

感動を、けずりだそう。

報道関係者各位

マルトモ

2019年7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、「近海一本釣り ソフトけずり35g」新発売!

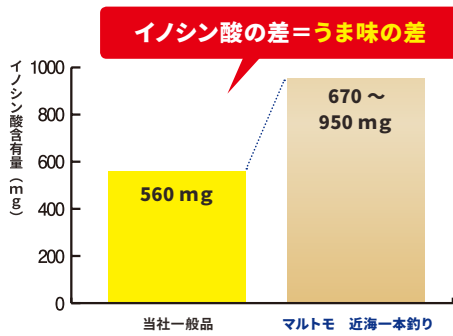
マルトモ株式会社(社長 今井均)は、2019年9月1日に「近海一本釣り ソフトけずり35g」を新発売致します。2019年3月1日に「同 花かつお50g、ソフトけずり2.5g×10」を発売しましたが、ご好評につき、品種展開です。

カツオ類漁獲量全体のわずか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。

うま味が強く、食感がやわらかい削りぶしのため、だし取り用はもちろん、トッピングにも最適です。

創業100年のマルトモは、かつお節の奥深さを極め、かつお節・だし文化の伝承と健康的な食生活に貢献します。

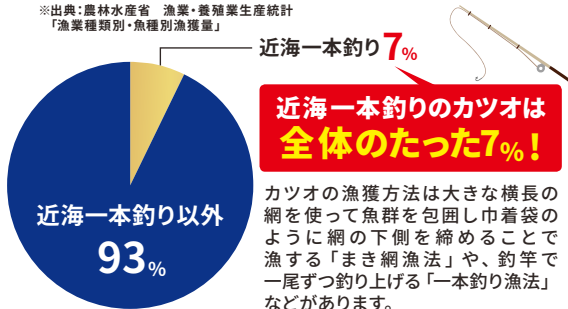
かつお節100g当たりのイノシン酸含有量 (サンプル分析例)



イノシン酸の差=うま味の差

カツオ類漁獲量全体における近海一本釣りの割合

※出典:農林水産省 漁業・養殖業生産統計「漁業種類別・魚種別漁獲量」



近海一本釣りのカツオは全体のたった7%!

カツオの漁獲方法は大きな横長の網を使って魚群を包囲し巾着袋のように網の下側を締めることで漁する「まき網漁法」や、釣竿で一尾ずつ釣り上げる「一本釣り漁法」などがあります。



好評発売中

姉妹品



「近海一本釣り ソフトけずり2.5g×10袋」



「近海一本釣り 花かつお50g」

I. 発売計画

1. 発 売 日 : 2019年9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35g」
2. 品 種 : 1 品 種
3. 容 量 : 35g
4. 特 長 : 右記
5. 賞味期間 : 12 ヶ月
6. 参考小売価格 : 400 円(税抜)

III. コミュニケーション活動

1. 小売店様・店頭での推奨販売等を行って参ります。

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焙乾法。
- ③ 食感がやわらかい削りぶしなので、だし取りだけでなく、お料理のトッピングにも最適。

【本件に関するお問合せ先】

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