

2021年7月6日

2021年秋季新商品・リニューアル品のご案内

全43品

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、2021年秋季の新商品26品、リニューアル品17品を本日発表いたします。

カテゴリー	発売商品数	内訳	
		新商品	リニューアル品※
家庭用冷凍食品	29	14	15
家庭用加工食品（レトルトパウチ）	3	3	0
家庭用加工食品（すりみ食品）	1	1	0
業務用冷凍食品	10	8	2
合計	43	26	17

※デザイン変更品・コード変更品を除く

1. 家庭用冷凍食品

内食傾向が高まる中、冷凍食品が食卓で利用される機会は一層多くなっております。主食、おかずを中心に、食卓でご満足いただける本格品質の商品をラインアップします。

■一押し商品：「極旨！ももから揚げ」

夕食のおかずにおすすめの「信頼できるプロのレシピ」「手作り感」「使いやすさ」にこだわった鶏から揚げです。赤坂璃宮 譚オーナーシェフ直伝の特製醤油たれと香辛料の下味が生きる薄衣で仕上げました。使い勝手のよいチャック付きの大袋入りです。



2. 家庭用加工食品（レトルトパウチ）

コロナ禍によるライフスタイルの変化をきっかけに、レトルト食品や缶詰など常温保存可能な食品の利便性やおいしさが再認識され、家庭に常備される方が増加しています。それらを使用したアレンジメニューをより簡便に楽しむことができる、新シリーズをご提案いたします。

■一押し商品：「さば缶と食べる」シリーズ

サバの水煮缶と合わせてレンジで加熱するだけのレトルトパウチの新シリーズです。サバ水煮と相性良く食べられる「トマトスパイスカレーの素」と「スンドゥブの素」の2品をラインアップします。サバの旨みが溶け出した缶の汁ごと使うことで、旨みとコクがあるおいしさが完成する仕立てです。サバ缶に含まれるDHA・EPAもあますことなくご利用いただけます。



<トマトスパイスカレーの素>

<スンドゥブの素>

3. 家庭用加工食品（すりみ食品）

魚種や産地にこだわった「こだわり魚種」シリーズは、お魚好きのお客さまにご評価いただいております。今回はシリーズ初となるブランド魚を使用し、そのおいしさを最大限に生かしたお魚ソーセージをご提案いたします。

■一押し商品：「宮城産 金華さばを使ったお魚ソーセージ」

三陸の金華山周辺海域で秋に漁獲され石巻魚市場に水揚げされる、脂ののった大型のマサバ「金華さば」を使用しました。厳選素材ならではの旨みと食べ応えのある食感が特長です。



4. 業務用冷凍食品

内食機会の増加により業務用食品が一般家庭で利用されることが多くなっていることから、従来の量販惣菜・外食・給食ルートに向けたおいしさや、ローコストオペレーションの提案に加えて、家庭での使い勝手の良さも付与した商品をラインアップします。

■一押し商品：「便利な手作り野菜かき揚げ」シリーズ

異なる調理環境を持つ外食・給食ルートに向けて、「自然解凍」で提供可能なかき揚げをラインアップします。利用シーンに合わせ、油ちょうはもちろん電子レンジ、フライパンでの揚げ焼き調理も可能です。業務用食材販売店など、一般消費者も利用可能な売り場に向けて、用途や中身が分かりやすいパッケージデザインにしました。



(商品デザイン等は変更になる可能性があります)

