

2005年8月12日

本格派 冷凍食品、

旬のおいしさにこだわった“^{ぎょしゅんてい}魚旬亭”シリーズ

「真だら香味焼き」「さんま竜田揚げ」「鮭バターソテー」

3アイテム 新発売のお知らせ



マルハ株式会社（社長：五十嵐 勇二）は、旬のおいしさにこだわった家庭用冷凍食品“魚旬亭”シリーズの新アイテムとして、「三陸宮古港 真だら香味焼き」「三陸宮古港 さんま竜田揚げ」「三陸宮古港 鮭バターソテー（味噌ソース付き）」を2005年9月1日より全国で新発売いたします。



■ “魚旬亭”シリーズ特長

- ① 魚の“旬”にこだわり、味と品質を追求した素材重視の家庭用冷凍食品。夕食の一品にぴったりの魚メニューです。
- ② 漁獲港を限定し、日本近海で水揚げされた最も旬な魚を、獲った現地で加工しています。
- ③ 素材の良さを生かし、ご家庭で本格的な味を再現していただくために、あえて電子レンジを使用せずにフライパンなどで調理する半加工品に仕上げられています。

(裏面へ)

■商品ラインアップ

○ 魚旬亭 三陸宮古港 真だら香味焼き

宮古港で水揚げされた旬の真だらを現地で加工しました。香草、ガーリックとバターで真だらの風味を引き出しました。フライパン調理で、香ばしいフレーバーと真だらの柔らかくジューシーな身質が味わえます。

○ 魚旬亭 三陸宮古港 さんま竜田揚げ

宮古港で水揚げされた旬のさんまを現地で竜田揚げにしました。ボリュームたっぷりの開きタイプ。フライパン調理による出来立ての甘辛い香りが食欲をそそります。

○ 魚旬亭 三陸宮古港 鮭バターソテー（味噌ソース付き）

宮古港で水揚げされた旬の鮭を現地で加工しました。バターと味噌ソースが素材の良さを引き立たせます。フライパン調理により、熱々の鮭にバターと味噌ソースが絶妙にからみ、まろやかな味をかもし出します。

■商品概要

商 品 名	内 容 総 量	小売価格	発売エリア
魚旬亭 三陸宮古港 真だら香味焼き	120g (3 枚入)	オープン	全国
魚旬亭 三陸宮古港 さんま竜田揚げ	160g (4 枚入)	オープン	全国
魚旬亭 三陸宮古港 鮭バターソテー (味噌ソース付き)	120g (3 枚入) (ソース 25g 別添)	オープン	全国

■発売日

2005年9月1日

■ご参考／“魚旬亭”ラインアップ

“魚旬亭”シリーズでは、これまでに「阿久根港 さば竜田揚げ」「広島産 かきフライ」「九州産 きびなご竜田揚げ」「阿久根港 真あじフライ」「鹿児島港 まぐろ香味焼き」などを発売しております。

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

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

HPアドレス：<http://www.maruha.co.jp/>