

2018年8月30日

～半世紀越えのロングセラー“どん帳”シリーズ”に新ラインアップ～ 「いわし塩焼」2018年9月1日（土）新発売のお知らせ

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、北海道産のいわしを使った缶詰「いわし塩焼」を2018年9月1日（土）に新発売いたします。

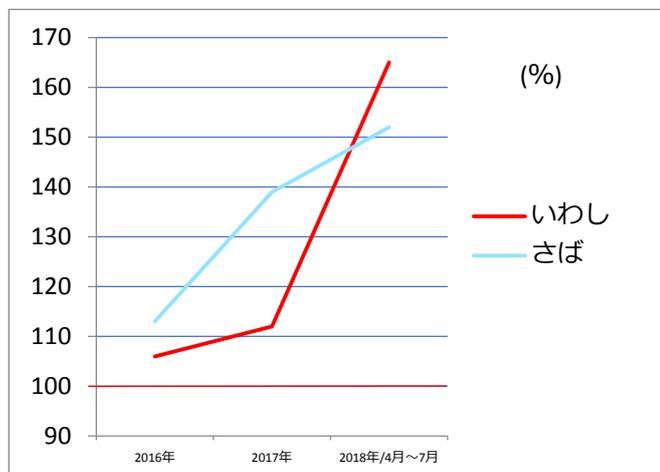


北海道産の脂の乗ったいわしを、その本来のおいしさを生かすために塩だけで味付けました。

【いわし缶市場は伸長しています】

近年のさば缶ブームにより、2018年4～7月におけるさば缶の市場規模は、対前年同期比152%を達成いたしました。その一方で、同じ青魚であるいわし缶の市場規模は165%となり、さば缶を上回る伸び率となりました。（グラフ1）

また、当社商品「どん帳」シリーズ「さば塩焼」と「いわし塩焼」を使って缶詰に含まれる栄養成分を比較してみると、いわし缶にはさば缶よりも多くのDHA、EPAが含まれています。（グラフ2）

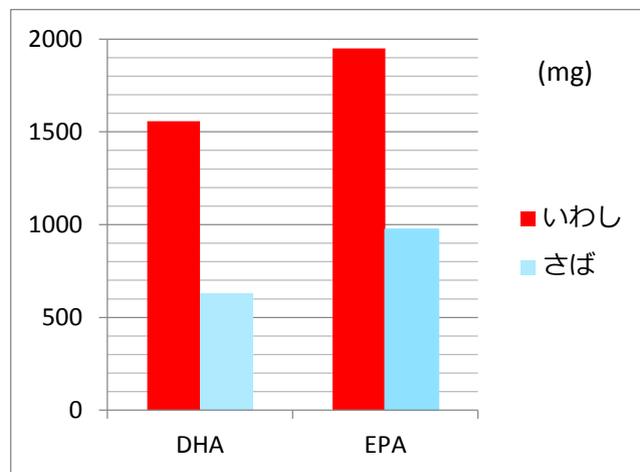


グラフ1：いわし缶市場規模 伸長率

出典：イメージ SCI 魚介缶詰（種類いわし）

100人あたりの平均購入規模金額

2016年・2017年4-3月度、2018年4-7月度前年比



グラフ2：DHA、EPAの値比較

比較対象：当社商品「どん帳」シリーズ

「さば塩焼」と「いわし塩焼」

【商品特長】

- ①北海道近海のいわしを漁獲し、漁港近くの当社グループ会社（株式会社広洋水産）で生産しています。
- ②当社オリジナルの焙焼機を使用し、魚を焼くときに理想とされる火加減である「遠火の強火」※を再現しています。
※遠火から徐々に直火に近づけることで、魚全体に均一に近い熱を与えることができるため、魚の旨味を逃がさずに中までしっかりと火を通すことができ、表面の焼き色もよくなるとされています。
- ④一缶ずつ丁寧に手詰めしています。
- ⑤当社で行ったメニュー別消費実態調査※の中で「月に1回以上食べた魚メニュー」を調査したところ、「焼き魚（塩焼き、西京漬け等）」が最多でした。

※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

【アレンジ例】



大根おろしや柑橘を添えて。



パンにはさんでサンドイッチに。

【商品内容】

商品名	内容量	希望小売価格	発売日	発売エリア
いわし塩焼	75g	170円（税抜）	2018年9月1日	全国

【ご参考商品】「どん帳」シリーズ

当社では、半世紀以上に渡り、国産原料にこだわり、手軽に青魚の缶詰をお楽しみいただけるよう商品のご提供に努めてまいりました。「どん帳」シリーズには、この度の新商品発売により全6品のラインアップがございます。

NEW

NEW


商品名	内容量	希望小売価格	発売エリア
さんま塩焼	75 g	220 円 (税抜)	全国
さば塩焼	75g	170 円 (税抜)	
いわし蒲焼	100 g	170 円 (税抜)	
さんま蒲焼	100 g	220 円 (税抜)	
NEW 機能性表示食品 減塩 さんま蒲焼 N -中性脂肪を低下させる-	100g	220 円 (税抜)	全国 (9月より新発売)

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
 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