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

2021年秋季新商品・リニューアル品一覧表

1. 【家庭用冷凍食品】

発売日：(No.1) 2021年8月1日/発売地域：全国

(No.2-29) 2021年9月1日/発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	<p>【新商品】新中華街 極旨！ももから揚げ</p> 	<p>① 若鶏のもも肉を塩こうじに漬け込み、やわらかくジューシーに仕立てた大容量のから揚げです。</p> <p>② 赤坂璃宮 譚オーナーシェフ直伝の特製醤油だれと香辛料を使用し、上品でありながらもあとひく味わいに仕上げました。</p> <p>③ 手作り製法により薄衣に仕上げました。噛んだ瞬間、肉の旨みが口の中いっぱい広がります。</p> <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】500g 【生産工場】海外協力工場</p>
2	<p>【新商品】WILDish ガーリックめし</p> 	<p>① ガーリックが効いた、豚バラ肉入りの食べ応えのある炒飯です。</p> <p>② 醤油の香りとコク、黒こしょうのあとひく辛さが食欲をそそります。</p> <p>③ 「この袋が皿になる！」がコンセプトの「WILDish」シリーズの新商品です。袋ごと電子レンジ調理でき、袋を皿がわりにして食べられます。</p> <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】1人前 (250g) 【生産工場】大江工場</p>
3	<p>【新商品】 炙り焼きほたてめし</p> 	<p>① 北海道産のホタテを直火で香ばしく炙り、7種類の具材（にんじん、きぬさや、油揚げ、しょうが、柚子皮、金ごま、のり）とともに仕上げた和風ごはんです。</p> <p>② 昆布と鰹ベースのだしにホタテの旨みを加えた、食べ飽きないやさしい味つけです。</p> <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】360g 【生産工場】国内協力工場</p>

<p>4</p>	<p>【新商品】新中華街 辛味噌五目タンメン</p> 	<ol style="list-style-type: none"> ① 白菜、もやし、ニラ、にんじん、きくらげ、ねぎ、豚肉の7種の具材が入った、味噌風味のタンメンです。 ② 合わせ味噌ベースのコク深いスープに、炒めた野菜とラー油を加えた、食欲をそそる仕立てです。 ③ 麺は味噌スープが絡みやすい、食べ応えのある中太麺を使用しています。 ④ 赤坂璃宮 譚オーナーシェフ監修です。 <p>【調理方法】電子レンジ・電子レンジと鍋 【規格】1人前 (447g) 【生産工場】大江工場</p>
<p>5</p>	<p>【新商品】耳までチーズ マルゲリータ</p> 	<ol style="list-style-type: none"> ① もっちりとしたナポリ風生地のにチーズソースが入った、最後の一口までおいしいマルゲリータです。 ② フレッシュな味わいのトマトソースをピザ生地にぬり、2種のチーズ（ゴーダ、モツアレラ）と、バジルをトッピングしました。 <p>【調理方法】オーブントースター・電子レンジ 【規格】1枚入 (253g) 【生産工場】煙台日魯大食品（中国）</p>
<p>6</p>	<p>【新商品】こんがり焼いた チキンとトマトクリーム のドリア 2 個入</p> 	<ol style="list-style-type: none"> ① ソテーしたチキン、トマト、生クリームのおろしが溶け込む濃厚トマトクリームソース仕立てのドリアです。 ② ゴーダ、ホワイトチェダー、パルメザンの3種のチーズを使用し、オーブンで香ばしく焼き上げました。 <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】2個入 (400g) 【生産工場】群馬工場</p>
<p>7</p>	<p>【新商品】Ocean Blue まぐろ&タルタルソース</p> 	<ol style="list-style-type: none"> ① 食べやすい大きさにカットしたマグロの上に、コクのあるタルタルソースをのせて、サクッと軽い衣で包みました。 ② マグロにはしょうが醤油で下味をつけ、ごはんが進む味わいに仕立てました。 <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】5個入 (90g) 【生産工場】新石巻工場</p>

