

業界初！ 骨まで食べられる おさかなの冷凍食品

「骨までおいしい魚」 新開発のお知らせ

～「栄養満点」「食べやすい」そして「おいしい」魚を皆さまに～



マルハ株式会社(以下 マルハ)と宮島醤油株式会社(以下 宮島醤油)は、骨までおいしく食べられ栄養たっぷりの冷凍食品「骨までおいしい魚」を共同開発いたしました。

1. 共同開発の内容

マルハが原料調達、商品開発、販売を行い、宮島醤油が生産を行います。

「骨までおいしい魚」にするための加圧加熱処理は、マルハ及び宮島醤油が有する技術を基に数年かけて共同で技術開発しました。

魚は骨のまわりが良く動く筋肉なので「骨のまわりが一番おいしい！」といわれています。

2. 商品開発コンセプト

「健康」「本物」「簡便」を満たしています。

「魚は“骨があり面倒”、“調理が難しい”、“生ごみが出る”といった従来の悩みを解決できます。

カルシウム不足を解消できます。

缶詰やレトルト、家庭の圧力鍋の原理の応用です。

3. 技術について

骨まで食べられるよう柔らかくできるのは**圧力**をかけて骨を柔らかくしているからです。

圧力かけることにより、骨が柔らかくなるだけでなく、おさかな本来の旨みや栄養素も逃さない工夫がされています。魚種によってかける圧力の値は違います。

2003年12月マルハと宮島醤油が共同で特許を申請しています。

4. 商品について

冷凍食品で骨まで食べられる魚の本格的な販売は初めて！

商品特長

骨まで食べられますので天然カルシウムが豊富です。(カルシウム含有率3～10倍)
無添加で安心・安全。加圧加熱処理のため添加物・薬品は使用していません。
骨まで食べられますので生ごみが出ません。
完全調理済み商品のため湯せんか電子レンジで2～3分。簡単・便利です。
焼く・煮る・揚げる、とメニューのバリエーションが広いです。

商品名，発売品目及び小売価格

商品名：市販用は「骨までおいしい魚」 業務用は「^{ほねじゅうろう}骨柔郎」
発売品目：【焼く】あじの開き / さんまの開き / さばの塩焼き / かわいいの姿焼き
【煮る】さば味噌煮 / かわいいの姿煮
【揚げる】かわいいの唐揚げ
小売価格：それぞれ200～250円。

発売時期

3月から業務ルートで発売開始し、その後随時市販ルートでも発売していきます。

販売先及び販売エリア

業務ルートは学校給食及び医療食、市販ルートは量販店及び生協。販売エリアは全国。

5. 今後の展開

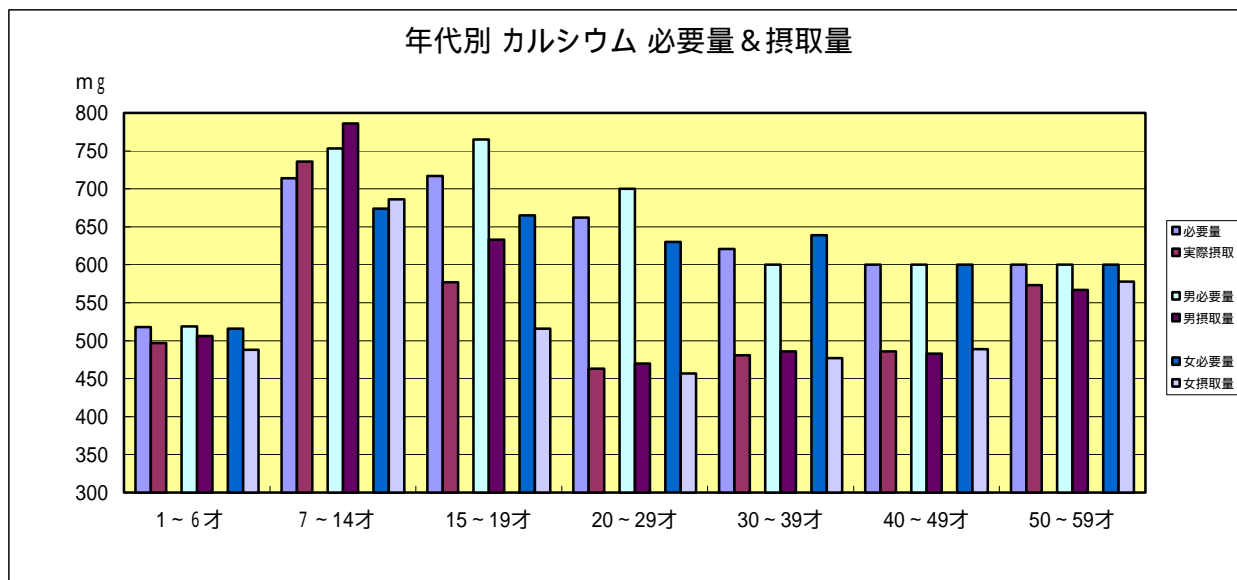
販売先の拡大：業務ルートでは産業給食及び外食ルートへも拡大を図ります。市販ルートでは量販店の売り先を拡大していきます。

商品の拡大：ニーズ及び技術特性を検証しながら、白身魚、近海小魚やえび・かに等へ魚種を広げていきます。

生産の拡大：販売状況を見ながら国内外で設備投資を行い生産を拡大していきます。

< 参考資料 >

イ．年代別カルシウム摂取量（国民栄養調査2001年）



ロ．カルシウム含有量の比較

(マルハ中央研究所分析値)

	「骨までおいしい魚」	5訂分析値	
あじ	586mg	57mg	10.3倍
さんま	194mg	60mg	3.2倍
さば	119mg	25mg	4.8倍

5訂分析値は、可食部分

報道各位からのお問い合わせ先
マルハ株式会社 広報グループ
Tel:03-3216-0821 Fax:03-3216-0342

以 上