



「マルハニチロ × マルコメ」による協業プロモーション

「あけぼのさけ」・ほたて缶詰・かに缶詰と

「液みそ 料亭の味」で簡単にできる“缶たしメニュー”を提案

5月上旬より順次展開

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、マルコメ株式会社（本社所在地：長野市安茂里883、代表取締役社長：青木時男）と協業し、小売店の売り場においてマルハニチロの「あけぼのさけ」「ほたて貝柱（割り身）」（他3品 下記参照）「まるずわいがにほぐしめし」（他3品 下記参照）とマルコメの「液みそ 料亭の味」を使って簡単にできる“缶たしメニュー”（簡単さけ炊き込みご飯、簡単ほたて炊き込みご飯、簡単ほたて佃煮風、簡単かに味噌汁、簡単かに玉子焼き）を提案するインスタプロモーションを、5月上旬より全国の食品スーパー（一部店舗除く）にて展開します。

絶品! コラボレシピ 「液みそ」と「さけ缶詰」で「簡単さけ炊き込みご飯」

液みそと あけぼのさけで

材料(4人前)		作り方	
ごはん 1.2本	ひじき(乾燥) 3〜5g	① ごほう、人参、油揚げは直ぐやすい大きさに切り、しめじは小房に分けておく。ひじきは水に浸しておく。	② 炊飯器に①の米とさけ缶詰を汁ごと入れ、炊飯器の日盛に合わせ水を投入。
人参 1.1本	小ねぎ		
しめじ 1.2袋			
油揚げ 1.2枚	あけぼのさけ缶 1缶		
米 2合	液みそ 大さじ2		

③ ②に液みそを加え、ひと混ぜしたら、①をすべて加え、炊飯スイッチを押す。  
④ 炊き上がった後、全体に具材が均等にいきわたるように混ぜる。  
⑤ 器に盛り付け、小口切りにした小ねぎを散らして出来上がり。

マルコメ × MARUHA NICHIRO

プロモーション用POPイメージ

缶たしとは

「調理には時間や手間をかけたくない。でも少しの手間や工夫で美味しくしたい」という人が増えている中、近年「ちょいたし」がブームでした。次にブームの兆しがあるのが「缶たし」です。「缶たし」とは、魚介の缶詰を汁ごといつもの料理に足すだけの料理法で、短時間でいつもの料理をワンランク上の、深いコクと味わいのある新しいメニューに変えることができます。「缶たし」の大きな特徴は魚介のダシの旨味で料理をパワーアップすることができる点です。



**企画背景/缶詰、液みその利用拡大を目指したプロモーション**

今回の企画は、日々の食生活に缶詰を取り入れる方が増えている中、いつもの料理に足すだけで簡単に“もう一品”が作れる「あけぼの さけ」「ほたて貝柱（割り身）」（他3品 下記参照）「まるずわいがにほぐしみ」（他3品 下記参照）の販売を強化したいマルハニチロと、溶かす手間なく簡単に手早く味噌汁や味噌料理が作れる「液みそ」を活用いただくことで幅広い味噌メニューを訴求したいマルコメの戦略の方向性が合致したことにより実現したものです。

**「マルハニチロ × マルコメ」協業プロモーション 概要**

内容	小売店の売り場において、マルハニチロの「あけぼのさけ」「ほたて貝柱（割り身）」（他3品 下記参照）「まるずわいがにほぐしみ」（他3品 下記参照）と、マルコメの「液みそ 料亭の味」を一緒に並べる関連陳列で、それぞれを合わせてご購入いただけるよう、両商品を使って手軽に作れる“缶たしメニュー”を提案するインスタプロモーション。両商品を使うからこそこできる簡便性を訴求します。
実施期間	2014年5月上旬～順次展開予定
対象商品	マルハニチロ「あけぼのさけ」、「ほたて貝柱（割り身）」（他3品） 「まるずわいがにほぐしみ」（他3品） マルコメ「液みそ 料亭の味」
展開チャネル	食品スーパー
展開エリア	全国（一部店舗を除く）

**【各商品について】**

◆「あけぼのさけ」（マルハニチロ）



脂ののった旬のからふとますだけを詰めた、定番のロングセラー。旨味たっぷりの缶汁は、出汁としても活用できます。

◆「ほたて貝柱（割り身）」（マルハニチロ）



ほたての貝柱を使いやすい割り身タイプにした商品です。具材感をお楽しみいただけます。



### ◆「ほたて貝柱北海道産」(マルハニチロ)

北海道産の新鮮な帆立貝柱のみを詰めました。食塩と水だけを使用していますので、帆立本来の旨みが味わえます。



### ◆「ほたて貝柱ほぐし身北海道産」(マルハニチロ)

ほたての貝柱を使い易いほぐし身タイプにした商品です。様々な料理素材としてお使いいただけます。



### ◆「ほたて貝柱割肉北海道産」(マルハニチロ)

北海道産の帆立貝柱を使い易い割肉にした商品です。帆立本来の旨みを存分にお楽しみいただけます。



### ◆「まるずわいがにほぐし」(マルハニチロ)

甘味と食感のある肉質が特徴のまるずわいがにの水煮です。使い易いほぐし身タイプです。



◆「まるずわいがにほぐしめ」(マルハニチロ)



弾力と甘みのあるまるずわいがにを料理に使い易いほぐし身形状に仕上げました。

◆「べにずわいほぐし肉 55g」(マルハニチロ)



漁獲後直ちにボイルし、凍結した鮮度良好なべにずわいがにのほぐし肉をぎゅりと詰めて製品に致しました。フレーク状になっておりますので、お手軽に調理等にご利用いただけます。

◆「べにずわいがにほぐし肉 100g」(マルハニチロ)



赤みのきれいな紅ずわいがにを、使い易いほぐしタイプにした水煮です。



◆「液みそ 料亭の味 430g」(マルコメ)



簡単に手早く、おいしい味噌汁や味噌料理が作れ、収納しやすいボトル容器に入った液状タイプの生味噌。だし入り味噌のロングセラー「料亭の味」の液みそタイプ。赤系味噌をベースに、良質のかつおと昆布のだしを加え、風味豊かに仕上げました。

(※小売店によって、若干商品が異なる場合がございますがご了承下さい。)

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  
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.maruha-nichiro.co.jp/>

---