<p>8</p>	<p>【新商品】 Ocean Blue いかとれんこんの磯辺揚げ</p> 	<ol style="list-style-type: none"> ① イカ、れんこん、にんじん、玉ねぎの4種の具材を、スケトウダラのすり身でつなぎ、彩りの良い磯辺揚げにしました。 ② ふんわり食感のすりみで、具材の食感が引き立ちます。 ③ あおさの香りが特長の和風のおかずです。 <p>【調理方法】 電子レンジ 【規格】 6個入 (93g) 【生産工場】 マルハニチロ九州</p>
<p>9</p>	<p>【新商品】 Ocean Blue あじフライ</p> 	<ol style="list-style-type: none"> ① 身がふっくらとした天然アジをサクサクとした衣で揚げました。 ② 特製ソースを線状にかけて、衣の食感を残しながらソースの味も楽しめるよう仕上げました。 <p>【調理方法】 電子レンジ 【規格】 5個入 (90g) 【生産工場】 マルハニチロ九州</p>
<p>10</p>	<p>【新商品】 Ocean Blue あじ南蛮</p> 	<ol style="list-style-type: none"> ① 身がふっくらとした天然アジをから揚げにして、特製甘酢だれをかけました。 ② おべんとうはもちろん、食卓のおかずにもなる1品です。 <p>【調理方法】 電子レンジ 【規格】 5個入 (85g) 【生産工場】 マルハニチロ九州</p>
<p>11</p>	<p>【新商品】 オクラの肉巻き</p> 	<ol style="list-style-type: none"> ① オクラ丸ごと1本をお肉で巻き、薄衣を付けて揚げました。 ② 甘みのある特製てりやきだれが食欲をそそります。 ③ 野菜やたんぱく質が摂れるメニューで、おべんとうにも、食卓のおかずにもなる1品です。 <p>【調理方法】 電子レンジ 【規格】 4個入 (96g) 【生産工場】 群馬工場</p>

<p>12</p>	<p>【新商品】 デミたまハンバーグ</p> 	<p>① たまごサラダを国産のお肉で包んだハンバーグです。 ② 直火で香ばしく焼き上げ、コク深い味わいのデミグラスソースをかけました。 ③ おべんとうに使いやすい一口サイズです。 【調理方法】電子レンジ 【規格】6個入 (123g) 【生産工場】広島工場</p>
<p>13</p>	<p>【新商品】 くまちゃん占い てりやきチキングラタン</p> 	<p>① 甘みのあるてりやきチキン入りソースをのせた、カルシウム入りのミニグラタンです。 ② かわいらしい星形ポテトをトッピングしました。 ③ くまちゃん占いカップ入りです。 【調理方法】電子レンジ 【規格】4カップ入 (128g) 【生産工場】群馬工場</p>
<p>14</p>	<p>【新商品】 えだまめ&コーン</p> 	<p>① 子どもから大人まで人気のある野菜、えだまめとコーンを組み合わせました。 ② 保存に便利なチャック付きのパッケージです。 ③ サラダやトーストなど、いろいろな用途で使えます。 【調理方法】電子レンジ 【規格】200g 【生産工場】海外協力工場</p>
<p>15</p>	<p>【リニューアル】 新中華街 五目シュウマイ 香りと旨み</p> 	<p>① 豚肉、鶏肉、たけのこ、玉ねぎ、しいたけ、千切りしょうが入りの具材感のある五目シュウマイです。 ② 肉の配合を見直し、肉の旨みとプリッとした食感がアップしました。 ③ 外がけした鶏がらスープと中種を改良することで、ラップなしの電子レンジ調理ができるようになりました。 ④ せいろで蒸したようなジューシー感を実現しました。 【調理方法】電子レンジ・蒸し 【規格】12個入 (288g) 【生産工場】広島工場</p>

16	<p>【リニューアル】新中華街 あおり炒めの焼豚炒飯</p> 	<p>① 赤坂璃宮 譚オーナーシェフ直伝の「あおり炒め製法」で香ばしくパラッと仕上げた本格炒飯です。</p> <p>② 金華ハムエキスを使用し、より奥深い味わいになりました。</p> <p>【調理方法】電子レンジ・フライパン 【規格】450g 【生産工場】大江工場</p>
17	<p>【リニューアル】新中華街 炒飯の極み [えび五目XO醬]</p> 	<p>① エビ、たまご、豚ひき肉、ねぎ、たけのこ、にんじんを使用し、XO醬を加えた、風味豊かな具たくさん炒飯です。</p> <p>② 赤坂璃宮 譚オーナーシェフ直伝の「あおり炒め製法」でパラッと香ばしく仕上げました。</p> <p>③ エビの香ばしさと旨みがアップしました。</p> <p>【調理方法】電子レンジ・フライパン 【規格】600g 【生産工場】大江工場</p>
18	<p>【リニューアル】WILDish ねぎ塩豚カルビ炒飯</p> 	<p>① 豚カルビ肉、キャベツ、卵、玉ねぎ、青ねぎを使用した、香ばしくやみつき感のある塩味仕立ての炒飯です。</p> <p>② 「この袋が皿になる！」がコンセプトの「WILDish」シリーズのリニューアル品です。</p> <p>③ 黒こしょうとガーリックを増量し、やみつき感がより強くなりました。</p> <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】1人前 (250g) 【生産工場】大江工場</p>
19	<p>【リニューアル】こんがり焼いた えびグラタン 2個入</p> 	<p>① エビの風味をきかせたホワイトソースに、こんがり焼いたチーズが香ばしいグラタンです。</p> <p>② ホワイトソースの風味とエビの旨みをアップしました。</p> <p>③ ペンネを使用し、食べ応えがアップしました。</p> <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】2個入 (400g) 【生産工場】群馬工場</p>

