



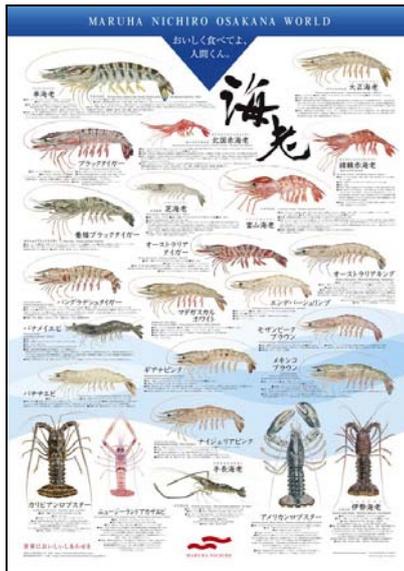
2011年7月1日

— おいしい「お魚の身上書」がまるごと1枚のポスターにぎっしり —
「マルハニチロおさかなポスター」 第二弾！！
「海老」「蟹」を発売いたします。

(株)マルハニチロホールディングス（本社：東京都江東区、社長：久代敏男）は、「マルハニチロおさかなポスター」の新ラインナップとして、「海老」「蟹」を発売いたします。

従来、販売促進ツールとして使用していた「おさかなポスター」を2011年2月に大幅リニューアルし、「鰹・鮪」「鯛」「鮭・鱒」の3種類を発売いたしました。今回はそれに続く第二弾となり、合わせて5種類のラインナップになります。

縦103cm横73cmの特大ポスターに約20種類の魚介のイラストを掲載し、それぞれ魚介の特長や料理方法などの解説をつけました。食育活動の一環としてより幅広い方にご利用いただき、お子様から大人までお楽しみいただけるよう充実の内容となっています。



【購入方法】

マルハニチロ食品の運営するオフィシャル通信販売サイト「海のあじわい便」よりご購入いただけます。

＜インターネットで＞

「海のあじわい便」ホームページ

<http://www.direct.maruha-nichiro.co.jp/>

＜お電話で＞

「海のあじわい便」フリーダイヤル

0120-02-8608（10:00～18:00 土日祝日を除く）

【商品名】 ●マルハニチロおさかなポスター 「海老」
● ” ” 「蟹」

【大きさ】 B1サイズ(縦103cm横73cm)

【価格】 1枚 各500円(税込) *別途送料がかかります。

【発売開始時期】 2011年7月1日(金)

報道各位からのお問い合わせ先
株式会社マルハニチロホールディングス
広報 IR 部
Tel 03-6833-0826 Fax 03-6833-0506

お客様からのお問い合わせ先
マルハニチロ お客様相談室
フリーダイヤル 0120-040826
<http://www.food.maruha-nichiro.co.jp/>



【マルハニチロおさかなポスターについて】

「おさかなポスター」は、「おさかなカレンダー」とともに旧大洋漁業時代の1980年頃に誕生しました。魚のイラストは、制作開始当初よりイラストレーターの鈴木勝久氏にお願いし、社員が調達した新鮮な魚をモデルにして、生魚に近い精密なタッチで描き下ろしていただきました。その数は30年の間で約500種。写真よりも魚らしいイラストのポスターは、市場や鮮魚売り場、博物館、また海外からも高い評価を得ています。

今年リニューアルするにあたり、以下の3点をポイントにしました。

- ① 鈴木氏のイラスト原画を最新のデジタル技術を駆使し、より忠実に再現しました。
- ② おいしいお魚の選び方、食べ方などの食情報を大幅に見直しました。
- ③ 広く一般の方々にもご利用いただけるように通信販売を開始します。

スーパーマーケットなどでは一匹そのままの魚を目にすることが少なくなりました。ご家族皆様でこのポスターを眺めながら魚の美しい形や色、おいしい食べ方などを知っていただければと考えています。

「世界においしいしあわせを」お届けするために、マルハニチロはおさかなの魅力をお伝えする活動をこれからも続けていきます。

【イラストレーターのご紹介】

鈴木勝久 氏



プロフィール: 1942年東京都世田谷生まれ。文化学院大学部美術科卒業(油彩、水彩、エッジング、木版画、デザイン、イラスト、陶芸、彫刻を学ぶ)。広告イラスト・ポスター・カレンダー・カタログ・パンフレット・出版など幅広いジャンルに制作発表している。日本ワイルドライフアート協会会員。マルハニチロ(旧大洋漁業)では1980年から、お魚図鑑ポスター・カタログ・カレンダーを制作発表。マルハの社員が全国から取り寄せた新鮮な魚をモデルに、時には生きたまま水槽で泳がせながら観察し、独自の魚イラスト表現を確立。リアルで味のあるタッチを残しつつウロコの数まで忠実に描き続け、現在までに約500点近い作品を制作。1991年、鳥羽水族館にて初のポスター・カレンダー原画展開催。1998年モナコ海洋博物館にて“ILLUSTRATIONS SCIENTIFIQUES DESSINS NATURALISTES”(イラストレーション・サイエンティフィック・デザイン・ナチュラリスト)展に招待出品

