

魚介をおいしく食べるための「鮮魚専用の鍋つゆ」に新商品が登場 「旨辛みそ鍋」「かきの土手鍋風」が加わり全6商品に 9月1日(土)より全国で販売開始



わさび製品を中心に香辛料・調味料を開発・製造する、株式会社万城食品(ばんじょうしょくひん 本社:静岡県三島市、代表取締役社長:米山一郎)は、鮮魚専用の鍋つゆブランド「魚屋の鍋つゆ」シリーズに、新商品の「旨辛みそ鍋」「かきの土手鍋風」の2商品を追加し9月1日(土)より全国の鮮魚売り場及び、万城食品オンラインショップ(<http://www.banjo-shop.com/>)にて発売致します。

万城食品は1952年創業以来、「もっとおいしく、もっとたのしく」を企業理念に、主力商品である「わさび」をはじめ鮮魚食材に特化した様々な香辛料、調味料の開発に取り組んで参りました。鮮魚売り場と共に成長してきた万城食品だからこそできる、魚介をもっとおいしく手軽に食べることにこだわり抜いて開発した“鮮魚専用”の「魚屋の鍋つゆ」。2018年は、これまでの「寄せ鍋」「もずく鍋」「ちゃんぽん鍋」「しょうが鍋」に加え、「旨辛みそ鍋」「かきの土手鍋風」がラインナップに加わり、全6品を全国の鮮魚売り場で展開します。

<魚屋の鍋つゆシリーズの特徴>

- ・素材にこだわり、「旨辛みそ鍋」「かきの土手鍋風」「寄せ鍋」は化学調味料無添加、その他の3商品は保存料・着色料無添加で仕上げました。
- ・個食対応の一人前×4袋入り(希釈タイプ)。

また本商品は、「鮮魚の達人協会」代表の山根博信氏から『この鍋つゆなら、魚介が本当に美味しく食べられる!』との推奨を得ています。「鮮魚の達人協会」とは、本当においしい魚を多くの人に食べてもらうことを目的として、全国各地の市場で日々鮮魚を目利きし、買い付けている仲卸業の人々の中から「鮮魚の達人協会」が鮮魚選びの達人として認定したスペシャリストの団体です。山根博信氏は「魚屋の鍋つゆ」シリーズを、魚介を美味しく食べられる鍋つゆとして推奨するだけでなく、各鍋つゆに合う魚介や具材、食べ方なども提案しています。

万城食品はこれからも、手軽に本格的な魚介料理を楽しめる“もっとおいしく、もっとたのしい”商品を提供し、笑顔あふれる食卓を創出していきます。

■ 新商品「旨辛みそ鍋」「かきの土手鍋風」概要



【商品名】：魚屋の鍋つゆ 旨辛みそ鍋
 【販売店舗】：9月1日(土)より
 全国のスーパーマーケット
 万城食品オンラインショップ
 【内容量】：個食用40g×4袋入り
 【希望小売価格】：オープン価格

【商品特徴】
 信州味噌の風味とコクが効いた辛さに負けない
 味わいです。3種の唐辛子の辛さがクセになる、
 和風の辛みそ鍋です。
 化学調味料無添加。



【商品名】：魚屋の鍋つゆ かきの土手鍋風
 【販売店舗】：9月1日(土)より
 全国のスーパーマーケット
 万城食品オンラインショップ
 【内容量】：個食用40g×4袋入り
 【希望小売価格】：オープン価格

【商品特徴】
 豆味噌を使用することで土手鍋の「風味」とコク
 を、希釈を少なくすることでとろりとしたつゆ感を
 再現しました。粒子の細かい味噌を使用するこ
 とで、つゆがしっかりと牡蠣に絡みます。
 化学調味料無添加。

■ “鮮魚の達人”山根博信さん プロフィール

有限会社鮮魚の達人代表取締役、鮮魚の達人協会理事長。
 和歌山の中央卸売市場で仲卸業を営む、この道 30 年以上のお魚選びのスペシャリスト。
 食卓においしい魚を届けるため日夜奮闘中。
 農林水産省 6 次産業化ボランタリープランナー、和歌山県新農林水産戦略プロジェクト専門
 アドバイザー。水産庁公認・全漁連認定「販売請負人、おさかなマイスター」
 量販店で店頭販売の方法も指導。



■ 株式会社 万城食品 概要

万城食品は 1952 年に創業した、わさび製品が主力の香辛料・調味料のメーカーです。わさび産出額日本一の静岡県において、県内随一のわさび産地である天城に近接する三島に会社を構え、産地から全国の食卓へわさびを届けています。

創業当時からルートセールスと呼ばれる販売方法をとっており、全国各地に営業所を構えて、小売店や魚屋といった様々な顧客に対し、一件一件の求めに応じた製品の販売を行っています。また、ルートセールスにより得た様々な消費者ニーズを採り入れた製品開発にも力を入れており、現在ではわさび製品に加え、蒲焼のたれ、からし酢みそ、ドレッシング、そうざい用調味料など多様な商品を製造・販売しています。

【会社名】：株式会社万城食品(ばんじょうしょくひん)
 【設立】：1952年
 【代表者】：社長 米山一郎/会長 米山寛
 【事業内容】：わさびを中心に、蒲焼きのたれ、ポン酢、スパイスなど、
 総合香辛調味料の業務用および小売用商品の製造・販売
 【本社】：静岡県三島市八反畑 103-1
 【ホームページ】：<http://www.banjo.co.jp/>

もっとおいしく、
 もっとたのしく



BANJO

■ 「魚屋の鍋つゆ」シリーズ 商品概要



【商品名】: 魚屋の鍋つゆ 寄せ鍋

【販売店舗】: 9月1日(土)より
全国のスーパーマーケット
万城食品オンラインショップ

【内容量】: 個食用30g×4袋入り

【希望小売価格】: オープン価格

【商品特徴】

利尻産昆布と焼津産鰹節を使用しました。自社で引いた出汁の旨味と香りが、魚介の味をさらに引き立てます。
化学調味料無添加。



【商品名】: 魚屋の鍋つゆ もずく鍋

【販売店舗】: 9月1日(土)より
全国のスーパーマーケット
万城食品オンラインショップ

【内容量】: 個食用25g×4袋入り

【希望小売価格】: オープン価格

【商品特徴】

鰹節エキス、昆布エキスに、沖縄県産シークワサーを使用しました。爽やかな香りと酸味が、もずくの美味しさを引き立てます。
保存料・着色料無添加。



【商品名】: 魚屋の鍋つゆ ちゃんぽん鍋

【販売店舗】: 9月1日(土)より
全国のスーパーマーケット
万城食品オンラインショップ

【内容量】: 個食用25g×4袋入り

【希望小売価格】: オープン価格

【商品特徴】

豚骨スープにごまとにんにくを加え、コク深く仕上げました。
保存料・着色料無添加。



【商品名】: 魚屋の鍋つゆ しょうが鍋

【販売店舗】: 9月1日(土)より
全国のスーパーマーケット
万城食品オンラインショップ

【内容量】: 個食用25g×4袋入り

【希望小売価格】: オープン価格

【商品特徴】

生姜とヒハツエキスに昆布、鰹節、鶏がらの旨味を加えて仕上げました。
保存料・着色料無添加。