



2004年 秋期新商品一覧



マルハ株式会社

2004.8.4

ドライグロサリー売場へのご提案

- 1. 缶詰 (14品)
- 2. レトルト (4品)
- 3. 米飯 (4品)
- 4. やわらかおつまみ (4品)
- 5. デザート (2品)

アイテム数 計28品 計画金額13億円

日配売場へのご提案

- 6. フィッシュハム・ソーセージ (5品)
- 7. 煉製品 (9品)

アイテム数 計14品 計画金額6億円

冷凍食品売場へのご提案

- 8. 市販冷凍食品 (12品)

アイテム数 計12品 計画金額5億円






惣菜/業務食品へのご提案







- 9. 業務冷凍食品 (旬・鮮・暖) (22品)
- 10. 畜産加工品 (2品)




アイテム数 計24品 計画金額16億円



合計アイテム数 計78品 計画金額40億円

【1.缶詰】





商品名	規格	商品特徴	標準小売 (税抜)	販売エリア	発売日	商品画像
【ロイヤルcrest】 限定さけ水煮EO	T2	北海道・道東沖で5～7月に漁獲された、脂がのって身質がやわらかい「春マス」を使用しています。	350円	北海道・ 関東	2004年7月	
大羽いわししょうゆ煮 (限定品)	O3	漁獲時期を限定し、脂がのった大羽いわしを使用した、高品質の限定品です。 大羽いわし2尾限定の詰込サイズ。	230円	全国	2004年9月	
大羽いわしみそ煮 (限定品)	O3	漁獲時期を限定し、脂がのった大羽いわしを使用した、高品質の限定品です。 大羽いわし2尾限定の詰込サイズ。	230円	全国	2004年9月	
【ロイヤルcrest】 限定手詰 本ずわいかに (限定品)	T2	本ずわいかにを100%使用しています。 手詰めにより身の食感を大切にしました。	1500円	首都圏	2004年11月	
【ロイヤルcrest】 限定手詰 紅ずわいかに (限定品)	T2	日本海産の紅ずわいかにを100%使用しています。 手詰めにより身の食感を大切にしました。	1500円	首都圏	2004年11月	

商品名	規格	商品特徴	標準小売 (税抜)	販売エリア	発売日	商品画像
さば燻製油漬けEO	F3	【燻製シリーズ】 脂ののったさばを、桜チップで本格的にスモークしました。油漬けによりジューシー感とやわらかな食感を実現。酒のおつまみ、オードブルに最適です。	190円	全国	2004年9月	
いかげそ燻製油漬けEO	F3	【燻製シリーズ】 赤いかのげそを、桜チップで本格的にスモークしました。油漬けによりジューシー感とやわらかな食感を実現。酒のおつまみ、オードブルに最適です。	190円	全国	2004年9月	
いわしの香草マリネEO	OV80	【オードブルシリーズ】 洋酒にもあう、いわしを使ったヘルシーおつまみ。和のテイストに、香辛料・調味を洋風にアレンジし、さっぱりと洗練された味付けです。	190円	全国	2004年9月	
いわしの和風ガーリックEO	OV80	【オードブルシリーズ】 洋酒にもあう、いわしを使ったヘルシーおつまみ。和のテイストに、香辛料・調味を洋風にアレンジし、さっぱりと洗練された味付けです。	190円	全国	2004年9月	
いわしとしそのトマト煮EO	OV80	【オードブルシリーズ】 洋酒にもあう、いわしを使ったヘルシーおつまみ。和のテイストに、香辛料・調味を洋風にアレンジし、さっぱりと洗練された味付けです。	190円	全国	2004年9月	
いわしのゆず香風味EO	OV80	【オードブルシリーズ】 洋酒にもあう、いわしを使ったヘルシーおつまみ。和のテイストに、香辛料・調味を洋風にアレンジし、さっぱりと洗練された味付けです。	190円	全国	2004年9月	





