

2019年7月2日

～産地厳選のフィッシュソーセージ 第7弾～

## 「広島産かきを使ったお魚ソーセージ」

### 2019年9月2日（月）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、「広島産かきを使ったお魚ソーセージ」を2019年9月2日（月）より全国で新発売いたします。



産地と魚種にこだわった「産地厳選フィッシュソーセージ」シリーズはこれまで、山陰でとれたのどぐる（アカムツ）・九州産ぶり・銚子産いわし・三陸産銀鮭・焼津産かつお・三陸産さばの6種類を販売しており、ご当地の味を手軽に楽しめるのご好評をいただいております。

このたび発売いたしますシリーズ第7弾の「広島産かきを使ったお魚ソーセージ」は、広島産のかきペーストを配合し、かきの濃厚な旨みと風味のバランスにこだわって開発いたしました。

#### 【商品特長】

- ① 原料には、広島産のかきを濃厚なペースト状にして配合。かきの旨みがしっかりと味わえる魚肉ソーセージです。
- ② 店頭で目にとまりやすい、グリーンを基調としたパッケージデザインです。

#### 【商品内容】

商品名	内容量	希望小売価格	発売日	発売エリア
広島産かきを使ったお魚ソーセージ	50g×3本	270円（税抜）	2019年9月2日	全国

## (ご参考) 産地厳選フィッシュソーセージシリーズのご紹介

商品名	内容量	希望小売価格	商品パッケージ
三陸産さばを使った お魚ソーセージ	50g×3本	270円(税抜)	
焼津産かつおを使った お魚ソーセージ	50g×3本	270円(税抜)	
三陸産銀鮭を使った お魚ソーセージ	50g×3本	270円(税抜)	
銚子産いわしを使った お魚ソーセージ	75g×3本	270円(税抜)	
鯨王® 九州産ぶりをを使った お魚ソーセージ	75g×3本	300円(税抜)	
極味 山陰でとれたのどぐろ (アカムツ) を使った お魚ソーセージ	75g×3本	270円(税抜)	

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](mailto: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