



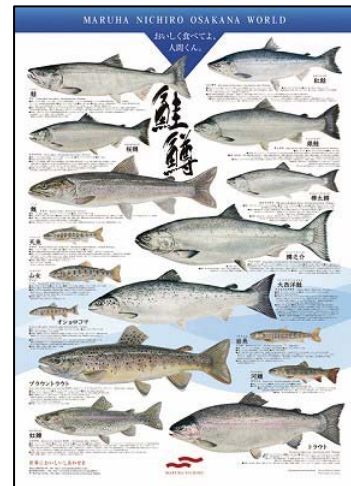
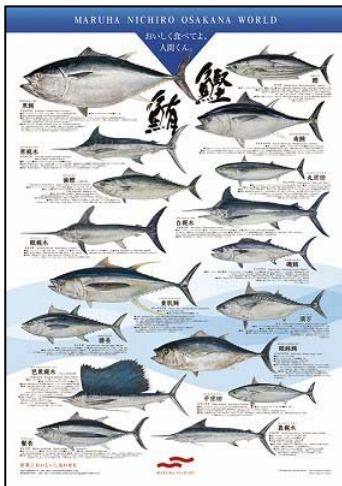
2011年2月28日

— おいしい「お魚の身上書」がまるごと1枚のポスターにぎっしり！ —

**「マルハニチロおさかなポスター」を販売開始**

**第一弾は「鰹・鮪」「鯛」「鮭・鱒」の3種類**

(株)マルハニチロホールディングス(本社:東京都江東区、社長:久代敏男)は、「マルハニチロおさかなポスター」をリニューアルしました。従来は主にグループ会社の販売促進ツールとして使用していたため、一般の方への販売は行っていませんでしたが、食育活動の一環としてより幅広い方にご利用いただけるよう通信販売を開始します。縦103cm横73cmの大ポスターには約20種類の魚のイラストを掲載し、それぞれ魚の特長や料理方法などの解説をつけました。今回販売を開始するのは「鰹・鮪」「鯛」「鮭・鱒」の3種類ですが、「海老」や「蟹」、「烏賊」など随時ラインナップしていく予定です。



【購入方法】

マルハニチロ食品の運営するオフィシャル通信販売サイト「海のおいしい便」よりご購入いただけます。

<インターネットで>

「海のおいしい便」ホームページ

<http://www.direct.maruha-nichiro.co.jp/>

<お電話で>

「海のおいしい便」フリーダイヤル

0120-02-8608 (10:00~18:00 土日祝日を除く)

- 【商品名】 ①マルハニチロおさかなポスター 「鰹・鮪」  
 ② " " 「鯛」  
 ③ " " 「鮭・鱒」

【大きさ】 B1サイズ(縦103cm横73cm)

【価格】 1枚 各500円(税込) \*別途送料がかかります。

【発売開始時期】 2011年2月28日(月)より

報道各位からのお問い合わせ先  
 株式会社マルハニチロホールディングス  
 広報 IR 部  
 Tel 03-6833-0826 Fax 03-6833-0506

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  
<http://www.food.maruha-nichiro.co.jp/>



## 【マルハニチロおさかなポスターについて】

「おさかなポスター」は、「おさかなカレンダー」とともに旧大洋漁業時代の1980年頃に誕生しました。魚のイラストは、制作開始当初よりイラストレーターの鈴木勝久氏にお願いし、社員が調達した新鮮な魚をモデルにして、生魚に近い精密なタッチで描き下ろしていただきました。その数は30年の間で約500種。写真よりも魚らしいイラストのポスターは、市場や鮮魚売り場、博物館、また海外からも高い評価を得ています。今回は以下の3点をポイントにしてリニューアルしました。

- ① 鈴木氏のイラスト原画を最新のデジタル技術を駆使し、より忠実に再現しました。
- ② おいしいお魚の選び方、食べ方などの食情報を大幅に見直しました。
- ③ 広く一般の方々にもご利用いただけるように通信販売を開始します。

スーパーマーケットなどでは一匹そのままの魚を目にすることが少なくなりました。ご家族皆様でこのポスターを眺めながら魚の美しい形や色、おいしい食べ方などを知っていただければと考えています。