20	<p>【リニューアル】 こんがりと焼いた ミラノ風ドリア 2 個入</p> 	<p>① オープンでこんがりと焼き上げたチーズが香ばしい、ミラノ風ドリアです。 ② ミートソースを増量し、食べ応えがアップしました。</p> <p>【調理方法】 電子レンジ 【規格】 2個入 (400g) 【生産工場】 群馬工場</p>
21	<p>【リニューアル】 こんがりと焼いた ラザニア 2 個入</p> 	<p>① オープンでこんがりと焼き上げたチーズが香ばしい、ラザニアです。 ② ミートソースの配合を見直し、トマトの風味とコクがアップしました。</p> <p>【調理方法】 電子レンジ 【規格】 2個入 (400g) 【生産工場】 群馬工場</p>
22	<p>【リニューアル】 くまちゃん占い え びとチーズのグラタン</p> 	<p>① エビとチーズをトッピングした、カルシウム入りのミニグラタンです。 ② 野菜ブイヨンホワイトソースに加え、野菜の旨みがアップしました。 ③ くまちゃん占いかップ入りです。</p> <p>【調理方法】 電子レンジ 【規格】 4カップ入 (120g) 【生産工場】 群馬工場</p>
23	<p>【リニューアル】 Let's ベジランチ ブロッコリー 3 種おかず</p> 	<p>① ブロッコリーを使った3種類の洋風おかずをアソートにしました。 ② ブロッコリーの下味を見直し、旨みと風味がアップしました。 ③ 自然解凍で食べられ、おべんとうにも便利です。</p> <p>【調理方法】 電子レンジ・自然解凍 【規格】 6カップ入 (96g) 【生産工場】 煙台日魯大食品 (中国)</p>

24	<p>【リニューアル】 牛カルビマヨネーズ</p> 	<p>① 粗びき肉でマヨソースを包んで焼き上げ、焼肉のタレをかけた、おべんとうにぴったりのおかずです。</p> <p>② 焼き色と香ばしさがアップしました。</p> <p>【調理方法】電子レンジ・自然解凍 【規格】6個入（126g） 【生産工場】広島工場</p>
25	<p>【リニューアル】 牛カルビマヨネーズ 5個</p> 	<p>① 粗びき肉でマヨソースを包んで焼き上げ、焼肉のタレをかけた、おべんとうにぴったりのおかずです。</p> <p>② 焼き色と香ばしさがアップしました。</p> <p>【調理方法】電子レンジ・自然解凍 【規格】5個入（105g） 【生産工場】広島工場</p>
26	<p>【リニューアル】 照り焼きソースの鶏マヨ!</p> 	<p>① マヨソース入りチキンフライに照り焼きソースをかけました。</p> <p>② 白ごまを増量し、香ばしさがアップしました。</p> <p>【調理方法】電子レンジ・自然解凍 【規格】6個入（150g） 【生産工場】群馬工場</p>
27	<p>【リニューアル】 チーズハムカツ</p> 	<p>① 冷めてもなめらかなチーズソースを、ロースハムで包んで揚げたハムカツです。</p> <p>② ロースハムと同様に、ナチュラルチーズも北海道製造になりました。</p> <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】4個入（120g） 【生産工場】二子口畜産</p>
28	<p>【リニューアル】 呉海軍肉じゃがカレーコロッケ</p> 	<p>① 海軍厨業管理教科書と海軍割烹術参考書を参考にレシピを組んだ肉じゃがカレーをコロッケにしました。</p> <p>② 牛の旨みをアップし、コク深い味わいに仕上げました。</p> <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】6個入（132g） 【生産工場】広島工場</p>

