

2021年11月11日

マルコメ株式会社

## ベシアとの共同開発、ご好評につき第2弾！ マルコメの生塩糀を使った 「お魚屋さんの鯖水煮（塩糀入り）」



11月13日(土)にベシア全店で新発売

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、株式会社ベシア(本社:群馬県前橋市、代表取締役社長:橋本浩英、以下「ベシア」)との共同開発第2弾となる商品として、当社の「プラス糀 生塩糀」を使った「お魚屋さんの鯖水煮(塩糀入り)」を商品化。11月13日(土)からベシア全店(ベシアマートを除く)で販売開始となります。

### 第2弾は、生塩糀をプラスした汎用性の高い水煮缶

今年9月にベシア全店で発売された「お魚屋さんの鯖味噌糀煮」が大変好評で、今回お客様からのご要望もあって料理用途などにも汎用性が高い水煮缶を第2弾として共同開発しました。新商品「お魚屋さんの鯖水煮(塩糀入り)」は当社が製造する国産米100%の「プラス糀 生塩糀」を配合しています。生塩糀を加えることでさば独特の臭みを抑え、素材本来の旨みを存分に引き出した味わいに仕上がりました。今回も原料のさばは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。

### フードコーディネーター、あまこようこ先生による「一汁三菜」レシピ

発売にあたって、今回も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。毎月13日が「一汁三菜の日」であることにちなみ、鯖水煮1缶で手軽においしく一汁三菜を作ることができるレシピとなっています。

## お魚屋さんの鯖水煮(塩糶入り)



内容量: 180g

通常価格: 258円(税込み278円)

形態: 缶

発売日: 2021年11月13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、「プラス糶 生塩糶」で素材の旨みを引き出した汎用性の高い水煮缶です。

「お魚屋さんの鯖水煮(塩糶入り)」を使った、あまこようこ先生オリジナルー汁三菜レシピ

### 鯖塩糶けんちん汁

塩糶入りの鯖水煮の煮汁を使用したすっきりとした味わいのけんちん汁。だし汁いらずで簡単にできます。

[https://www.marukome.co.jp/recipe/detail/cooking\\_577/](https://www.marukome.co.jp/recipe/detail/cooking_577/)



### 鯖塩糶と春菊の胡麻和え

さばを軽くほぐすのがポイント。めんつゆとすりごまを混ぜるだけで簡単な副菜に。お弁当のおかずにも最適です。

[https://www.marukome.co.jp/recipe/detail/cooking\\_578/](https://www.marukome.co.jp/recipe/detail/cooking_578/)



### 鯖塩糶そばろとこんにゃくの炒め

さばを細かくそばろ状にして炒めた香ばしさと食感がクセになるこんにゃくにゃく炒めです。

[https://www.marukome.co.jp/recipe/detail/cooking\\_579/](https://www.marukome.co.jp/recipe/detail/cooking_579/)



### 鯖塩糶とキャベツのレンジ蒸し

鯖水煮缶だから、おいしくスピーディーにできるレンジ蒸し。レモンの風味も食欲をかき立てます。

[https://www.marukome.co.jp/recipe/detail/cooking\\_580/](https://www.marukome.co.jp/recipe/detail/cooking_580/)



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  
TEL: 03-5285-0122  
FAX: 03-5285-3209

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)