「世界においしいしあわせを」お届けするために、マルハニチロはおさかなの魅力をお伝えする活動をこれからも続けていきます。

## 【イラストレーターのご紹介】

### 鈴木勝久 氏



プロフィール: 1942年東京都世田谷生まれ。文化学院大学部美術科卒業(油彩、水彩、エッジング、木版画、デザイン、イラスト、陶芸、彫刻を学ぶ)。広告イラスト・ポスター・カレンダー・カタログ・パンフレット・出版など幅広いジャンルに制作発表している。日本ワイルドライフアート協会会員。マルハニチロ(旧大洋漁業)では1980年から、お魚図鑑ポスター・カタログ・カレンダーを制作発表。マルハの社員が全国から取り寄せた新鮮な魚をモデルに、時には生きたまま水槽で泳がせながら観察し、独自の魚イラスト表現を確立。リアルで味のあるタッチを残しつつウロコの数まで忠実に描き続け、現在までに約500点近い作品を制作。1991年、鳥羽水族館にて初のポスター・カレンダー原画展開催。1998年モナコ海洋博物館にて“ILLUSTRATIONS SCIENTIFIQUES DESSINS NATURALISTES”(イラストレーション・サイエンティフィック・デザイン・ナチュラリスト)展に招待出品

受賞歴: モダンアート展6年連続入選(油彩)、日本新聞広告賞グランプリ(寛文五年堂)・優秀賞(エーザイ)、日本産業広告賞シリーズ部門 一席(富士通)、読書推進運動協議会読書週間ポスター 優秀賞、郵政公社国際交流親善切手デザインコンクール佳作

イラスト提供: 「お魚食材図鑑(つり人社)」「釣魚大全(アスキー刊)」「おさかな食材絵辞典(PHP)」「しぜんシリーズ『うなぎ』(フレーベル館)」「ナショナルジオグラフィックス『くじら』『さめ』」、広辞苑第5版・6版/CD-ROM刊行/挿図制作に参加、他多数



【ポスター内魚種情報掲載例】

「マルハニチロおさかなポスター」では下記のような情報を掲載しています。

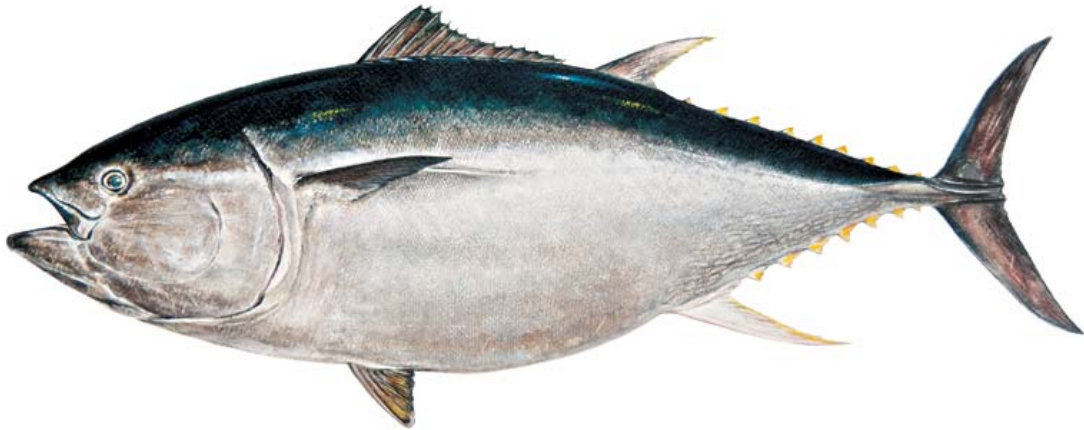
～「マルハニチロおさかなポスター 『鰹・鮪』」より抜粋～

KUROMAGURO

黒鮪

クロマグロ

Bluefin tuna/*Thunnus thynnus*(Linnaeus)



- 別称／ホンマグロ、メジ・マメジ・ヨコワ(若魚)、シビ(マグロ類全般を指す古語)
- 分類／スズキ目 サバ科 マグロ属
- 体長／3m
- 分布域／北海道以南の日本近海。北太平洋および北大西洋(地中海を含む)
- 特徴／目が小さい点、胸鰭が短い点から、他のマグロ類から区別できる。体重は約700kgに達するが、これはカジキ類と並んで硬骨魚類最大級である。英名の Bluefin は、生時には鰭に青みがあるため。和名の「クロマグロ」は死ぬと体が黒くなることから。5～7月にかけて、沖縄・台湾近海で産卵し、日本近海で育った若魚は太平洋を横断して北米西岸に達し、成長しながら再び日本へ戻る回遊を行う。
- 料理法／牛のように、体の部位ごとに名前がつけられており、それぞれ味や用途が異なる。また、最高の味を引き出すために、決まった温度帯で「熟成」を行う点も同様。赤身は鮮紅色で、甘みと酸味のバランスの取れた味とあいまって、まさに江戸前寿司の華的存在である。また、脂の乗った「トロ」は、戦後日本人の味覚が変わって人気が出たものという。

以上