

感動を、けずりだそう。

報道関係者各位



2020年2月吉日

マルトモ株式会社

〒799-3192愛媛県伊予市米湊1696番地

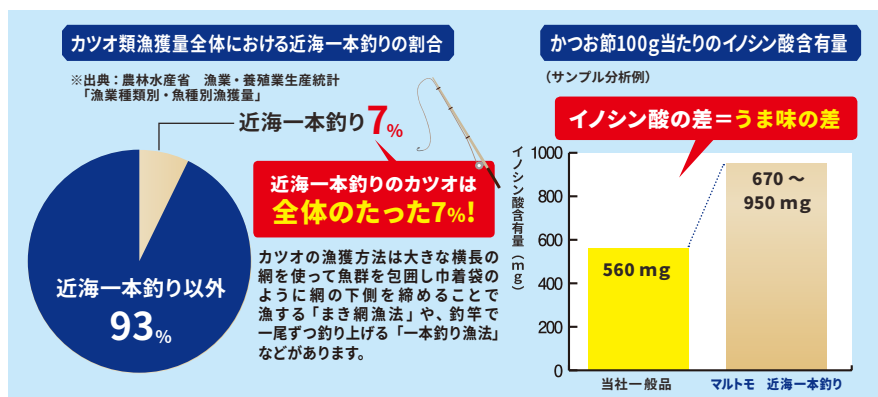
NEWS RELEASE

漁獲量全体のわずか7%という希少価値の高いカツオを使用した、業務用「近海一本釣り・ソフトけずり0.7g、花かつお100g」新発売!

マルトモ株式会社(社長:今井均 本社:愛媛県伊予市)は、2020年3月1日に業務用「近海一本釣り ソフトけずり0.7g、花かつお100g」を新発売致します。

「近海一本釣り」シリーズは、カツオ類漁獲量全体でわずか7%である近海一本釣りのカツオ原料のみを使用。鹿児島県製造限定のかつお荒節を当社一般品よりも薄く削りました。近海で獲れる鮮度が良いカツオ原料のみを使用しているため、かつお節のうま味成分であるイノシン酸の値が当社一般品と比べ高く、うま味が強く感じられます。通常の薄削りよりも薄く(当社一般比)削っているため、食感がふんわりとやわらかく、お料理のトッピングにも最適です。既存品種に加え、使い切りやすく、トッピングにも最適なソフトけずり0.7gと、大容量でだしとりにも便利な花かつお100gの2品種を追加致しました。

中食、外食業界では、産地限定や栄養、健康機能など付加価値の高い商品作りが求められています。希少価値のある原料を使用したかつお節商品で、価値あるメニュー提供をお手伝い致します。



【既存品種】 (家庭用)



I. 発売計画

1. 発売日: 2020年3月1日
2. 発売地域: 全国

II. 商品概要

1. 商品名: 「近海一本釣り ソフトけずり0.7g、花かつお100g」
2. 品 種: 2品種
3. 特 長: 右記
4. 容 量: ソフトけずり0.7g、花かつお100g
5. 賞味期間: 18ヶ月(ソフトけずり0.7g)、12ヶ月(花かつお100g)

【商品特長】

- 1 近海一本釣りのカツオ原料のみを使用。鮮度が良く、イノシン酸が多いため、うま味の強いかつお節です。
- 2 鹿児島県製造限定のかつお荒節のみを使用したこだわりの原料と製法。
- 3 通常の薄削りよりも薄く(当社一般品比)削っているため、食感がふんわりやわらか。

【本件に関するお問い合わせ先】

マルトモ株式会社 開発本部 土居 TEL:089-982-1159 FAX:089-982-2521
http://www.marutomo.co.jp/ 〒799-3192愛媛県伊予市米湊1696番地