

2018年8月28日

～魚の新たなおいしさを提案する新シリーズ“豊洲場外”がスタート～

マルハニチロ “豊洲場外”シリーズから 「海老だし鍋つゆ」と「真鯛だし鍋つゆ」2品を新発売

2018年9月1日(土)より発売開始

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、「魚」に徹底的にこだわり、素材のおいしさを引き出す製法にて、魚食の魅力の世界に発信する新シリーズ“豊洲場外”より、「海老だし鍋つゆ」と「真鯛だし鍋つゆ」の2品を2018年9月1日（土）に新発売いたします。



【“豊洲場外”シリーズとは】

2018年10月、豊洲に新市場が誕生いたします。日本最大の魚卸売市場として“伝統”を継承しつつ、“新しさ”をあわせ持ち、国内はもとより世界に向けて日本の魚食を発信しながら、未来へ発展する「豊洲新市場」。そして同じ豊洲に位置し、水産品・食品を生産販売する総合食品会社として、130余年の歴史を誇るマルハニチロは、豊洲新市場と同様、魚を食べることに対して人々に新たな発見やおいしさを提供することをめざし、“豊洲場外”シリーズをこのたび開発いたしました。今後も、魚の新たなおいしさを発見できる商品を発売する予定です。

【“豊洲場外”シリーズ 開発背景】

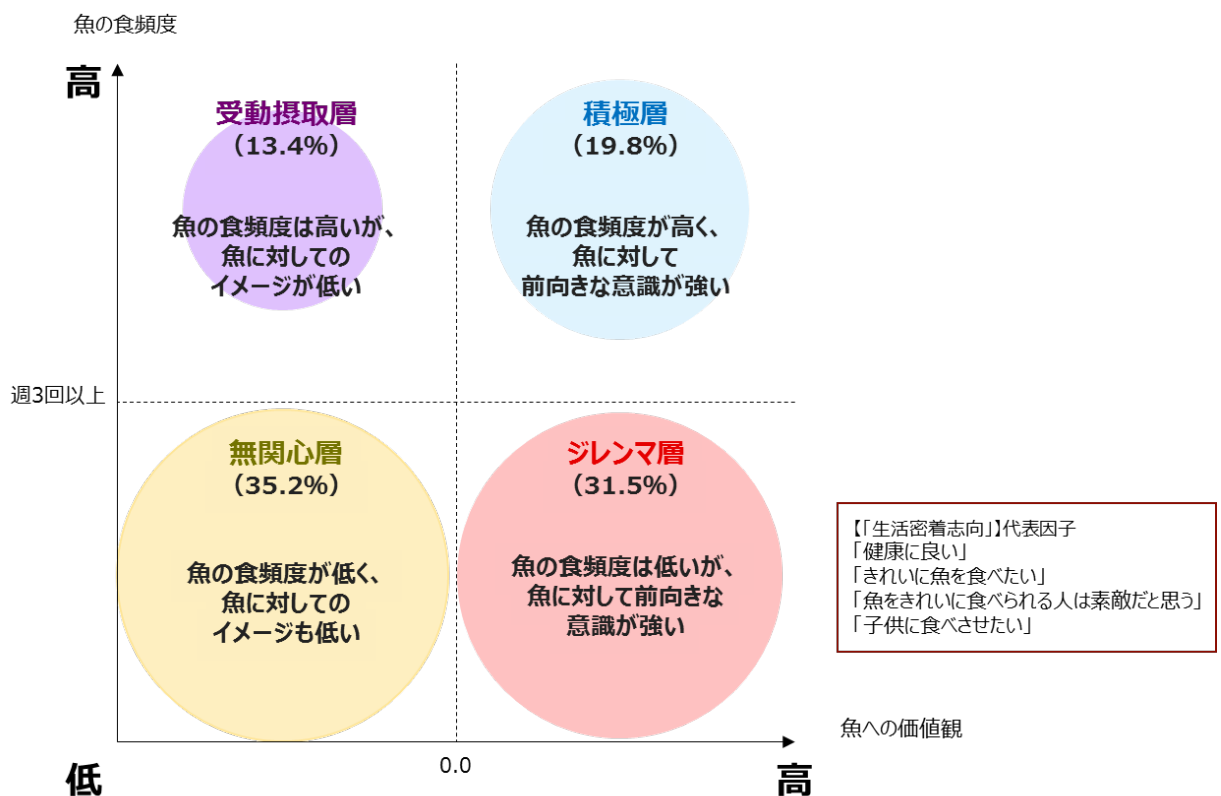
マルハニチロでは2018年1月、20代～60代の男女1,034人を対象に「魚食に関する調査」を実施し、“魚の食頻度”と“魚への価値観”を軸に、日頃魚を食べることに対する志向性について調査いたしました。

