

缶詰発明 200年

～ 缶詰の「おいしさ」を皆様に～

缶詰がこの世に誕生してから、今年で200年を迎えます。

マル八株式会社では缶詰発明200年を機にあらためて、缶詰の「おいしさ」、とりわけ、おさかな缶詰の「おいしさ」を皆さまにお届けしてまいります。

缶詰の歴史

世界

1804年 ナポレオン皇帝の時代にフランス人ニコラ・アペールが製造原理を発明

1810年 イギリス人ピーター・デュランがハンダ付けブリキ缶詰を考案

1896年 アメリカでサニタリー缶詰(ルダ付でなく現在の巻き締め方式)を発明

瓶にコルク栓で密封

缶を割るのはハンマーで

日本

1871年 長崎で松田雅典がいわし油漬缶詰を試作

1877年 北海道石狩の缶詰工場で鮭缶詰を生産

(日本最初の商業生産であり、その日が10月10日だったため、後に10月10日を「缶詰の日」に制定)

マル八

1924年 缶詰の生産を開始

1982年 日本初のイージーオープン缶詰の生産開始

1983年 アルミ製缶詰の生産開始

2003年 透明容器入り「ピュアシリーズ」の発売開始

マル八 缶詰製造 80周年

缶詰とは

缶・瓶詰とは、食品を缶またはびんに詰めて密封したのち、加熱殺菌し、長期の保存性を与えた食品です。

製造工程 ～おさかな缶詰の場合

原料 魚の頭・内臓等の除去 詰込・注液 脱気(缶内の空気を抜く) 密封(二重巻締)
殺菌(110～120℃で加熱加圧殺菌) 冷却 打検 箱詰め

缶詰の特長

安全・安心

空気・水・細菌が入らないように密封し、中身は加熱殺菌しています。病原性大腸菌も死滅する殺菌条件なのできわめて安全・安心な食品です。保存料は一切使用していません。

常温で長期保存が可能

缶詰の賞味期間(おいしく召し上がっていただける期間)は3年間です。脱気・密封後加熱殺菌しているため、常温での長期保存が可能です。また、輸送・保管に冷蔵設備が不要なので省エネ食品です。

空き缶のリサイクル

缶詰の空き缶は約80%を回収し再生されており、環境に優しい商品です。

おさかな缶詰の「おいしさ」

おさかなの栄養満点

レトルト殺菌しているため魚の骨まで食べられ、カルシウムが豊富です。

また、ビタミンA、D、Eや、青魚に多く含まれているEPA、DHAなどは、水に溶けにくく熱に強いので、缶汁にも栄養がたっぷり含まれています。

缶詰を使って手早く、リーズナブルでおいしいメニューを

種類が豊富でそのまま食べることもできますが、料理の素材としてひと手間加えるだけでおいしいメニューに変身します。

また、捨てるところがない中身はとてもリーズナブル。例えば、さば缶詰(220g)には約350gのさば1尾相当の可食部分が入っています。栄養をたっぷり含んだ缶汁も味のアクセントとしてレシピにご利用いただけます。

(マルハホームページでは缶詰レシピを豊富にご紹介しています。)

マルハの缶詰は進化し続けます

新容器の開発 ~ 透明容器ピュアシリーズ ~

「缶詰は中身が見えないから不安・・・」、お客様は中身の大きさや形が自分で購入しようとしたものと違っていたらという不安があるのは確かです。「中身が見える缶詰が出来たら」というニーズにお応えするため、マルハは新たな容器開発を行い、中身が見えてお客様に安心していただき、かつ素材本来のおいしさを常温で1年間保存できる「ピュアシリーズ」を2003年3月に発売しました。今春から、ピクルスをシリーズに追加し、瓶容器の「割れる(ガラスの危険性)・重い・高い」といった問題点を解決します。

安全・安心の証 ~ トレーサビリティ ~

缶詰を製造する段階で、原材料や調味料の履歴をコンピューター管理することにより、農薬や危険物質がないことが確認でき、さらにアレルギー物質の使用状況の確認ができます。マルハは、トレーサビリティシステムを国内製造缶詰すべてに導入することにより、お客様に「安全・安心」を提供しています。

こだわり原料 ~ 限定品シリーズ ~

缶詰は製造時のおいしさをそのままパックし、長期間そのおいしさを保つことに優れた商品です。したがって、おいしい原料を使用した缶詰は、一年を通じていつでもおいしく食べることができます。原料素材は漁獲・収穫時期や産地によって、脂ののりや肉質等のよし悪しが大きく異なります。マルハは、世界の原料を「おいしさ」といった視点で見直すことで、おいしい缶詰をお客様に提供しています。



ピュアシリーズ ピュアカップ



ピュアシリーズ ピュアパック



限定品シリーズ
大羽いわししょうゆ煮

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(担当:佐々木)
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