<p>29</p>	<p>【リニューアル】 つぶつぶコーンクリーミーコロッケ</p> 	<p>① 「スーパースイートコーン」を使ったクリーミーなコロッケです。 ② クリームソースを改良し、なめらかさと口どけの良さがアップしました。</p> <p>【調理方法】 電子レンジ 【規格】 8個入(176g) 【生産工場】 二チロ畜産</p>
-----------	--	---

2.【家庭用加工食品（レトルトパウチ）】

発売日：2021年9月1日/発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	<p>【新商品】さば缶とたべる トマトスパイスカレーの素</p> 	<p>① サバの水煮缶詰と合わせて食べる、トマトスパイスカレーの素です。</p> <p>② トマトの酸味とスパイシーな風味が、サバ水煮のおいしさを引き立てます。</p> <p>③ サバ水煮1缶すべてと一緒に皿に入れ、レンジ加熱するだけで、手間のかかるメニューが簡単にできあがります。</p> <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】105g 【生産工場】マルハニチロ山形</p>
2	<p>【新商品】さば缶とたべる スンドウブの素</p> 	<p>① サバの水煮缶詰と合わせて食べる、スンドウブの素です。</p> <p>② アサリの旨みと唐辛子の辛味が、サバ水煮のおいしさを引き立てます。</p> <p>③ サバ水煮1缶すべてと豆腐と一緒に皿に入れ、レンジ加熱するだけで、手間のかかるメニューが簡単にできあがります。</p> <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】105g 【生産工場】マルハニチロ山形</p>
3	<p>【新商品】金のどんぶり たまご丼</p> 	<p>① 「金のどんぶり」シリーズにたまご丼をラインアップします。</p> <p>② カツオと昆布を使っただしに、鶏ひき肉と油揚げを入れ、たまごでとじたどんぶりの素です。</p> <p>③ だしの旨みをふくんだ油揚げにたまごがからみ、ごはんが進む仕立てです。</p> <p>【調理方法】ポイル 【規格】160g 【生産工場】マルハニチロ山形</p>

3. 【家庭用加工食品（すりみ食品）】

発売日：2021年9月1日/発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	<p>【新商品】こだわり魚種 宮城産金華さばを使ったお魚ソーセージ</p> 	<p>① 宮城県石巻魚市場に水揚げされたブランド魚の「金華さば」を使ったお魚ソーセージです。 ② 金華さばの旨みと、食べごたえのある食感が特長です。</p> <p>【規格】 65g×3束 【生産工場】 宇都宮工場</p>

4. 【業務用冷凍食品】

発売日：(No.1-3、5-10)2021年9月1日/発売地域：全国
(No.4)2021年7月1日/発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	<p>【新商品】ベジコーディ 便利な手作り野菜かき揚げ 80</p> 	<p>① 自然解凍、油ちょう、レンジなど利用シーンに合わせてさまざまな調理方法が選べる80gの野菜かき揚げです。</p> <p>② 玉ねぎ、にんじんの甘みと衣のくちどけの良さが特長です。</p> <p>③ いんげん、空芯菜で彩り良く仕上げました。</p> <p>④ 外食、給食、および一般消費者も利用可能な業務用食材販売店に向けた商品です。</p> <p>【調理方法】自然解凍・揚げる・フライパン・レンジ 【規格】400g（5個）／12袋×2合 【生産工場】N&Nフーズ（タイ）</p>
2	<p>【新商品】ベジコーディ 便利な手作り野菜かき揚げ 50</p> 	<p>① 自然解凍、油ちょう、レンジなど利用シーンに合わせてさまざまな調理方法が選べる50gの野菜かき揚げです。</p> <p>② 玉ねぎ、にんじんの甘みと衣のくちどけの良さが特長です。</p> <p>③ いんげん、空芯菜で彩り良く仕上げました。</p> <p>④ 外食、給食、および一般消費者も利用可能な業務用食材販売店に向けた商品です。</p> <p>【調理方法】自然解凍・揚げる・フライパン・レンジ 【規格】250g（5個）／20袋×2合 【生産工場】N&Nフーズ（タイ）</p>
3	<p>【新商品】ベジコーディ 便利な手作り野菜かき揚げ 35</p> 	<p>① 自然解凍、油ちょう、レンジなど利用シーンに合わせて様々な調理方法で選べる35gの野菜かき揚げです。</p> <p>② 玉ねぎ、にんじんの甘みと衣のくちどけの良さが特長です。</p> <p>③ いんげん、空芯菜で彩り良く仕上げました。</p> <p>④ 外食、給食、及び一般消費者も利用可能な業務用食材販売店に向けた商品です。</p> <p>【調理方法】自然解凍・揚げる・フライパン・レンジ 【規格】350g（10個）／12袋×2合 【生産工場】N&Nフーズ（タイ）</p>

