

わさびの老舗メーカー万城食品

本格的な本わさびの風味を楽しめるチューブわさび 「おろし本わさび匠」「わさび塩」を5月下旬より販売開始

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、以下、万城食品）は、本わさびの風味を楽しめる「おろし本わさび匠」と、新感覚の生タイプのわさび塩「わさび塩」を全国の鮮魚売り場にて一部先行販売を開始、万城食品楽天市場店にて5月下旬より、順次発売します。



■万城食品のわさびについて

万城食品は、1952年に粉わさびを販売するわさび屋として創業し、“もっとおいしく、もっとたのしく”をモットーに掲げ、練りわさびや生おろしわさびなど数多くのわさび商品を開発・販売しており、中でも刺身などの商品に添付されている「添付用わさび」の売上は業界トップクラスのシェアを誇っています。老舗わさび屋として、わさびの魅力を伝えるべく日々研究・開発に努める中、家庭での内食需要が拡大している状況を踏まえ、家庭でも手軽に本格的なわさびを楽しみ、もっとわさびの魅力を知って欲しいという思いから「おろし本わさび匠」「わさび塩」のチューブわさび2種を新たに発売する運びとなりました。

■「おろし本わさび匠」「わさび塩」について

小売品わさびの市場は、2021年の売上金額は前年に対し微減しているものの冷蔵商品は2年連続で伸長しており^(※1)、わさびの本格的な風味や味わいを楽しめる商品のニーズは拡大しています。今回発売する「おろし本わさび匠」は静岡県産の本わさびを使用し、おろしたてに近い豊かな風味を実現させました。ぜひハレの日など家庭での特別な食卓シーンで、本格的な本わさびの味わいとともに寿司や肉などのお料理をお楽しみください。「わさび塩」は、ドライタイプで粉状のものが主流な中、新たに開発した生タイプのわさび塩です。静岡県産の本わさびの爽やかな香りと辛味に、まろやかな塩味とシャリツとした食感を両立させ、これまでにないわさびの新しい味わいを提供します。粗目の塩でわさびと塩味のマッチをより感じられ、使い勝手の良いチューブタイプで食材にのせることができるため、刺身や寿司はもちろん、ステーキやお茶漬、チーズなど様々な食材と楽しむことができます。

今後も万城食品は、わさびを中心に鮮魚関連の商品を開発・販売する香辛料・調味料のメーカーとして、魚食を推進するとともに、鮮魚業界の活性化に向けて“もっとおいしく、もっとたのしく”をモットーに美味しく、楽しい商品をお届けいたします。

※1：2021 KSPPOS よりわさび・からしカテゴリより商品名に“わさび”、“山葵”、“ワサビ”を含む商品

■商品概要

<おろし本わさび匠>

- 商品名 : おろし本わさび匠 25g
販売店舗 : 全国のスーパーマーケット鮮魚売り場、万城食品楽天市場店など
内容量 : 25g
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/5838>
<https://item.rakuten.co.jp/banjo-shop/062177/>



メニュー事例



<わさび塩>

- 商品名 : わさび塩 30g
販売店舗 : 全国のスーパーマーケット鮮魚売り場、万城食品楽天市場店など
内容量 : 30g
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/5835>
<https://item.rakuten.co.jp/banjo-shop/062178/>



メニュー事例

**■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/>万城食品楽天市場店 : <https://www.rakuten.co.jp/banjo-shop>もっとおいしく、
もったのしく**BANJO**