

2020年1月15日

～ごはんのおともに、もう1品～

新シリーズ“^{まい}米ふれんど”が誕生

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、びん詰の新シリーズ“^{まい}米ふれんど”から、「こんぶ佃煮」「さばみそ」「いわしみそ（大葉入り）」の3品を、2020年3月2日(月)より全国で新発売いたします。



新シリーズ「^{まい}米ふれんど」は、朝食や夕食にもう1品加えたいときの和食食材として、ストックできるびん詰タイプのおかずシリーズです。ごはんのお供としてだけでなく、料理のアレンジにもご使用いただけます。

【料理家 高橋善郎さんとのコラボレシピ公開予定！】

料理家の高橋善郎氏による「^{まい}米ふれんど」シリーズを使ったアレンジメニューを、当社公式ウェブサイト「マルハニチロ 簡単しあわせレシピ」に公開予定です（2月中公開予定）。

https://www.maruha-nichiro.co.jp/s/0001_mf.html

※商品パッケージに記載されたQRコードからもアクセスいただけます。



高橋善郎氏 プロフィール

料理家・トリアスリート
東京都世田谷区にある和食店「凧（はた）」グループのオーナーシェフ。
食に関する9つの資格を保有し、企業のレシピ開発やTVなどのメディアでも活躍中。
また、トリアスロン世界選手権ではエイジグループ日本代表として2年連続で出場。
「食×スポーツ」の普及活動も精力的に行っている。

【商品特長】

商品名	商品特長	盛り付けイメージ
まい 米ふれんど「こんぶ佃煮」 	<ul style="list-style-type: none"> ・北海道昆布森産のなが昆布を佃煮にしました。 ・なが昆布を天日干しにしたことで、昆布特有の風味と食感が楽しめます。 	
まい 米ふれんど「さばみそ」 	<ul style="list-style-type: none"> ・国産サバと、大豆の風味豊かな味噌を合わせました。 ・サバを骨ごと使用しています。 ・サバ節を加え、サバの風味とコクが味わえます。 	
まい 米ふれんど「いわしみそ (大葉入り)」 	<ul style="list-style-type: none"> ・北海道産イワシと、大豆の風味豊かな味噌を合わせました。 ・イワシを骨ごと使用しています。 ・大葉のさわやかな香りがアクセントになっています。 	

【商品内容】

商品名	内容量	希望小売価格	発売日	発売エリア
米ふれんど「こんぶ佃煮」	90g	200 円 (税抜)	2020年3月2日(月)	全国
米ふれんど「さばみそ」				
米ふれんど「いわしみそ (大葉入り)」				

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