受賞歴: モダンアート展6年連続入選(油彩)、日本新聞広告賞グランプリ(寛文五年堂)・優秀賞(エーザイ)、日本産業広告賞シリーズ部門 一席(富士通)、読書推進運動協議会読書週間ポスター 優秀賞、郵政公社国際交流親善切手デザインコンクール佳作

イラスト提供: 「お魚食材図鑑(つり人社)」「釣魚大全(アスキー刊)」「おさかな食材絵辞典(PHP)」「しぜんシリーズ『うなぎ』(フレーベル館)」「ナショナルジオグラフィックス『くじら』『さめ』」、広辞苑第5版・6版/CD-ROM刊行/挿図制作に参加、他多数



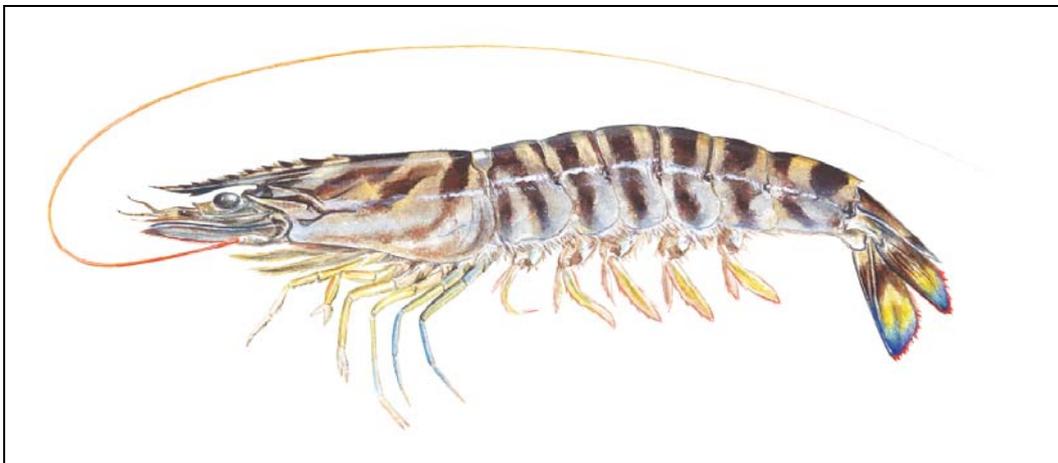
【ポスター内魚種情報掲載例】

「マルハニチロおさかなポスター」では下記のような情報を掲載しています。

～「マルハニチロおさかなポスター 『海老』」より抜粋～

KURUMAEBI／車海老／クルマエビ

Kuruma prawn、Japanese tiger shrimp、Bamboo prawn /Marsupenaeus japonicus(Bate)



- 別称／ホンエビ(山口)、マダラエビ(愛知)、マエビ(広島)、ハルエビ(石川)
- 分類／十脚目 クルマエビ下目 クルマエビ科 クルマエビ属
- 体長／オス 19cm、メス 22cm(最大 28cm)
- 分布域／北海道南部以南の日本。その他、韓国、中国、東南アジア、北オーストラリア、インド、アラビア半島、東アフリカ、地中海西部など
- 特徴／体を丸めると車輪のように見えることからこの名がある。尾扇は、赤・青・黄に彩られ美しい。西部太平洋からインド洋の暖海域に広く分布するが、日本以外での産量は少ない。内湾の浅い砂地に好んですみ、昼間は砂底に潜り、夜出てきて活動する、雑食性で、小さな動物から藻類まで幅広く餌とする。6～9月にかけて産卵し、水中に放たれた卵は半日で孵化し、脱皮を繰り返しながら約10日間のプランクトン生活を送った後、親と同じ姿になって着底する。寿命は1年半から2年半。天然物は春～夏に多く、養殖物は、瀬戸内、九州、沖縄、中国などから周年入荷する。
- 料理法／姿・味・加熱後の発色共に良く、寿司、刺身、天ぷら、塩焼きなど、日本料理の最高の素材とされる。型の大小にかかわらず味は良い。また、天然物と養殖物とで価格の違いもない。市場では20g以下(10cm以下)をサイマキ、20～40g(10～15cm)をマキ、それ以上をクルマと呼び、さらに100g以上(20cm以上)の大型を特にオオクルマ(大車)と呼ぶ。