



2015年4月14日

「マルハニチロ × マルコメ」協業プロモーション

「さば水煮 月花」「あけぼのさけ」「まるずわいがにほぐしみ」ほか計6品と
「液みそ 料亭の味」「プラス糍 鶏がら塩糍スープの素」で
簡単にできる“缶たしメニュー”を提案

5月上旬より順次展開

マルハニチロ株式会社（本社所在地：東京都江東区、代表取締役社長：伊藤滋）はマルコメ株式会社（本社所在地：長野県長野市安茂里883、代表取締役社長：青木時男）と協業し、小売店の売り場においてマルハニチロ「さば水煮 月花」「あけぼのさけ」「まるずわいがにほぐしみ」ほか計6品（2ページ以降参照）とマルコメの「液みそ 料亭の味」「プラス糍 鶏がら塩糍スープの素」を使って簡単にできる“缶たしメニュー”（「さば缶の液みそ炊き込みご飯」、「さば缶と筍の味噌汁」、「さけ缶の簡単ちゃんちゃん焼き」、「かにの鶏がら塩糍炊飯」）を提案するインスタプロモーションを全国の食品スーパー（一部店舗除く）にて展開します。



プロモーション用POPイメージ

「液みそ料亭の味」と「さば水煮月花」コラボメニュー
さば缶の液みそ炊き込みご飯

缶たしとは

「調理には時間や手間をかけたくない。でも少しの手間や工夫でおいしくしたい」という人が増えています。「缶たし」とは、魚介の缶詰を汁ごといつもの料理に足すだけの料理法で、短時間でいつもの料理をワンランク上の、深いコクと味わいのある新しいメニューに変えることができます。「缶たし」の大きな特徴は、魚介のだしの旨味で料理をパワーアップすることができる点です。

企画背景/缶詰、液みそ、鶏がら塩糍スープの素の利用拡大を目指したプロモーション

今回の企画は、日々の食生活に缶詰を取り入れる方が増えている中、いつもの料理に足すだけで簡単に“もう一品”が作れる「さば水煮 月花」「あけぼのさけ」「まるずわいがにほぐしみ」ほか計6品（2ページ以降参照）の販売を強化したいマルハニチロと、溶かす手間なく簡単に本格的なみそ汁やみそ料理を作ることができる「液みそ 料亭の味」と、液状でスープや炒め物にも使いやすい「プラス糍 鶏がら塩糍スープの素」を使った幅広いメニューを訴求し、販売拡大を目指すマルコメの戦略の方向性が合致したことにより実現したものです。



「マルハニチロ × マルコメ」協業プロモーション 概要

内容	小売店の売り場において、マルハニチロの「さば水煮 月花」「あけぼのさけ」「まるずわいがにほぐしみ」(計6品 2ページ以降参照)とマルコメの「液みそ 料亭の味」「プラス糍 鶏がら塩糍スープの素」を一緒に並べる関連陳列で、それぞれを合わせて購入いただけるよう、両商品を使って手軽に作れる“缶たしメニュー”を提案するインスタプロモーション。両商品を使うからこそできる簡便性を訴求します。
実施期間	2015年5月上旬～順次展開予定
対象商品	マルハニチロ 「さば水煮 月花」「あけぼのさけ」「まるずわいがにほぐしみ」ほか計6品(2ページ以降参照)
	マルコメ 「液みそ 料亭の味」「プラス糍 鶏がら塩糍スープの素」
展開メニュー	さば缶の液みそ炊き込みご飯(さば水煮 月花) さば缶と筍の味噌汁(さば水煮 月花) さけ缶の簡単ちゃんちゃん焼き(あけぼのさけ) かにの鶏がら塩糍炒飯(まるずわいほぐしみ ほか)
展開チャネル	食品スーパー

【各商品について】

◆「さば水煮 月花」(マルハニチロ)



肉厚でボリュームたっぷり、厳選した脂ののった国産さばを使用し、原料にこだわったプレミアムブランド缶詰です。調味料は天日塩のみを使用し、さば本来のおいしさを引き出しました。

◆「あけぼのさけ」(マルハニチロ)



脂ののった旬のからふとますだけを詰めた、定番のロングセラー。旨味たっぷりの缶汁は出汁としても活用できます。



◆「まるずわいがにほぐしみ100g」(マルハニチロ)



甘みと食感のある肉質が特徴のまるずわいがにの水煮。使い易いほぐしみタイプです。

◆「まるずわいがにほぐしみ55g」(マルハニチロ)



甘みと食感のある肉質が特徴のまるずわいがにの水煮。使い易いほぐしみタイプです。

◆「べにずわいがにほぐし肉100g」(マルハニチロ)



赤みのきれいな紅ずわいがにを、使い易いほぐしタイプにした水煮缶です。

◆「べにずわいがにほぐし肉50g」(マルハニチロ)



赤みのきれいな紅ずわいがにを、使い易いほぐしタイプにした水煮缶です。



◆「液みそ 料亭の味 430g」(マルコメ)



簡単に手早く、おいしい味噌汁や味噌料理が作れ、収納しやすいボトル容器に入った液状タイプの生味噌。だし入り味噌のロングセラー「料亭の味」の液みそタイプ。赤系味噌をベースに、良質のかつおと昆布だしを加え、風味豊かに仕上げました。

(※小売店によって、「液みそ 料亭の味」ではなく「液みそ」シリーズ商品で展開している場合がございます。)

◆「マルコメ プラス糀 鶏がら塩糀スープの素 430g」(マルコメ)



旨みとほのかな甘みのある塩糀をベースに、鶏がら、にんにく、しょうがなどを加えた、コクのある鶏がらスープの素です。液状なので料理に使いやすく、簡単にスープや炒め物を作ることができます。

容器は冷蔵庫に収納しやすいボトルタイプ。

以上

報道各位からのお問い合わせ先
マルハニチロ株式会社
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.maruha-nichiro.co.jp/>