

2020年7月3日

～ワンクックで手軽にご当地の味が楽しめる～
「山陰産のどぐろを使ったお魚ハンバーグ」
2020年9月1日（火）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：池見 賢）は、産地厳選シリーズとして、「山陰産のどぐろを使ったお魚ハンバーグ」を2020年9月1日（火）より全国で新発売いたします。



産地厳選シリーズは、魚種や産地にこだわり、全国のご当地の味を手軽に楽しめるシリーズとして、お好みの魚を選べる楽しさや魚本来のおいしさを求める方々からご好評を頂いております。

ご家庭で料理をする機会が増えるなか、手軽に食卓で魚を楽しんでいただきたいという思いから、本シリーズより新たに「山陰産のどぐろを使ったお魚ハンバーグ」を発売いたします。お好みの厚さに切って焼いていただくだけで、おつまみにもおかずにもなる一品が出来上がります。

【商品特長】



- ①高級魚として有名な山陰産のノドグロを使用しています。
- ②魚肉に粗挽き肉、玉ねぎ等を加えたハンバーグ仕立てです。
- ③そのままでも召し上がれますが、お好みの厚さに切って焼いていただくだけで、おつまみにもおかずにもなる一品が出来上がります。
- ④高級魚ノドグロをイメージした金色のパッケージです。
- ⑤常温で保存できる商品です。

【商品内容】

商品名	内容量	希望小売価格	発売日	発売エリア
山陰産のどぐろを使った お魚ハンバーグ	140g	200 円 (税抜)	2020 年 9 月 1 日 (火)	全国

(ご参考) 産地厳選シリーズのご紹介

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)	
銚子産いわしを使った お魚ソーセージ	70g×3本	270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	70g×3本	270円(税抜)	
広島産かきを使った お魚ソーセージ	50g×3本	270円(税抜)	
四国産真鯛を使った お魚ソーセージ	50g×3本	270円(税抜)	

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

コーポレートコミュニケーション部

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