

## 万城食品の“ごはんに合う魚料理がおいしく時短でつくれる”調理用調味料 「さかなごはん」シリーズに新商品が登場！

「ぶり照焼のたれ」等、全5種が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、ごはんに合う魚料理（おかず）が簡単に時短でつくれる調理用調味料、「さかなごはん」シリーズから、第3弾として「ぶり照焼のたれ」、「ぶり大根のたれ」、「牡蠣のトマトソース」、「煮魚のたれ」、「味噌煮のたれ」の5種を、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/>）にて発売します。

万城食品調べによると、「もっと魚介類を食べる機会を増やしたい」、「家庭で魚介類を食べる頻度を増やす為に時短調理したい」と考えている人が多いことが分かりました。“さかなごはん”とは、多くの主婦が抱える、「今日のごはん、何にしよう」、「魚介の調理は難しい…」といった悩みを解決し、時短のニーズにこたえられる商品です。たった、2～3ステップのシンプルな工程で調理方法がわかりやすく、フライパン1つで簡単に完成します。大人から子どもまで、思わずごはんがすすんでしまう“魚料理のおかず”がおいしく時短で出来上がる魚専用の調理用調味料です。



今回新発売される、各商品には時短調理とおいしさのポイントとなる万城食品オリジナルの下処理粉が同梱されています。その内容は「ぶり照焼のたれ」と「牡蠣のトマトソース」には「ふっくら粉」、「ぶり大根のたれ」には「生姜入りやわらか粉」、「煮魚のたれ」には「生姜入りふっくら粉」、「味噌煮のたれ」には「生姜入りしっとり粉」です。それぞれの下処理粉を魚介にまぶすことが、魚介の下処理代わりになるだけでなく、加熱調理する際の縮みを抑え、ふっくらと仕上げます。さらに魚介に薄い皮膜を作ることで、たれとの絡みがよく見栄えのよい簡単調理を可能にしています。

パッケージデザインはメニューに悩んでいる主婦の目に止まりやすいレシピブック型を採用しました。“もっとおいしく、もっとたのしく”調理ができるよう、写真入りで材料の内容やその量、切り方を視覚的にも解りやすく説明し、2～3ステップの調理工程もシンプルに、ぱっと見ただけで作り方が理解できるよう仕上げました。

「さかなごはん」は今後とも、魚種の旬のタイミングやお客様のニーズに合わせて、順次新商品を投入予定です。魚介のおいしい食べ方について知見を持つ万城食品だからできるメニューの数々を「さかなごはん」として展開して参ります。万城食品はこれからも、“もっとおいしく、もっとたのしく”をモットーに、おいしい商品をお届けいたします。

## ■ 商品概要

- 【商品名】：ぶり照焼きのたれ
- 【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】：たれ:35g×2, ふっくら粉:7.2g×2
- 【賞味期限】：246日(未開封)
- 【希望小売価格】：オープン価格



### 美味しさのヒミツ①

#### フライパンでふっくら美味しい照焼が簡単に！

当社の調査で、身のふっくら感はぶり照焼の大きな魅力の一つにも関わらず、多くの方が家庭で調理すると「身がパサパサで固くなる」という悩みを抱えていることがわかりました。そこで、ぶりに膜を作り水分を逃さなくするための「ふっくら粉」を開発。米粉を使用することで、ベタつかずサラリとした焼き上がりを実現し、ふっくらと美味しいぶり照焼を簡単にご家庭でお楽しみいただけるように仕上げました。

### 美味しさのヒミツ②

#### 焦がさずきれいな焼き目がついて照り艶が良いから食欲をそそる！

ほどよい粘度のたれがぶり表面の「ふっくら粉」の膜にしっかりと絡むので、たれが流れずきれいな照り艶が生まれます。また「ふっくら粉」に含まれる糖分が加熱によって溶け出すことできれいな焼き目を作ります。鮮魚に寄り添った万城食品だからこそ、ぶりの味が生きる甘さと醤油の絶妙なバランスの味をお楽しみください。

- 【商品名】：ぶり大根のたれ
- 【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】：たれ:80g×2, やわらか粉:13.5g
- 【賞味期限】：246日(未開封)
- 【希望小売価格】：オープン価格



### 美味しさのヒミツ①

#### ぶりに「生姜入りやわらか粉」をまぶすだけ！生姜の香りでぶりのうまさを引き立てる

当社の調査では、ぶりの霜降りや大根の下茹でなど、面倒だけどこれをしないと美味しくできないという工程が多く、「下処理が面倒くさい」という意見が多くあがっていました。そこで面倒な下処理を省いて、ぶりに直接まぶすだけで、美味しいぶり大根を簡単に家庭で作っていただける「生姜入りやわらか粉」を開発。ぶりの表面についた生姜の繊維に煮汁が絡み、より一層ぶりを美味しく食べていただけます。

