

万城食品より、まるやかで上品な「あご」の風味を家庭で楽しめる鍋つゆが登場 「あごだし入り 寄せ鍋のつゆ」新発売

焼津産鯉節と利尻産昆布の旨味が引き立つ！9月1日(日)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、まるやかで上品な「あごだし」の風味を家庭で楽しめる鍋つゆ「あごだし入り 寄せ鍋のつゆ」を9月1日(日)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、万城食品楽天市場店にて発売いたします。



「あご」は九州の言葉でとびうおのことを指しており、「あごだし」として九州・西日本地方を中心に昔から親しまれています。とびうおは他の魚より雑味の原因になる脂肪分が少ないため青臭さが少なく、**上品な味わいとコクが「あごだし」の特徴**です。今回新たに発売する「あごだし入り 寄せ鍋のつゆ」は、焼津産鯉節と利尻産昆布の豊かな旨味に、焼きあごのまるやかな風味を加えることで、**魚介にも肉にも合う寄せ鍋のつゆ**に仕上げました。また本商品は濃縮タイプで、1袋が1人前の小袋にパッケージされておりますので、**召し上がる際に味の濃さや作る量をお好みで調節いただくことが可能**です。さらに**化学調味料無添加**のため、お子様からお年寄りまで皆様に安心してお召し上がりいただける商品となっております。

万城食品が今年6月、女性1,200人を対象に実施した調査では“令和元年の冬に食べたい”鍋として「地味(滋味)鍋」が一位になりました。また同調査での“鍋の美味しさの決め手”が何かという問いに対しては、「だし」と回答した人が67%という結果になりました。シンプルな味わいを求めて「だしブーム」到来の予感が高まる中、鮮魚食材に特化した様々な調味料の開発を行ってきた万城食品では、魚介の旨味を楽しむことができる「だし」にこだわった鍋つゆ新商品を発売いたします。

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まいります。

■商品概要

- 商品名 : あごだし入り 寄せ鍋のつゆ
- 販売店舗 : 全国のスーパーマーケット鮮魚売り場、および万城食品オンラインショップなど
- 内容量 : 120g (30g×4袋入)
- 希望小売価格 : オープン価格
- 商品紹介ページ : <https://www.banjo.co.jp/dashinabe>

【本件に関するお問い合わせ】

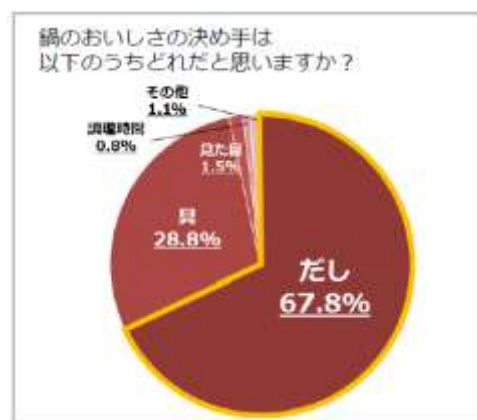
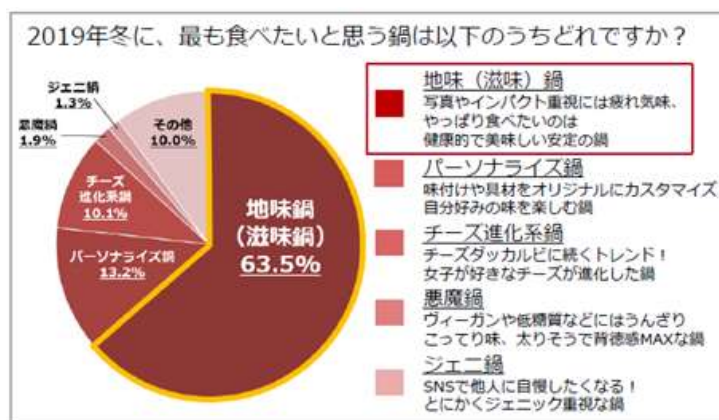
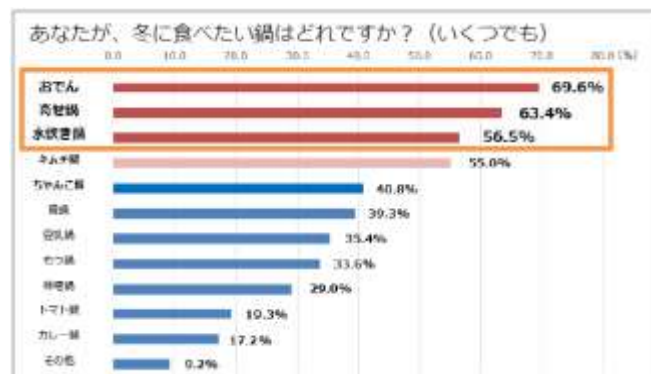
万城食品 PR 事務局（イニシャル内） 担当：内原／佐藤／前岡

TEL : 03-5572-7332 FAX : 03-5572-6065 MAIL : banjo@vectorinc.co.jp

■「鍋に関する調査」について

万城食品が今年6月、女性1,200人を対象に実施した調査では“冬に食べたい鍋”のTOP5は「おでん、寄せ鍋、水炊き鍋、キムチ鍋、ちゃんこ鍋」という結果になりました。TOP3に入った鍋の共通点は「だし」で、**素材の味を堪能できる、だしを活かした鍋への需要**が明らかになりました。

また、昨年から徐々に流行の兆しを見せている鍋5種類の中から“令和元年の冬に食べたい鍋”を調査したところ、半数以上の女性が“見た目にインパクトはないが健康で安定の味が楽しめる「地味（滋味）鍋」”と回答。令和元年の冬に食べたい”鍋として「地味（滋味）鍋」が一位になりました。さらに、「だし・具・調理時間・見た目・その他」の中から鍋の美味しさの決め手について調査したところ、「だし」と回答した人が67%という結果になりました。



■株式会社万城食品 / 会社概要

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、日本一の静岡県三島市に本社を構え、産地から全国の食卓へわさびを届けています。“もっとおいしく、もっとたのしく”を企業理念に掲げ、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、調味用調味料など多様な商品を製造・販売しています。

ホームページ：<https://www.banjo.co.jp/>

万城食品公式オンラインショップ：<http://www.banjo-shop.com/>

万城食品楽天市場店：<https://www.rakuten.co.jp/banjo-shop>

もっとおいしく、
もっとたのしく



【本件に関するお問い合わせ】

万城食品 PR 事務局（イニシャル内） 担当：内原／佐藤／前岡

TEL：03-5572-7332 FAX：03-5572-6065 MAIL：banjo@vectorinc.co.jp