その結果、①「積極層」（魚を食べる頻度が高く、魚に対して前向きな意識が強い）、②「ジレンマ層」（魚を食べる頻度は低いが、魚に対して前向きな意識が強い）、③受動摂取層（魚を食べる頻度は高いが、魚に対するイメージは低い）、④「無関心層」（魚を食べる頻度が低く、魚に対するイメージも低い）の4つのセグメントに分類、うち②「ジレンマ層」は20代から40代の女性を中心に、約3割を占めることがわかりました。

また、“魚の食頻度”が低くなる要因として、「調理が面倒（51.4%）」、「生ごみの後片付けが面倒（51.2%）」といった項目が魚への不満としてあがりました。

これらの結果をふまえ、おいしく健康的な食生活や質の高いライフスタイルを志向するものの、多忙な毎日の中で魚は調理が難しいと感じている、20代から40代女性の「ジレンマ層」の方々にむけて、魚の新しい食べるカタチとして、“豊洲場外”シリーズ「鍋つゆ」をご提案いたします。

■ 食頻度×価値観でのセグメンテーション



※マルハニチロ調べ「魚食に関する調査」より

調査対象：20～60代男女1,034人 / 調査時期：2018年1月

【“豊洲場外”シリーズ 商品特長】

“豊洲場外”シリーズが提供する商品は、3つのポイントにこだわり、開発いたしました。

- マルハニチロが、日本をはじめ世界中から厳選した魚介原料を使用すること。
- 「魚」本来のおいしさを引き出す製法にこだわること。
- 「魚」の特長をいかし、新たなおいしさや食べ方を発見し、提案すること。

1) 豊洲場外「海老だし鍋つゆ」

- ① 2 カップの水とお好みの具材を入れて煮込むだけで魚介の旨味が味わえる鍋が楽しめます。
- ② 香ばしく焼き上げた天然海老の頭と、丁寧に洗浄した真鯛の中骨を細かく粉砕し、じっくり煮出しました。
- ③ 素材の旨みをストレートに味わえるように、あらかし製法で製造しています。
- ④ 鍋つゆ以外にも、ポトフ、スープスパゲティ、ブイヤベース風スープ、つけめん、などのメニューバリエーションもお楽しみいただけます。

2) 豊洲場外「真鯛だし鍋つゆ」

- ① 2 カップの水とお好みの具材を入れて煮込むだけで魚介の旨味が味わえる鍋が楽しめます。
- ② 新鮮な真鯛の中骨を丁寧に洗浄して細かく粉砕し、じっくり煮出しました。
- ③ 素材の旨みをストレートに味わえるように、あらかし製法で製造しています。
- ④ 鍋つゆ以外にも、鯛茶漬、おでん、つけめん、などのメニューバリエーションもお楽しみいただけます。

【メニューアレンジ例】



◆ 海鮮洋風鍋（真鯛だし使用）



◆ つけめん（海老だし・真鯛だし使用）



◆ ポトフ（海老だし使用）

【“豊洲場外”シリーズ パッケージデザインコンセプト】

デザインコンセプトは「伝統・文化・新しさ」。このキーワードを3つのデザインパーツで表現しています。



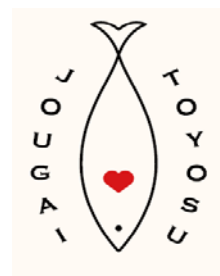
<伝統>

市場で購入した商品を新聞紙でくるむシーンをイメージし英字新聞で表現。



<文化>

和の文化のイメージを「印鑑」のデザインで表現。



<新しさ>

魚の新たなカタチや、ギフト・お土産などおもてなしの心を、魚とハートのポップなデザインで表現。

【商品内容】

No	商品名	内容量	希望 小売価格	包装形態/ 賞味期限	販売エリア
1	豊洲場外 海老だし鍋つゆ 	250g /1パック (2~3人前)	500円 (税抜)	レトルト パウチ	全国のライフスタイルショップ マルハニチロ アンテナショップ 「マルハニチロプラザ」 江東区豊洲3-2-20豊洲フロント1階
2	豊洲場外 真鯛だし鍋つゆ 	濃縮タイプ		常温保存 1年間	マルハニチロ通販サイト 「マルハニチロダイレクト」 https://www.direct.maruha-nichiro.co.jp/ ※9月3日(月)より通販サイトでの発売開始

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
 メール koho@maruha-nichiro.co.jp

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