

2021年8月26日
マルコメ株式会社

マルコメの信州味噌と生塩糀を使った 「お魚屋さんの鯖味噌糀煮」を ベトナムと共同開発しました。



9月1日(水)にベトナム全店で新発売

マルコメ株式会社(本社:長野市、代表取締役社長:青木時男)は、株式会社ベトナム(本社:群馬県前橋市、代表取締役社長:橋本浩英、以下「ベトナム」)と、当社が製造する信州味噌、「プラス糀 生塩糀」を使った「お魚屋さんの鯖味噌糀煮」を共同で開発しました。9月1日(水)からベトナム全店(ベトナムマートを除く)で販売開始となります。

銚子産の大型さばに、旨みを引き出す生塩糀をプラスした味噌糀煮

さば缶は健康意識の高まりから需要が高まっています。このたび共同開発した「お魚屋さんの鯖味噌糀煮」は、当社の信州味噌を使った調味液に、国産米100%の「プラス糀 生塩糀」を約10%配合しました。生塩糀を加えることで、さばの臭みを抑え、素材本来の旨みを引き出す味わいに仕上げました。パッケージには生塩糀が使われていることが伝わるように、「プラス糀」のロゴをあしらっています。原料のさばは、10年連続日本一の水揚げ量を誇る銚子漁港で最も旬とされる11月から2月に水揚げされた脂質の高い寒さばにこだわりました。缶詰の製造は、信田缶詰株式会社(本社:千葉県銚子市、代表取締役社長:徳永和也)が行っています。

テレビで人気のフードコーディネーター、あまこようこ先生のアレンジレシピも

そのまま食べてもご飯のおかずやおつまみにピッタリな味わいですが、今回は発売を記念してテレビ番組等で活躍中のフードコーディネーター・料理研究家のあまこようこ先生が、商品を使ったオリジナルレシピを考案。長期化するコロナ禍ですぐに作れて手軽なアレンジが求められる今、ご家庭の冷蔵庫にある卵を使った3品をベトナムの販促物等でもご紹介する予定です。



お魚屋さんの鯖味噌糍煮

内容量: 180g 通常価格: 258円(税込み278円)

形態: 缶 発売日: 2021年9月1日

販売店: ベイシア全店(ベイシアマートを除く)の鮮魚コーナー

銚子漁港で、最も旬とされる時期に水揚げされた寒さばを、マルコメの信州味噌と「プラス糍 生塩糍」を使って素材の旨みを引き出した味噌糍煮缶です。

「お魚屋さんの鯖味噌糍煮」を使ったオリジナルレシピ

テレビ番組や雑誌等で活躍中のフードコーディネーター・料理研究家、あまこようこ先生が卵を使って手軽にすぐ作れるボリューム満点のレシピを考案しました。詳しい作り方はマルコメホームページでも紹介しています。

寒さばの卵サンド

寒さばの味噌糍煮に黒胡椒をきかせた旨みたっぷりの卵サンドです。

https://www.marukome.co.jp/recipe/detail/cooking_574/



寒さばの卵焼き

味噌糍煮の煮汁を卵に混ぜるだけ、他の調味料は必要ありません。お弁当のおかずや、お酒との相性も抜群です。

https://www.marukome.co.jp/recipe/detail/cooking_575/



寒さばと卵のトマトいため

卵を半熟に炒めて、トマトと炒め合わせるだけ。トマトの酸味で旨みがアップ、やみつきになる味わいです。ごま油の風味とピリ辛の豆板醤の組み合わせがアクセントに。

https://www.marukome.co.jp/recipe/detail/cooking_576/



画像データは、マルコメオフィシャルサイト>ニュース>ニュースリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

報道関係者様
からの
お問合せ先

マルコメ株式会社
マーケティング部
広報宣伝課 其田、多和

お問い合わせフォーム

お客様
からの
お問合せ先

マルコメお客様相談室
0120-85-5420
月～金 9:00～17:00
(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)