



# MARUHA

株式会社マルハグループ本社 広報・IRグループ

Investor Relations & Public Relations Group, MARUHA GROUP INC.

〒100-0004 東京都千代田区大手町1-1-② Tel. 03 (3216) 0821 Fax. 03 (3216) 0342

## NEWS LETTER ニュースレター

2007年3月6日

### マルハ おつまみシリーズ！ 2007年春の新商品発売のお知らせ

マルハ株式会社（本社：東京都千代田区、五十嵐勇二社長）は、好評の「おつまみシリーズ」5品を3月19日より新発売致します。

#### 【商品特徴】

- ・市場で好評のマルハおつまみシリーズ、2007年春の新商品は、畜肉を使った新商品2品とマルハならではの魚介品を使ったリニューアル品3品です。
- ・おつまみシリーズは、15品のラインアップとなり、ますます充実しております。

#### 【商品概況】

##### スペアリブ風 豚軟骨 50g

軟骨のついた豚バラ肉に下味を付けて、直火でじっくり焼き上げました。軟骨のコリコリとした食感が味わえる本格嗜好のおつまみです。

##### サイコロステーキ 40g

牛肉を独自の水分調整技術により、やわらかくジューシーに焼き上げました。直火で焼くことにより、香ばしい焼きの風味が加わり、肉の旨みが引き立ちます。

##### 直火焼き ほたて 40g (リニューアル)

陸奥湾産のほたてを使用しております。マルハ独自の水分調整技術により、やわらかくジューシーに仕上げました。直火でさっと焼くことにより、香ばしい焼きの風味が加わりました。薄味仕立てで、素材本来の味が生きています。

##### 直火焼き つぶ貝 45g (リニューアル)

北海道産のつぶ貝を使用しております。マルハ独自の水分調整技術により、やわらかくジューシーに仕上げました。直火でさっと焼くことにより、香ばしい焼きの風味が加わりました。薄味仕立てで、素材本来の味が生きています。

**直火焼き むきみ貝 35g (リニューアル)**

マルハ独自の水分調整技術により、トップシエルをやわらかくジューシーに仕上げました。直火でさっと焼くことにより、香ばしい焼きの風味が加わりました。さざえのようなプリプリとした食感が特徴です。



スペアリブ風  
豚軟骨

あぶり焼き  
サイコロステーキ

直火焼き  
ほたて

直火焼き  
つぶ貝

直火焼き  
むきみ貝

**【商品仕様】**

| 商品名               | 内容量 | 希望小売価格 | 販売チャネル | 販売エリア | 発売日        |
|-------------------|-----|--------|--------|-------|------------|
| スペアリブ風<br>豚軟骨     | 50g | 300円   | CVS    | 全国    | 2007年3月19日 |
| あぶり焼き<br>サイコロステーキ | 40g | 300円   | CVS    | 全国    | 2007年3月19日 |
| 直火焼き<br>ほたて       | 40g | 300円   | CVS    | 全国    | 2007年3月19日 |
| 直火焼き<br>つぶ貝       | 45g | 300円   | CVS    | 全国    | 2007年3月19日 |
| 直火焼き<br>むきみ貝      | 35g | 200円   | CVS    | 全国    | 2007年3月19日 |

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/>