### 美味しさのヒミツ②

#### たっぷりの煮汁で煮えムラなし！鍋に入れたらほったらかしで出来上がる簡単調理

ごろっと大きくジューシーな大根はぶり大根の魅力の1つですが、「大根が固い」「下茹でなどは面倒くさい」「煮えムラができる」という悩みを主婦が抱えていることが、当社の調査でわかりました。本商品は、たっぷりの煮汁で煮ること、ぶりにまぶした「生姜入りやわらか粉」の効果で、2cm厚の半月切りの大きな大根も下茹で等の下処理なしで柔らかくジューシーに仕上がります。ぶり大根の美味しさを引き出すため、醤油、砂糖、本みりんと生姜のバランスにこだわった味わいをお楽しみください。



- 【商品名】：牡蠣のトマト・ソース
- 【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】：ソース:30g×2、ふっくら粉:11g×2
- 【賞味期限】：185日(未開封)
- 【希望小売価格】：オープン価格



### 美味しさのヒミツ①

#### コク深いトマトのソースととろ～りチーズでごはんがすすむ！

牡蠣と相性の良いフィッシュブイヨンで魚介の旨味を効かせ、白ワインやオリーブオイル、フライドガーリックにハーブや香辛料をブレンドした、豊かな風味とコクを持った、奥深い味わいのトマトソースが特徴です。彩りの良い野菜と、とろ～りとろけるチーズと一緒に調理することで満足感が高く食べ応えのある牡蠣料理をお楽しみいただけます。

### 美味しさのヒミツ②

#### 「ふっくら粉」と蒸し焼きで、しっかり加熱しても縮みにくい！

もっと牡蠣を食べてもらうために、牡蠣の調理時の不満を調査したところ「牡蠣の身が縮む」「味付けのレパートリーが少ない」「下処理が面倒」「調理に自信がない」「ノロウイルスが不安」等の不満があることがわかりました。万城食品が開発した「ふっくら粉」は、まぶすことで、牡蠣をしっかり加熱しても縮みにくくふっくらと仕上がります。

- 【商品名】：煮魚のたれ
- 【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】：たれ:90g、ふっくら粉:6g
- 【賞味期限】：246日(未開封)
- 【希望小売価格】：オープン価格



### 美味しさのヒミツ①

#### 「生姜入りふっくら粉」をまぶすだけで下処理不要！身がふっくらと仕上がる

霜降りや塩を振るなど臭み消しの下処理は魚料理をおいしく仕上げるためには重要な工程ですが、「何をすればいいかわからない」「面倒くさい」など、魚調理が敬遠されがちな点となっています。そこで、万城食品は魚にまぶすだけで下処理が完了する「生姜入りふっくら粉」を開発。下処理の時間や手間を省き、工程を明確化することで、魚調理のハードルを下げ、簡単に煮魚をお楽しみいただけます。

### 美味しさのヒミツ②

#### タレ落ちしづらく、しっかり味が乗る！

下処理でつけた「生姜入りふっくら粉」の薄い皮膜があることで、タレ落ちしづらくなっています。身にしっかりタレがのり、味絡みもよく照りよくきれいに仕上がります。たれは、本醸造醤油、砂糖、本みりん、酒をバランスよく合わせた、魚のうまさを引き出す絶妙な味わいです。

- 【商品名】：味噌煮のたれ
- 【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】：たれ:90g, しっとり粉:8g
- 【賞味期限】：246日(未開封)
- 【希望小売価格】：オープン価格



### 美味しさのヒミツ①

## 「生姜入りしっとり粉」をまぶすだけで下処理不要で魚の美味しさを引き立てる！

魚調理の大きなハードルとなっている魚の下処理。万城食品が開発した「生姜入りしっとり粉」は、魚にまぶすだけで下処理を完了します。下処理の時間や手間を省き工程を明確化することで、魚調理のハードルを下げ、フライパンで10分煮るだけで簡単に煮魚をお楽しみいただけます。

### 美味しさのヒミツ②

## 身がパサつかず、しっとり仕上がる

弱火で蒸し煮にする調理工程と、サバの身に「生姜入りしっとり粉」をまぶすことで薄い皮膜ができ、水分が逃げづらくなりしっとりとした食感に仕上がります。全国的に口馴染みのある信州味噌をベースに使用し、砂糖と本みりん、酒に利尻昆布の旨味を加えて味に奥行きを出しました。信州味噌のコクとほどよい甘みがサバのおいしさを引き立てる、ご飯がすすむ一品です。

## 商品パッケージの詳細

メニューに悩んでいる主婦に訴求するため、レシピブック型パッケージデザインを採用。

“もっとおいしく、もっとたのしく”調理ができるよう、写真入りで材料の内容やその量、切り方を視覚的にも解りやすく説明し、2～3ステップの調理工程もシンプルに、ぱっと見ただけで作り方が理解できるレイアウト(構成)にしています。

消費者の「作ってみたい!」を喚起する分かりやすく魅力的な構成となっており、“もっとおいしく、もっとたのしく”時短で簡単に調理ができるデザインとなっています。

