



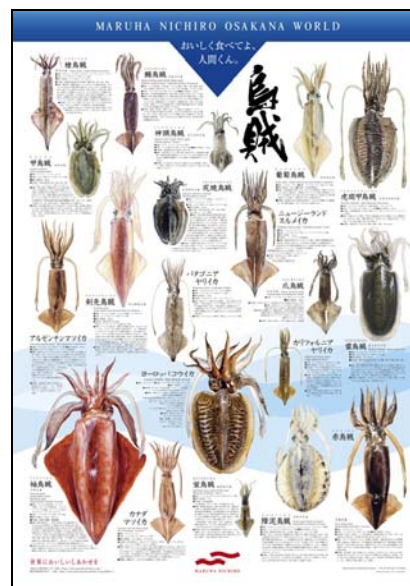
2011年9月30日

— 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」 第三弾！！
「青物」「烏賊」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、「青物」「烏賊」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、これまでに「鰹・鮪」「鯛」「鮭・鱒」「海老」「蟹」の5種類をリリース。今回はそれに続くシリーズ第三弾となり、全部で7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】 マルハニチロのオフィシャル通信販売「海のおじわり便」よりご購入いただけます。

<インターネットで>

「海のおじわり便」ホームページ

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

<お電話で>

「海のおじわり便」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 「青物」

● " " 「烏賊」

【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9月30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



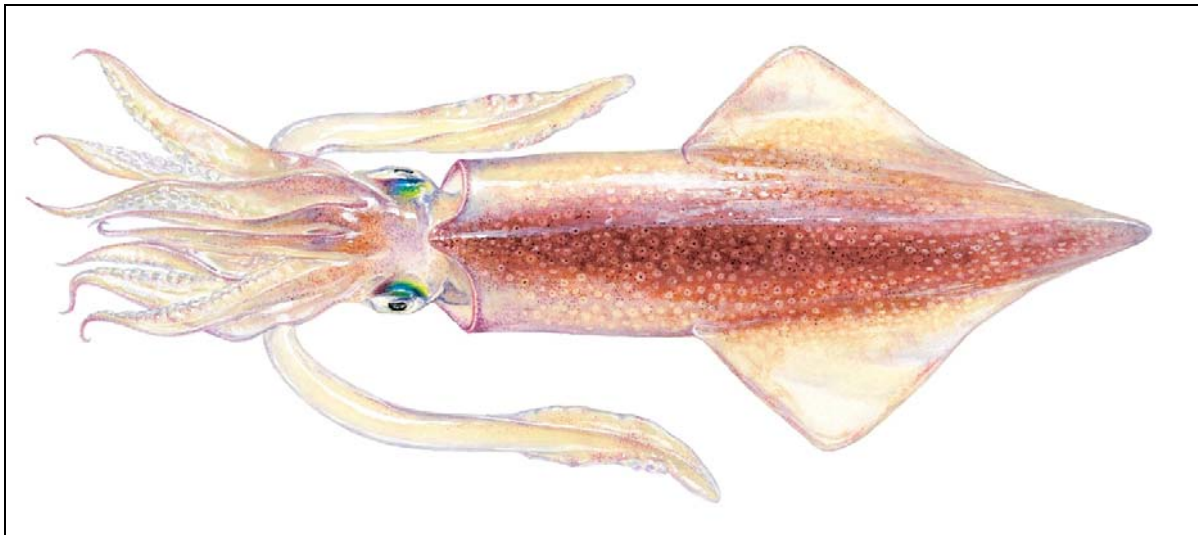
【ポスター内魚種情報掲載例】

「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 『烏賊』より抜粋～

烏賊／剣先烏賊／ケンサキイカ

Swordtip squid / *Loligo edulis* forma *kensaki* Wakiya & Ishikawa



- 別称／ゴトウイカ(九州)、アカイカ(関東)、ケンザキイカ
- 分類／ツツイカ目 ヤリイカ科 ヤリイカ属
- 胴長(外套長)／50cm
- 分布域／青森以南の日本各地。東南アジア～オーストラリア北部に広く分布
- 特徴／ヤリイカに似るが、本種の方が胴は太めで、足も太くて長い。また、スルメイカより暖かい海域を好む。一方、本種の別タイプのブドウイカと較べると全体的に細めで、また大型になる。また、ブドウイカが秋から冬にかけて出現するのに対して、本種は春から夏に大群で現れ、海底の砂地に、200～400 個の卵が入った 10～20cm のカプセル状の卵囊(らんのう)を1尾が 50 本位産む。釣りや定置網で漁獲され、九州西部と五島列島で特に多産する。生時は透き通るような白色で、水揚げ後強い赤味が現れる。
- 料理法／身には強い甘みと適度な歯ごたえがあって、味は極上。刺身が一番だが、天ぷら、煮付けも美味。また、本種のするめは「一番するめ」「五島するめ」と呼ばれ、イカ類の中で最上のものとされる。