

2020年1月15日

～産地厳選フィッシュソーセージに新ラインアップ～

「四国産真鯛を使ったお魚ソーセージ」

「沖縄産アカジンを使ったお魚ソーセージ」

2020年3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、産地厳選フィッシュソーセージシリーズとして、2020年3月2日（月）より、「四国産真鯛を使ったお魚ソーセージ」、「沖縄産アカジンを使ったお魚ソーセージ」を全国で発売いたします。



四国産真鯛を使ったお魚ソーセージ



沖縄産アカジンを使ったお魚ソーセージ

【ご好評により産地厳選フィッシュソーセージが 10 品に】

“ご当地の魚を手軽に召し上がってほしい”、“自分の好きな魚を選ぶ楽しさをご提供したい”という思いから、2017年より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をシリーズ展開しております。今回の2品発売により、シリーズ全体の商品数は10品になります。

従来のフィッシュソーセージはハム・ソーセージの代わりとして召し上がられることが多かった一方、魚種にこだわった本シリーズは、魚本来のおいしさを求める方のニーズにもお応えすることで鮮魚売り場にも並ぶなど、フィッシュソーセージを手にとっていただく機会を増やしております。

産地厳選フィッシュソーセージシリーズ全体の販売推移は、シリーズ発売当初の17年度に比べ、18年度には約4.5倍に拡大し、19年度には5倍以上を見込んでおります。

【商品特長】

「四国産真鯛を使ったお魚ソーセージ」

- ① 四国産の天然真鯛を配合しました。
- ② 「瀬戸のほんじお®」で味をつけることで、塩焼きした鯛を食べているような味わいに仕上げました。
- ③ 真鯛をイメージした紅色のパッケージです。



「沖縄産アカジンを使ったお魚ソーセージ」

- ① ハマダイ、シロクラベラと並ぶ、沖縄三大高級魚の一つとされているアカジン（スジアラ）を使用しました。
- ② アカジンは中国では「^{トシバン}東星斑」と呼ばれ、おめでたい高級魚として人気があります。インバウンド観光客の方にお土産としてもご利用いただけるようなパッケージにいたしました。



【商品内容】

商品名	内容量	希望小売価格	発売日	発売エリア
四国産真鯛を使った お魚ソーセージ	50g×3本	270円（税抜）	2020年3月2日（月）	全国
沖縄産アカジンを使った お魚ソーセージ	50g×3本	240円（税抜）	2020年3月2日（月）	全国

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