商品名	規格	商品特徴	標準小売 (税抜)	販売エリア	発売日	商品画像
ぶり大根煮EO	K	魚と野菜のミックス品として、より惣菜に近づけました。脂ののった国産ぶりと国産の大根を使用。ぶりのカマを使用しているのでゼラチン質が豊富です。おかず、おつまみに最適です。	230円	全国	2004年9月	
いか里芋煮EO	K	魚と野菜のミックス品として、より惣菜に近づけました。国産のするめいかと、食べやすいサイズの中国産里芋を使用。おかず、おつまみに最適です。	230円	全国	2004年9月	
いわし味付EO	OV100	第31回農林水産大臣賞を受賞しました。より訴求力を高めるために、缶デザインに受賞ロゴを配置しました。	160円	全国	2004年9月	

缶詰200年 ポトフ 復刻版 / 2004年版	CN7	缶詰発明から200年を記念して、200年前のレシピを再現、日本缶詰協会とのタイアップ品。	(非売品)	-	-	
缶詰200年 ジュリエヌ野菜スープ 復刻版 / 2004年版	CN7					

【2. レトルト食品】





商品名	規格	商品特徴	標準小売 (税抜)	販売エリア	発売日	商品画像
金のどんぶり 中華あんかけ丼	170g	たけのこ、きくらげをはじめとした種類豊富な野菜に加え、食感のアクセントに“くわい”を入れ、とろみのあるあんかけベースで味付けを整えています。ご飯にかけて召し上がるのはもちろんのこと、固焼きそばなど、麺類の具材としてもお楽しみいただけます。	120円	全国	2004年7月	
豚もつ煮込み	180g	もつ(小腸)とガツ(胃)の部位組み合わせで別々の食感が楽しめる本格的なもつ煮込み。味噌、しょうが、にんにくの調味ベースに、ネギをローストした香味油を加え、まるやかでコクのある味を実現しました。 【リニューアル】	250円	全国	2004年9月	
豚角煮	100g	厳選された柔らかい豚バラ肉を、出し汁でじっくり煮込み、味のアクセントに“八角”を加えています。コクのある上質な味に仕上げた豚角煮です。とろけるような豚肉の食感をお楽しみください。 【リニューアル】	250円	全国	2004年9月	
さばみそ煮	一切れ	北欧産の脂の乗った、大型のさばを使用しています。3種の厳選みそ(赤味噌・白味噌・豆味噌)をブレンドし、隠し味にお酒を入れて、コクのある特製みそダレで仕上げています。 【リニューアル】	200円	全国	2004年9月	

【3. 米飯加工品】



商品名	規格	商品特徴	標準小売 (税抜)	販売エリア	発売日	商品画像
お湯かけて！ かにぞうすい	136g	羅臼産の昆布と、枕崎産のかつお節をだしに使用したぞうすいシリーズのリニューアル。さらさらした食感を維持するようにご飯を改良しました 【リニューアル】	300円	全国	2004年9月	
お湯かけて！ 紅鮭ぞうすい	136g		300円	全国	2004年9月	
ラーハン みそ味	136g	ラーメンスープで食べるご飯、「ラーハン」。ブレンドした味噌をベースに、豚の背脂をはじめとしたオイルと、にんにくをふんだんに使用したこってりとした濃厚なスープです。シャキシャキのキャベツを入れて食感を出し、わかめ、ねぎを加えました。【リニューアル】	250円	全国	2004年9月	
ラーハン 担々味	136g	ラーメンスープで食べるご飯、「ラーハン」。鶏ガラと豚をベースに、豆板醤とみそをふんだんに使用し、練りゴマ、ラー油を加え、香り豊かに仕上げました。肉そぼろを増量しました。【リニューアル】	250円	全国	2004年9月	

[4. やわらかおつまみシリーズ]






乾燥珍味にはないウェット感、ソフト感、ジューシー感のある、本物嗜好の新しいタイプのおつまみです。
つまみの王道である「いか」メニューをはじめ、よりいっそうのメニューバリエーションをお楽しみいただけます。

