

## 万城食品、2020年度も拡大する“だし鍋”の需要に応えたラインナップに 愛媛県宇和海産真鯛と利尻昆布のだしを使用した 「真鯛だし鍋つゆ」をリニューアル

「いぶき鍋つゆ」「あごだし入り 寄せ鍋のつゆ」とともに、9月1日(火)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、愛媛県宇和海産真鯛と利尻昆布のだしを使用した鍋つゆ「真鯛だし鍋つゆ」をリニューアルし、9月1日(火)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。この「真鯛だし鍋つゆ」のリニューアルによって、“だし”にこだわった鍋つゆ3種（いぶきいりこ、あご、真鯛）を取り揃え、引き続き注目を集める“だし鍋”需要に応えてまいります。



万城食品が昨年女性1,200人を対象に実施した調査において、“冬に食べたい鍋”のTOP5に「おでん、寄せ鍋、水炊き鍋、キムチ鍋、ちゃんこ鍋」という“だし”を基調とした鍋が上位にランクインし、“鍋の美味しさの決め手”を“だし”と回答した人が67%という結果になるなど、“だし”への興味が高まっていることがわかりました。そこで、今年も昨年新商品として発売した「いぶき鍋つゆ」「あごだし入り寄せ鍋のつゆ」に加え、近年注目が集まる「真鯛だし」を使用した「真鯛だし鍋つゆ」をリニューアル発売いたします。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のラインナップを取り揃え、ご家庭の食卓を“もっとおいしく、もっとたのしく”いたします。

今回リニューアルする「真鯛だし鍋つゆ」に使用されている真鯛だしには、養殖真鯛の生産量日本一を誇り豊穡な海と言われる愛媛県宇和海で養殖された真鯛を使用しています。さらに、同じく本商品に使用されている北海道の利尻島や稚内沿岸などでとれる利尻昆布のだしは、清澄で香り高く上質なだしとして知られています。これらの上質な素材を使用し、素材の旨味・コク・風味を活かした、すっきりと上品な味わいの鍋つゆに仕上げました。だしの旨味が魚介や野菜の味を引き立たせ、ご家庭でも本格的な真鯛だし鍋を楽しむことができます。リニューアルしたパッケージには、使用しているだしの産地を明記し、素材の良さがお客様に伝わるようデザインしました。本商品はストレートタイプのみでの発売で、本品をそのまま入れるだけで簡単に真鯛だし鍋を味わっていただくことができます。

さらに、他の鍋つゆ商品シリーズも、使用食材をより引き立たせ、店頭で目を引くデザインにパッケージをリニューアルしました。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。

【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：新田／佐藤／前岡

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

**■だし鍋つゆシリーズ商品概要**
**【真鯛だし鍋つゆ】**

商品名 : 真鯛だし鍋つゆ  
 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 : ストレートタイプ : 750g  
 希望小売価格 : オープン価格  
 商品紹介ページ : <https://www.banjo.co.jp/items/4573>


**【いぶき鍋つゆ】**

商品名 : いぶき鍋つゆ  
 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 : ストレートタイプ : 750g  
 濃縮タイプ : 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/items/4014>  
<https://www.banjo.co.jp/items/4016>



ストレートタイプ



濃縮タイプ

**【あごだし入り 寄せ鍋のつゆ】**

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 : 濃縮タイプ : 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/items/4018>


**■その他リニューアル商品概要**
**【かに鍋のつゆ】**

かにエキスと淡口醤油使用し、かにの味を引き立たせる上品な味わいに仕上げました。  
 かにをメインに使用食材をより引き立たせ、店頭で目を引くデザインにリニューアルしました。

商品名 : かに鍋のつゆ  
 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 : ストレートタイプ : 750g  
 希望小売価格 : オープン価格  
 商品紹介ページ : <https://www.banjo.co.jp/items/1889>


**【かき鍋のつゆ】**

5種類のブレンドみそが牡蠣の濃厚な旨味を引き立たせるこく深い味わいに仕上げました。  
 かきをメインに使用食材をより引き立たせ、店頭で目を引くデザインにリニューアルしました。

商品名 : かき鍋のつゆ  
 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 : ストレートタイプ : 750g  
 希望小売価格 : オープン価格  
 商品紹介ページ : <https://www.banjo.co.jp/items/1894>



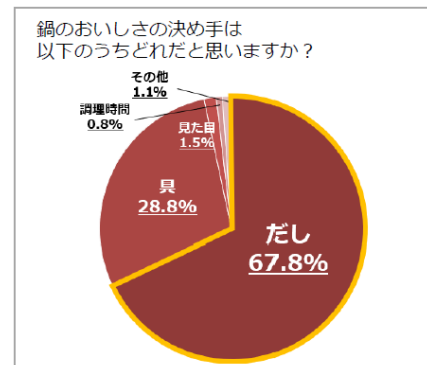
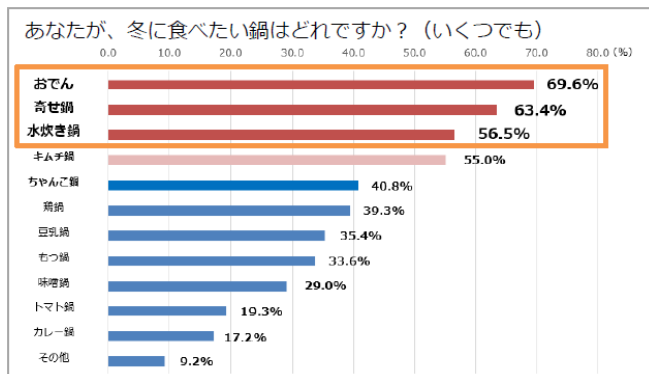
【本件に関するお問い合わせ】

万城食品 PR 事務局 (イニシャル内) 担当: 新田/佐藤/前岡

TEL : 03-5572-7332 FAX : 03-5572-6065 MAIL : [banjo@vectorinc.co.jp](mailto:banjo@vectorinc.co.jp)

## ■「鍋に関する調査」について

万城食品が昨年、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。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、“だし”への注目の高さがわかりました。



## ■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、日本一の静岡県の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、調理用調味料など多様な商品を製造・販売しています。

もっとおいしく、  
もっとたのしく

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>



【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：新田／佐藤／前岡

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