

万城食品「本づけ まぐろ丼のたれ」「ごま醤油 海鮮丼のたれ」 が新発売!「海鮮丼のたれ」はさらに美味しくリニューアル!

わさびの万城食品が、魚を美味しく食べることにこだわった「海鮮丼のたれ」シリーズを、ぜひご賞味ください。

わさび調味料メーカーの株式会社万城食品(本社:静岡県三島市、代表取締役社長:米山一郎)は、魚介をさらに美味しく食べられる2種のプレミアム海鮮だれ「本づけ まぐろ丼のたれ」と「ごま醤油海鮮丼のたれ」を新たに発売いたします。人気商品の「海鮮丼のたれ」は出汁感がさらにアップしてリニューアルしました。2016年2月15日に3点同時発売。



左から「本づけ まぐろ丼のたれ」「ごま醤油海鮮丼のたれ」「海鮮丼のたれ」

〈開発背景〉

魚の下処理などが不要で手を汚さずに調理できる「刺身」と「海鮮丼」が主婦に人気となっています。刺身を海鮮丼にして食べる理由として、**豪華で美味しい・時短調理・一品で済む・片付けが楽**という点に魅力を感じる傾向にあります。

そこで、**職人が手仕事をかけた美味しさを5分で味わえる**「本づけまぐろ丼のたれ」と、**郷土の美味しさを和えるだけで楽しめる**「胡麻醤油海鮮丼のたれ」の2種類の**プレミアム海鮮だれ**を開発いたしました。

長くご愛顧いただいている「海鮮丼のたれ」についてもさらに美味しくリニューアルし、食卓への魚の出現の増加に繋がります。

〈商品特長・セット内容〉

■5分で本格づけまぐろ「本づけ まぐろ丼のたれ」

たれに付属の「本づけ藻塩」に5分漬けるだけで、一晚漬けたような もっちりとした食感と味の、まぐろの旨みが凝縮した本格的なまぐろのづけ丼をお楽しみいただけます。

たれには本みりん・利尻昆布エキス・鰹節エキスを使用し、上品な旨みと甘みのまぐろ丼をご家庭で簡単に作ることができます。

人工調味料・保存料・香料無添加

セット内容:本づけ藻塩・本づけまぐろ丼のたれ×3人前

■コクと香りのダブル胡麻で郷土の美味を「ごま醤油 海鮮丼のたれ」

「ごま醤油たれ」で和えたお刺身に、添付の「香りごま」を絡めることでコク・深み・香りが際立つ「胡麻醤油海鮮丼」がお楽しみいただけます。

胡麻と醤油たれに漬けた刺身がのった海鮮丼がブームとなっており、胡麻で有名な郷土料理である福岡「ごまさば」大分の「りゅうきゅう」と「あつめし」など、郷土の味、有名店の味をご家庭で簡単にお作りいただけます。

人工調味料・保存料・香料無添加

セット内容:香り胡麻・胡麻醤油海鮮丼のたれ×3人前

■お客様の声にお応えしてリニューアル「海鮮丼のたれ」

人気商品の「海鮮丼のたれ」を、お客様の声にお応えしてさらに美味しく、さらに安心にリニューアルしました。

リニューアル①さらに美味しく出汁感UP!

利尻昆布エキスと鰹節エキス、本醸造醤油を使用し、出汁の旨みをさらに感じていただけるようリニューアルしました。

リニューアル②さらに安心に無添加に!

より多くの方にお楽しみいただけるよう化学調味料・保存料を無添加にして仕上げました。

リニューアル③たれが底に溜まらない、ちょうどいい内容量!

市販の海鮮丼のたれは量が多すぎて丼の底にたれが溜まって最後まで美味しく食べられないという声にお応えして、たれが多すぎず、なおかつ美味しく食べていただける内容量を追求しました。

セット内容:海鮮丼のたれ×5人前

わさびメーカーの万城食品が、魚を美味しく食べることにこだわった「海鮮丼のたれ」シリーズを、ぜひご賞味ください。

◆取扱店 全国のスーパー・百貨店の鮮魚売り場にて順次販売予定

◆公式サイト <http://www.banjo.co.jp/>