商品名	規格	商品特徴	標準小売 (税抜)	販売エリア	発売日	商品画像
やわらか塩焼き いかステーキ	40g	大型のアメリカオオアカイカをステーキサイズに切り、素材のうまみを生かした味付けをほどこし、じっくりローストしました。当社独自の水分調整技術により、今までのいか商品にない、やわらかいジューシーな食感を実現しました。	230円	全国	2004年9月	
やわらかしょうゆ煮込み いかめし	50g	駅弁等でおなじみの「いかめし」を一口サイズのおつまみに商品化しました。良質な小イカに、独自の醤油タレにじっくり漬け込んだもち米とカットしたイカを漬け込み、イカの旨みが染みこんだタレでじっくり煮込んだ一品です。	280円	全国	2004年9月	
やわらか塩焼き 鯖とば	35g	北海道産の良質な鯖に独自の味付けをほどこし、じっくり乾燥させました。やわらかさと素材のうまみを生かし、塩味・旨みのベースの味を強調し、酸味を軽減させ、おいしさを向上させました。 【リニューアル】	300円	全国	2004年9月	
やわらかしょうゆ焼き まぐろ	40g	まぐろを特製の甘辛しょうゆだれにつけこんでやわらかくジューシーに焼き上げました。味付けに三温糖を使用することで、甘味のなかにコクを付与し、よりいっそうおいしさを向上させました。 【リニューアル】	250円	全国	2004年9月	






【5.デザート】





商品名	規格	商品特徴	標準小売 (税抜)	販売エリア	発売日	商品画像
まるまるたっぷり グレープフルーツ	250g	グレープフルーツを房ごとまるまる入れ、果汁を加えた、ボリュームたっぷりのゼリー。	180円	全国	2004年9月	
山田宏巳シェフの バレンシアオレンジゼリー	160g	青山、丸の内に店舗を持ち、イタリア料理のスターシェフとして活躍する「リストランテ・ヒロ」の山田宏巳シェフが監修したデザート。オレンジとパイナップルの果汁ゼリーにバレンシアオレンジの果実を加え、さらにバニラの風味を加えコクを出しました。	150円	全国	2004年9月	

【6. フィッシュハム・ソーセージ】

商品名	規格	商品特徴	標準小売 (税抜)	販売エリア	発売日	商品画像
いわしのチカラ。	40g × 4	いわしすりみを23%配合し、DHA成分を強化しました。 保存料、着色料は使用していません。	190円	全国	2004年9月	
おさかな豆腐 ハンバーグ	100g × 2	豆腐を配合し、添加物をできるだけ抑えました。	220円	全国	2004年9月	
チーズ入りかまぼこ 35g5本束	35g × 5	主力商品、チーズ入りかまぼこの新規格です。	240円	全国	2004年9月	
しょうゆ仕立て 和風ソーセージ	80g	揚げにんにくを隠し味に、しょうゆ味の食べやすい和風ソーセージです。	100円	全国	2004年9月	
さんまが入った ソーセージ	70g	マル八缶詰「さんま蒲焼」をたれごと使用して「さんま蒲焼」のおいしさをそのまま生かした、おつまみソーセージです。	100円	全国	2004年9月	

【7. 煉製品】

商品名	規格	商品特徴	標準小売 (税抜)	販売エリア	発売日	商品画像
四季ちくわ鯛入り	5本入 (150g)	連子鯛入りのしなやかで歯切れのよい食感の生食用ちくわです。	160円	東日本	2004年9月1日	
マルハの太ちくわ 甘鯛入り	3本入 (210g)	東シナ海でとれた甘鯛の落とし身を使用した、上質の高級ちくわです。ほのかな甘鯛の旨味が特徴で、天日塩を使用しています。	200円	全国	2004年9月1日	
鱈ちくわ	3本入 (150g)	鱈すりみ100%で、鱈の旨味が凝縮されています。青魚はばさばさがちですが、当社技術によりしなやかな食感で、皮が香ばしく歯ごたえもシャッキリしています。	140円	東日本	2004年9月1日	
さんま骨ごと入り焼ちくわ	4本入 (120g)	三陸産さんまを骨ごとすりつぶした身を使用した、旨味たっぷりの煮込みタイプのちくわです。細かな骨が食感にアクセントを与えます。	150円	東日本	2004年9月1日	
あじ骨ごと入り焼ちくわ	4本入 (120g)	東シナ海の鱈を骨ごとすりつぶした身を使用した、旨味たっぷりの煮込みタイプのちくわです。汁をよく吸い、歯ごたえがざっくりとなる、新しく懐かしい食感です。	150円	東日本	2004年9月1日	

