

万城食品から「鮮魚専用の鍋つゆ」が登場

魚介をおいしく食べるための 「魚屋の鍋つゆ」シリーズが 9 月 1 日(金)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」シリーズの商品を 9 月 1 日(金)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ですが、近年、家庭の魚介摂取量が減少しています。一方で、調理法や手軽に食べることができる時短の悩みを解決できれば、もっと魚介類を食べたいと思っている消費者が多くいらっしゃること分かりました(当社調べ)。

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」。
2017 年秋、冬新商品として、「寄せ鍋」「もずく鍋」「ちゃんぽん鍋」「しょうが鍋」の 4 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、「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)です。
- ・たっぷりの鍋つゆで最後までお楽しみいただけます。

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！』との推奨をいただきました。「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。

「魚屋の鍋つゆ」シリーズの商品情報や「鮮魚の達人」がおすすめする食べ方、万城食品が考案したアレンジレシピは特設サイト(<https://www.banjo.co.jp/tatsujinnabe>)にて公開しています。

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。

■ 商品概要/アレンジレシピ



【商品名】: 魚屋の鍋つゆ 寄せ鍋
【販売店舗】: 9月1日(金)より
全国のスーパーマーケット鮮魚売り場
万城食品オンラインショップ 等
【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(金)より
全国のスーパーマーケット鮮魚売り場
万城食品オンラインショップ 等
【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(金)より
全国のスーパーマーケット鮮魚売り場
万城食品オンラインショップ 等
【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(金)より
全国のスーパーマーケット鮮魚売り場
万城食品オンラインショップ 等
【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。

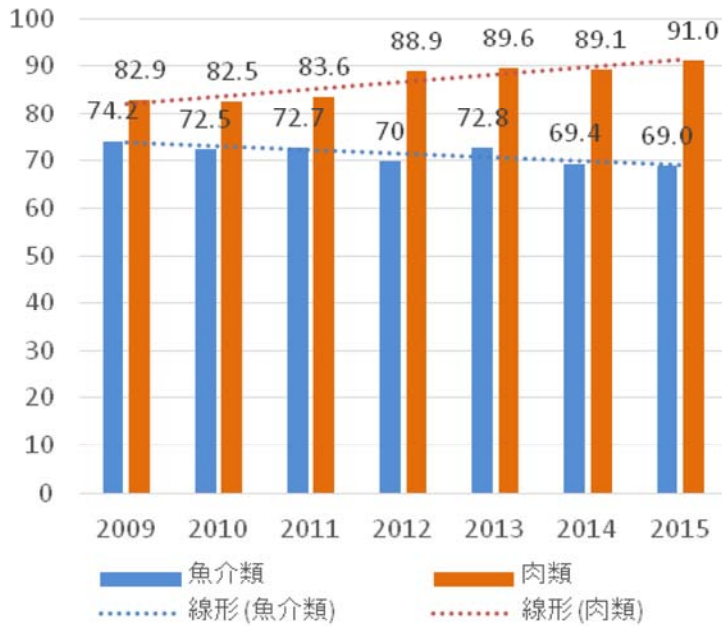
■ “鮮魚の達人”山根博信さん プロフィール

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。



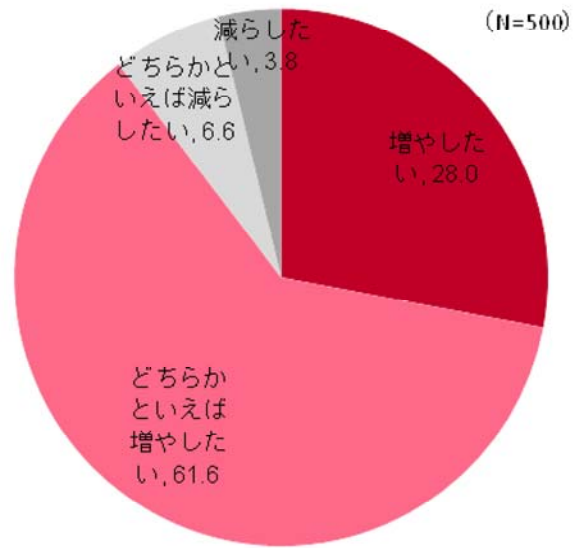
■ 魚介類の摂取の現状

魚介類と肉類の摂取量推移
(1人1日あたり)



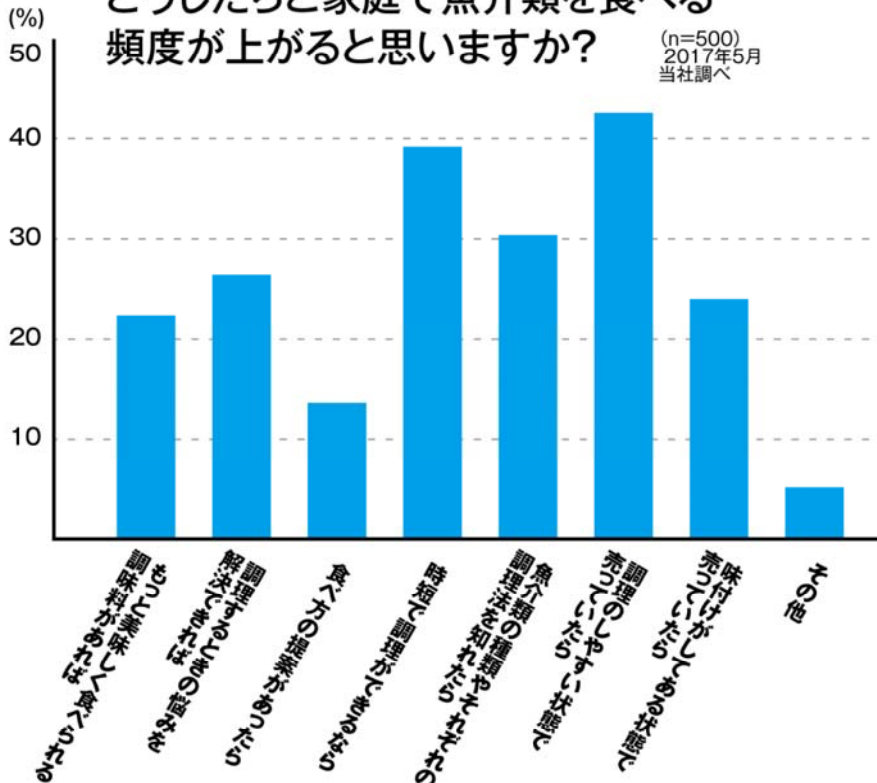
厚生労働省「国民健康・栄養調査結果」各年データより引用

もっと魚介類を食べる機会を増やしたいと思いませんか。



単位: %
(2017年5月当社調べ)

どうしたらご家庭で魚介類を食べる頻度が上がると思いますか？



【当リリースに関するお問い合わせ先】

株式会社万城食品 <https://www.banjo.co.jp/inquiry/item-form>