



2007年10月26日

“缶詰だけど缶詰じゃない！？”

魚のおいしさを引き出す新製法の缶詰”

「さば味付」「さばみそ煮」新発売！！

マルハ株式会社（本社：東京都千代田区 五十嵐勇二社長）は、独自の製法で仕上げたサバの缶詰「さば味付」「さばみそ煮」の2品を11月10日より全国にて新発売いたします。

### 【商品コンセプト】

成熟市場と言われている缶詰市場のなかで、EPA・DHAを豊富に含んだ青魚系のサバ缶は体に良いこともあり伸長を続けています。マルハは青魚缶詰のリーディングカンパニーとして、マルハならではの技術を応用し、従来のサバ缶詰の概念を一新する新しいサバ缶詰を生み出し、より多くの人にサバ缶詰を食べていただきたいと考えました。①製法、②容器、③原料 にこだわり殺菌の加熱時間を短くすることで、素材（魚、調味料）の風味がそのまま生きてより家庭の料理に近づいた“缶詰を超えた缶詰”です。



#### ① 製法

殺菌段階において、従来は釜の中に缶詰をぎっしり詰めて釜の外側から中心に熱を伝えるために、一度に強い加熱が必要でした。今回、釜の中で缶詰と缶詰の間に隙間をつくり、熱の伝わりをスムーズにすることにより、加熱時間の短縮が可能になりました。

#### ② 容器

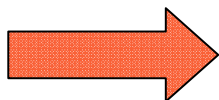
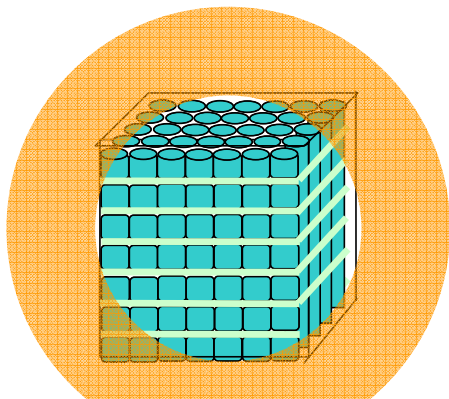
従来の円柱状でスチール素材の缶からアルミ製の薄型の缶にすることで、殺菌の加熱時間の短縮が可能になりました。

#### ③ 原料

国産に比べて脂ののった、最高級のノルウェー産サバを使用しています。骨にまでの加熱をなくすために事前に中骨を取り、加熱時間の短縮が可能になりました。また、骨がないぶん、食べやすくなりました。

①製法、②容器、③原料 の変更によって短時間で熱が伝わりやすくなり、従来に比べて1/3の加熱で調理が可能になりました。過度に熱をかけないことで魚の繊維も壊れにくくなり、魚の食感と風味を生かした、より家庭の料理に近づけることができました。

## 【殺菌加熱イメージ】



### 今までの製法：

1つの釜に缶詰をぎっしり詰め込む。外側から釜の中心まで熱が届くように、一度に強い加熱が必要。

### 新製法：

釜の中の缶詰一つひとつに隙間をつくり、**1個ずつに加熱**。過度の加熱が要らないので、繊維も壊れにくく、食感を保てる。

## 【商品特徴】

### さば味付

脂の乗ったサバの中骨を丁寧に取り、丸大豆しょう油でやわらかく煮込みました。

### さばみそ煮

脂の乗ったサバの中骨を丁寧に取り、信州みそでやわらかく煮込みました。

## 【商品概要】

| 正式商品名 | 内容量  | 参考小売価格（税込） | 発売エリア     |
|-------|------|------------|-----------|
| さば味付  | 115g | 315円       | 全国CVS・量販店 |
| さばみそ煮 | 115g | 315円       | 全国CVS・量販店 |

## 【発売日】

2007年11月10日

### 報道各位からのお問い合わせ先

株式会社マルハニチロホールディングス  
広報・IRグループ  
Tel 03-3216-0821 Fax 03-3216-0342  
<http://www.maruha-nichiro.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 0120-170-811  
<http://www.maruha.co.jp/>