

万城食品より、伊吹漁協公認「伊吹いりこ」ブランドの鍋つゆが登場 讃岐の味 伊吹いりこで出汁を引いた「いぶき鍋つゆ」新発売

讃岐うどんに欠かせない「いりこ出汁」で、めまでおいしい！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、香川県伊吹島のブランドいりこ「伊吹いりこ」を100%使用した（※）鍋つゆ「いぶき鍋つゆ」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。



ストレートタイプ

濃縮タイプ

伊吹いりこは、伊吹島の沖合で漁獲されたカタクチイワシを用い、伊吹島で加工された煮干魚類で、伊吹漁業協同組合が取り扱うブランドいりこです。一貫生産体制により、足が早いイワシを新鮮なうちに加工して身割れを防いでおり、上質ないりことして知られています。伊吹漁協共同組合が伊吹いりこ使用を認定した商品には認定ロゴが付けられますが、万城食品が今回新発売する「いぶき鍋つゆ」は、鍋つゆ商品で初めて「伊吹いりこ」認定ロゴをうたった商品です（2019年4月時点）。鮮度の高い「伊吹いりこ」を100%使用しており（※）、讃岐うどんに欠かせないといわれる「いりこ出汁」の旨味・コク・風味をしっかりと味わうことができる商品となっております。



また本商品はストレートタイプと濃縮タイプの2種類のラインナップとなっており、ストレートタイプは本品をそのまま入れるだけで簡単に本格的な「いりこ鍋」を味わっていただくことができます。濃縮タイプは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」到来の予感が高まっている中、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。

（※100%……原料に使用した煮干し中の伊吹いりこの割合）

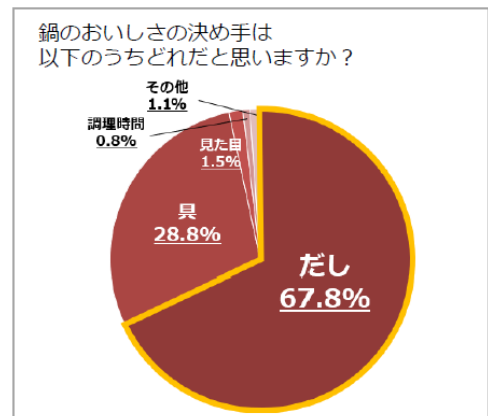
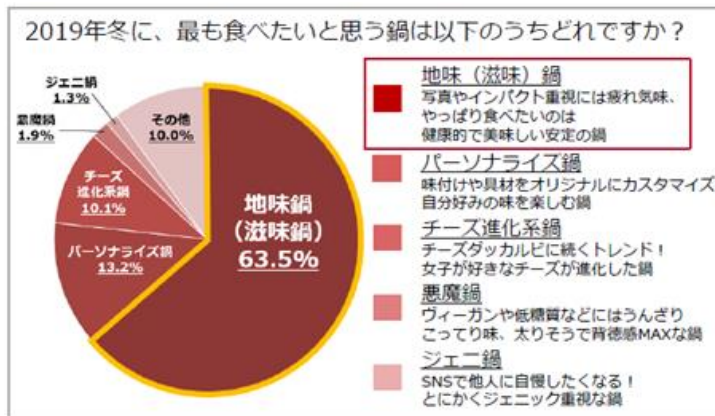
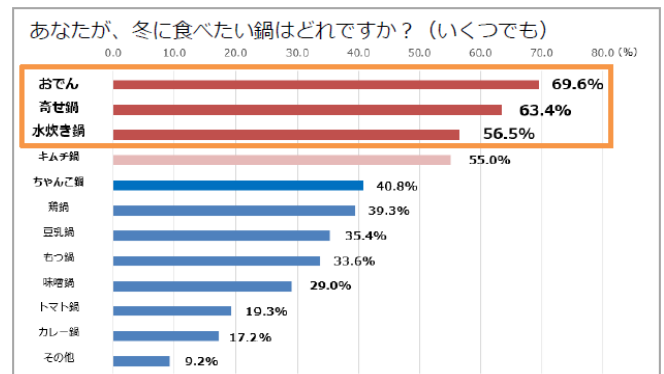
■商品概要

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/dashinabe

■「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、調理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

