

コンビニで 海の味覚 を堪能！

下関発 冬の魚 ふぐ を使った「ふぐぞうすい」
うに がたっぷり「練りうに入りかまぼこ」

新発売のお知らせ

マルハ株式会社（本社：千代田区大手町、五十嵐勇二社長）は、この冬、海の味覚、「ふぐ」と「うに」を使った加工食品2品を新発売いたします。

ふぐぞうすい

【商品内容】

- ・無菌包装米飯とフリーズドライ製法の雑炊の素を組み合わせたセット米飯。
- ・お湯をかけるだけで本格的なふぐ雑炊が出来上がります。ポン酢 別添。

【商品特徴】

- ・フリーズドライ（凍結乾燥）製法は素材の風味や色を損なわないため、ふぐの豊かな風味をお楽しみいただけます。ふぐが持つ上品な歯ざわりと出汁の旨みがポイントです。
- ・ふぐの本場 下関で調理加工されたふぐをマルハ下関工場で雑炊の素に加工しています。
- ・食べ応えがありながら、カロリーー260kcalと控えめです。
- ・冬の味覚「ふぐ」。冬だけの季節限定発売です。



内容量	希望小売価格	販売チャネル	販売エリア	発売期間
170g	300円 (税抜き)	コンビニストア	全国	2004年12月初旬 ～2005年2月末まで

練りうに入りかまぼこ

【商品内容】

- ・ケーシング詰めのおつまみかまぼこ。“チーズかまぼこ”ならぬ“うにかまぼこ”です。

【商品特徴】

- ・うにが3%入りました。お酒のつまみ、おやつに最適です。
- ・練りうにの柔らかな食感と風味が、うに独特のコクを出しています。
- ・練りうにのしっとり感と、かまぼこのしっかりした歯応えがバランス良くマッチしています。

内容量	希望小売価格	販売チャネル	販売エリア	発売日
60g	120円 (税抜き)	コンビニストア	全国	2004年12月13日

以上



報道各位からのお問い合わせ先

(株)マルハグループ本社 広報・IRグループ
Tel:03-3216-0821 Fax:03-3216-0342
メールアドレス: koho@maruha.co.jp

お客様からのお問い合わせ先

マルハ株式会社 お客様相談室
フリーダイヤル：0120-170811