

## 万城食品“魚料理を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「オイスター炒めのたれ」が新登場！

～フライパンだけで栄養満点なごはんがすすむ一品が完成！10月1日(木)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」シリーズの第5弾として、「オイスター炒めのたれ」を10月1日(木)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順次発売します。



「さかなごはん」は、2～3人前の“ごはんにあう魚料理（＝さかなごはん）”を、手軽に手作りできる調理用調味料です。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、時短のニーズに応え、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つで簡単に魚料理が完成します。現在、新型コロナウイルスの影響を受け、多くの方が家事負担の増加に悩まれている中、**子どもから大人まで思わずごはんがすすんでしまう“魚料理”で食卓を彩り、調理負担の軽減を叶えます。**

この度、「さかなごはん」シリーズの第5弾として新発売するのは「オイスター炒めのたれ」です。3ステップの工程で、フライパン1つあれば簡単に、**タンパク質が多く脂質の少ない「メカジキ」がふっくらジューシーになり、シャキッとした野菜がマッチした、栄養満点でごはんがすすむ一品が完成します。味の決め手である、旨味たっぷりのコクのあるオイスターソースと、食欲をかき立てる生姜とごま油の香りは、魚介や野菜と相性抜群です。**

本商品には、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。下処理粉を魚介にまぶすことにより、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。そして魚介に薄い皮膜を作ることによって、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。これにより、解凍すると水分が抜けてしまいがちな冷凍の魚介類も、美味しくふっくらジューシーで、艶のある見た目に仕上げることができます。本商品は、「メカジキ」の他、「鮭」、「タラ」、「エビ」など様々な魚介と相性が良く、お好みの魚介で栄養のある一品を調理することが可能です。

【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：小川／新田／佐藤／前岡  
TEL：03-5572-7332 FAX：03-5572-6065 MAIL：banjo@vectorinc.co.jp

また、パッケージはレシピブック型を採用しています。売り場で目に止まりやすいだけでなく初心者の方にも簡単に調理していただけるように、2〜3ステップのシンプルな調理工程を材料や切り方が一目でわかる写真を用いて説明しており、見ただけで作り方を理解していただけるデザインです。

「オイスター炒めのたれ」を含めた「さかなごはん」シリーズは、全国の鮮魚売り場及び万城食品公式オンラインショップ (<http://www.banjo-shop.com/>) にて購入することができます。

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く、たのしい商品をお届けいたします。

## ■ 商品概要

【商品名】オイスター炒めのたれ

【商品特徴】

**手軽に栄養満点でごはんがすすむ一品が完成！**

下処理が大変で嫌厭されがちな魚料理ですが、本商品は魚介の切り身とカット野菜を使用することで包丁も不要、簡単に栄養たっぷりの「オイスター炒め」を完成させることができます。オイスターソースの旨味と生姜・ごま油の香りが食欲をそそり、大人から子どもまで思わずごはんがすすんでしまう、艶のある見た目もきれいな一品です。

## 【おいしさの秘密】

① **「ふっくら仕上がる下処理粉」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「ふっくら仕上がる下処理粉」は、魚にまぶすだけで下処理を完了します。これにより、魚介に薄い皮膜ができ、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。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 1 つで手軽においしい魚料理をお楽しみいただけます。

② **オイスターソースが絡んだ艶のある見た目と、生姜とごま油の香りが食欲をそそる！**

オイスターソースのたれが、魚介の表面の「ふっくら仕上がる下処理粉」の膜にしっかりと絡むので、たれが流れずきれいな艶が生まれます。旨味たっぷりのコクのあるオイスターソースに、食欲を掻き立てる生姜とごま油を加えることで、ごはんがすすむ味に仕上げました。

【販売店舗】全国のスーパーマーケット鮮魚売り場及び万城食品オンラインショップ など

【内容量】102g (たれ 40g×2 袋、下処理粉 11g×2 袋)

【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/4633>

## ■ 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、そうざい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：小川／新田／佐藤／前岡

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