商品名	規格	商品特徴	標準小売 (税抜)	販売エリア	発売日	商品画像
丸天 4枚	4本入 (160g)	植物性たんぱく質を使用せずに、魚肉すりみをたっぷり使った昔風揚げ天です。魚は、えそを主体に、エキスでの味付けとは違った魚本来の味がします。	140円	西日本	2004年9月1日	
角天 4枚	4本入 (160g)		140円	西日本	2004年9月1日	
牛蒡天 4枚	4本入 (160g)		140円	西日本	2004年9月1日	
照り焼き風味 うずら卵	5卵入	国産うずら卵を使用しています。しょうゆベースの和風の味付けです。お弁当、おつまみ、お惣菜としてそのままでも、ひと手間かけても便利な一品です。	160円	東日本	2004年9月1日	

【8.市販冷凍食品】


商品名		規格	荷姿	商品特徴	標準小売 (税込)	販売エリア	発売日	盛り付け例	
骨まで おいしい 魚	さばの塩焼 切身	1切	60	骨まで全部食べられる魚の市販品。市販向けに「あじの開き」「かれいの姿煮」を新たに加えました。魚に加圧加熱処理を行い、頭から尾まで全部まるごと食べられるので、育ち盛りの小学生や高齢者のカルシウム補給が容易に出来、かつ生ゴミが出ません。湯煎あるいは電子レンジで簡単調理できます。	250円	全国	2004年6月		
	さばの味噌煮 切身	1切	60		250円	全国	2004年6月		
	さばの塩焼 フィーレ	1切	60		300円	全国	2004年6月		
	さばの味噌煮 フィーレ	1切	60		300円	全国	2004年6月		
	さんまの開き	1尾	60		250円	全国	2004年6月		
	あじの開き	1尾	60		250円	全国	2004年6月		
	いわしの生姜煮	1尾	60		250円	全国	2004年6月		
	かれいの姿煮	1尾	60		250円	全国	2004年6月		
マルハ	えび・いか・白身の甘口トマトソース	260g	40	具材にソースをかけて、レンジで簡単に作るメインのおかずです。	398円	全国	2004年9月	えび・いか・白身の甘口トマトソース	
	骨なし白身の黒酢あん炒め	220g	40	野菜と一緒に炒めるだけで本格的な夕食のメインが出来上がります。	298円	全国	2004年9月		
レンジに	里いも煮っころがし	120g	10×4	お弁当用に適した野菜だけの和煮物惣菜。	300円	全国	2004年9月		
おまかせ	れんこんえびいかはさみ揚げ(じゃこ入り)	160g	10×4	既存品れんこんはさみ揚げのリニューアル。じゃこ入りすりみでよりおいしくなりました。	300円	全国	2004年9月	里いも煮っころがし	

【9.業務用冷凍食品】

旬 (SHUN)

商品名		規格	荷姿	商品特徴	販売エリア	発売日	盛り付け例
魚旬亭	さんまフライ	50枚	2	三陸産さんまを使った、ボリューム感たっぷりのフライです。	全国	2004年8月	
	さんまの竜田揚げ	1kg	5×2	三陸産さんまを食べやすいサイズにカットし、特製調味料に漬け込んで竜田揚げにしました。	全国	2004年8月	さんまの竜田揚げ
	さんまの竜田揚げ (開きカット)	1kg	5×2	三陸産さんまを開き、1/3にカットしました。ボリューム感たっぷりの竜田揚げです。	全国	2004年8月	
	まぐろカツ	60g	50×4	鹿児島に水揚げされたまぐろのみを使用しています。	全国	2004年8月	まぐろカツ
	まぐろリングフライ	30g	50×4×2	鹿児島に水揚げされたまぐろのみを使用し、お子様に人気のリング状にしました。	全国	2004年8月	
骨柔郎	つぼだい塩焼	5切	10	魚に「加圧加熱」処理を行い、骨ごと食べられるように加工しました。魚の骨まで食べられるため、育ち盛りの小学生や高齢者のカルシウム補給が容易にできます。焼魚/煮魚/唐揚げの代表的な魚でバリエーション展開をはかっていきます。新たに3メニューが加わり、さらにバリエーション展開をはかっていきます。	全国	2004年9月	つぼだい煮付
	つぼだい煮付	5切	10		全国	2004年9月	
	さんまの甘露煮 (筒切)	1kg	10		全国	2004年9月	
畑にやさしい野菜	カットインゲン	500g	20	マルハの新しい試み、ネット栽培の収穫品の商品化です。畑全体をネットで覆い、減農薬・高品質インゲンを商品化しました。	全国	2004年10月	カットインゲン


