

## シリーズ累計販売数9万個突破 ベイシアとの共同開発、ご好評につき第3弾！ マルコメの生塩糀を使った 「お魚屋さんの鯖醤油煮（塩糀入り）」



### 3月18日（金）にベイシア全店で新発売

マルコメ株式会社（本社：長野市、代表取締役社長：青木時男）は、株式会社ベイシア（本社：群馬県前橋市、代表取締役社長：橋本浩英、以下「ベイシア」）との共同開発第3弾となる商品として当社の「プラス糀 生塩糀」を使った「お魚屋さんの鯖醤油煮（塩糀入り）」を商品化。3月18日（金）からベイシア全店（ベイシアマートを除く）で販売開始となります。

### 当社の生塩糀とヤマサ醤油の有機丸大豆の吟選しょうゆを使用

昨年9月に発売された「お魚屋さんの鯖味噌煮」と、11月に発売された第2弾「お魚屋さんの鯖水煮（塩糀入り）」の販売数は累計9万個を突破しました。今回、新発売する第3弾「お魚屋さんの鯖醤油煮（塩糀入り）」も、当社が製造する国産米100%の「プラス糀 生塩糀」を配合。さらに、ヤマサ醤油株式会社の「有機丸大豆の吟選しょうゆ」で、味付けにこだわりました。生塩糀を加えることでさば独特の臭みを抑え、素材本来の旨みを十分に引き出し、まろやかな醤油風味の味わいに仕上がっています。缶詰製造は水産加工品の製造・販売の老舗、信田缶詰株式会社で、大型のさば、こだわりの醤油、生塩糀が最強タッグを組んだベイシアオリジナルの鯖缶です。

### フードコーディネーター、あまこようこ先生の和洋中レシピ

今回の発売にあわせてテレビ番組などで活躍中のフードコーディネーター・料理研究家あまこようこ先生が、鯖醤油煮を手軽に楽しく楽しめるレシピを考案。和洋中のバリエーションで、お彼岸や春の食卓にもぴったりのメニューです。



## お魚屋さんの鯖醤油煮 (塩糍入り)

● 内容量：180g

● 形態：缶

● 通常価格：税込278円

● 販売店：ベイシア全店（ベイシアマートを除く）の  
鮮魚コーナー

銚子漁港で、最も旬とされる時期に水揚げされた寒さばを「プラス糍 生塩糍」で素材の旨みを引き出し、ヤマサ醤油「有機丸大豆の吟選しょうゆ」で味付けした醤油煮缶です。

### 「お魚屋さんの鯖醤油煮 (塩糍入り)」を使ったオリジナルレシピ

テレビ番組などで活躍中のフードコーディネーター・料理研究家のあまこようこ先生オリジナルの和洋中レシピをマルコメホームページで紹介しています。



#### 鯖醤油煮のちらし寿司

寿司酢は、同量の鯖の缶汁と酢を混ぜるだけ。缶汁に入った塩糍が酢をまろやかにしてくれます。卵と菜の花が彩りよく鯖とよく合います。



[https://www.marukome.co.jp/recipe/detail/cooking\\_583/](https://www.marukome.co.jp/recipe/detail/cooking_583/)



#### 鯖醤油煮ガレット

鯖缶を洋風に。千切りのジャガイモはスライサーなどを使うのも簡単。鯖缶をほぐしてジャガイモと混ぜて一緒に焼くだけ。朝食やランチなどにおすすめ。



[https://www.marukome.co.jp/recipe/detail/cooking\\_582/](https://www.marukome.co.jp/recipe/detail/cooking_582/)



#### よだれ鯖

中華のよだれ鶏を鯖缶でアレンジ。鯖缶だからこそ簡単で時短の1品。塩糍入りの醤油の煮汁をタレに使った旨みとピリ辛がご飯やビールにも合います。



[https://www.marukome.co.jp/recipe/detail/cooking\\_581/](https://www.marukome.co.jp/recipe/detail/cooking_581/)

画像データは、マルコメオフィシャルサイト>ニュース>ニュースリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

報道関係者様  
からの  
お問合せ先

マルコメ株式会社  
マーケティング部  
広報宣伝課 其田、多和  
お問い合わせフォーム

お客様  
からの  
お問合せ先

マルコメ  
お客様相談室  
0120-85-5420  
月～金 9:00～17:00  
(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)