4	<p>【新商品】 ザクザクささみスティック</p> 	<p>① 鶏ささみを使用した、スティックタイプの骨なしフライドチキンです。 ② こしょうを効かせ、スパイシーな味に仕上げました。 ③ ザクザクとした食感の衣が特長です。 ④ 外食・量販惣菜向けの商品です。</p> <p>【調理方法】揚げる・スチコン 【規格】1kg／4袋×2合 【生産工場】海外協力工場</p>
5	<p>【新商品】 いかリング唐揚げ</p> 	<p>① やわらかい食感が特長のイカの唐揚げです。 ② 使い勝手の良い小容量タイプです。 ③ 一般消費者も利用可能な業務用食材販売店や、ドラッグストアなどに向けた商品です。</p> <p>【調理方法】揚げる 【規格】300g／20袋×2合 【生産工場】浙江興業集団（中国）</p>
6	<p>【新商品】 いか磯辺天ぷら</p> 	<p>① あおさの風味豊かな衣が引き立つように、シンプルな塩味で仕上げた、イカ天ぷらです。 ② 使い勝手の良い小容量タイプです。 ③ 一般消費者も利用可能な業務用食材販売店や、ドラッグストアなどに向けた商品です。</p> <p>【調理方法】揚げる 【規格】300g／20袋×2合 【生産工場】浙江興業集団（中国）</p>
7	<p>【新商品】 天然むきえび</p> 	<p>① 加熱調理用のむきエビです。 ② 1回で使い切りやすい、1袋130g入りです。 ③ 一般消費者も利用可能な業務用食材販売店や、ドラッグストアなどに向けた商品です。</p> <p>【調理方法】解凍後、加熱調理 【規格】130g／30袋×2合 【生産工場】国内協力工場</p>

8	<p>【新商品】 シーフードミックス</p> 	<p>① むきエビ・イカ・アサリをミックスした加熱調理用のシーフードミックスです。 ② 1回で使い切りやすい、1袋140g入りです。 ③ 一般消費者も利用可能な業務用食材販売店や、ドラッグストアなどに向けた商品です。</p> <p>【調理方法】 解凍後、加熱調理 【規格】 140g/30袋×2合 【生産工場】 国内協力工場</p>
9	<p>【リニューアル】 もちり麺の焼きナポリタン</p> 	<p>① 高リコピントマトケチャップを使用し、甘みやコク、ジューシー感がアップしました。 ② 独自製法で、調理後の見た目のツヤ感が一層長持ちするように仕上げました。 ③ 外食・給食・量販惣菜向けの商品です。</p> <p>【調理方法】 ボイル・スチコン・フライパン 【規格】 1kg/6袋×2合 【生産工場】 大江工場</p>
10	<p>【リニューアル】 もちり麺の焼きナポリタン250</p> 	<p>① 高リコピントマトケチャップを使用し、甘みやコク、ジューシー感がアップしました。 ② 独自製法で、調理後の見た目のツヤ感が一層長持ちするように仕上げました。 ③ 1食分で使いやすい少量サイズです。 ④ 外食・給食向けの商品です。</p> <p>【調理方法】 ボイル・スチコン・レンジ・フライパン 【規格】 250g/20袋×2合 【生産工場】 大江工場</p>