鮮 (SEN)

	規格	荷姿	商品特徴	販売エリア	発売日	盛り付け例
超低温鮪たたき	500g	4 × 4	衛生管理が徹底した工場生産された新鮮な鮪を - 50 (超低温) でお届けします。解凍後そのまま使えるのも利点です。	全国	2004年6月	 <p>超低温鮪たたき</p>
インド天然むきえび	1kg	10	3L、4L、5Lのサイズを用意、天然むきえびの背わたを除去して使いやすくしました。	全国	2004年9月	

暖 (DAN)

商品名		規格	荷姿	商品特徴	販売エリア	発売日	盛り付け例
DELICA	しゃちほこエビフライ	10尾入	10×2	天然の海エビを開いてパン粉をつけました。揚げるとピンと立つ尾がビジュアルにも楽しく、お子様にも喜ばれます。	全国	2004年9月	 しゃちほこエビフライ
	えび天ぷら	10尾入	10	新鮮なブラックタイガーを使用した完全油煤済の天ぷらです。サクサクの衣でコーティングしました。	全国	2004年9月	
	デリカえびフライ L	8尾入	10×2	ベトナム産粗放養殖のブラックタイガーを、ソフトなパン粉で包みました。	全国	2004年9月	
	簡単に殻むき！ブラックタイガー	240g	30	ベトナム産海水養殖ブラックタイガーを使用。背中をカットしてあるので簡単に殻がむけます。	全国	2004年9月	
	フグ唐揚げ	1kg	5×2	中国産サバフグのドレスに、スパイシーな唐揚げ粉をコーティング。上品な味の身質です。	全国	2004年9月	
	フライドフィッシュポーション	1kg	5×2	カリット香ばしいクリスピーな衣で包んだフィッシュ&チップス用唐揚げです。	全国	2004年5月	
	にら饅頭	30g	30×6×2	栃木産にらを使用し、化学調味料・合成着色料未使用の冷めてもおいしいにら饅頭です。	全国	2004年5月	
イカがゴロっとさつま揚げ	25g	40×5×2	揚げ色鹿児島風に濃い目に仕上げたさつま揚げです。ムラサキいかの下足と野菜の食感がおいしさです。	全国	2004年9月	 イカがゴロっとさつま揚げ	
カレーパン	80g	50×2	惣菜売場の新規展開をはかり、スナックアイテムとして、子供から大人が好むカレーパンを開発しました。	全国	2004年8月		
ミニカレーパン	35g	6×30	簡単に、おいしい出来立て感を味わえるレンジ対応のカレーパンです。	全国	2004年8月		
	ミニ揚げアンパン	35g	6×30	簡単に、おいしい出来立て感を味わえるレンジ対応の揚げアンパンです。	全国	2004年8月	

【12.畜産加工品】

商品名	規格	荷姿	商品特徴	販売エリア	発売日	
チーズソーセージまん	70g × 5	7p × 4合	量販店の惣菜売り場での販売を想定した、手軽な中華風揚げ生地包みのおやつ	全国	2004年9月	
照り焼き風肉だんご中華ドック	70g × 5	7p × 4合	量販店の惣菜売り場での販売を想定した、手軽な中華風揚げ生地包みのおやつ	全国	2004年9月	