

2024年8月7日

～「こだわり魚種」シリーズに新たに沖縄産いかをラインアップ～

## 「沖縄産いかを使ったお魚ソーセージ」

**2024年9月2日（月）新発売**

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、「こだわり魚種」シリーズから、フィッシュソーセージ「沖縄産いかを使ったお魚ソーセージ」を2024年9月2日（月）より全国で新発売いたします。



「こだわり魚種」シリーズは、魚種や産地にこだわったフィッシュソーセージとして、2017年の発売開始より魚好きのお客さまにご好評をいただいております。このたび、同シリーズのラインアップ6品目として、沖縄産ソデイカを使用した商品を新たに発売いたします。

ソデイカは、寿司ネタやシーフードミックスの具材として使用されており、程よい柔らかさと旨みが特長です。近年イカの水揚げ量が大幅に減少している中、資源の安定した沖縄産ソデイカに注目しました。加工に手間や技術を必要とするため利用頻度が低いミミの部分も、原料として使用しました。

日本人の好きな寿司ネタとして2010年の調査開始以来15年連続でトップ10に入り（※1）、また、生鮮魚介類の一人当たりの購入量ランキングでもトップ5（※2）に入るなど、日本人に人気の食材であるイカを、フィッシュソーセージとしておいしく手軽に召し上がれます。

※1 マルハニチロ「回転寿司に関する消費者実態調査」2010年～2024年

※2 出典：総務省「家計調査」より

## 【商品特長】

- ・程よい柔らかさ、旨みが特長の沖縄産ソデイカを3%（仕込時）使用したフィッシュソーセージです。
- ・柔らかく加工したソデイカのミミを角切りしてソーセージに閉じ込め、食感と風味を引き出しました。
- ・おつまみとして、また料理の素材としてもおすすめの商品です。
- ・利用頻度が低い沖縄産ソデイカのミミを原料として使用しました。

## 【商品概要】

商品名	沖縄産いかを使ったお魚ソーセージ
内容量	65g×3本束
調理方法	そのまま
参考小売価格	378円（税込）
発売日	2024年9月2日（月）
発売エリア	全国

## 【ご参考】「こだわり魚種」シリーズ商品（5品）

- ・山陰産のどぐろを使ったお魚ソーセージ
- ・銚子産いわしを使ったお魚ソーセージ
- ・北海道産ほっけを使ったお魚ソーセージ
- ・北海道産たらこソーセージ
- ・北海道産鮭を使ったお魚ソーセージ

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 経営企画部

ブランドコミュニケーション・広報グループ

メール [koho@maruha-nichiro.co.jp](mailto:koho@maruha-nichiro.co.jp)

---