

# マルタスギヨ株式会社

## 春～夏 新商品発売のご案内

新潟の老舗食品メーカー マルタスギヨ株式会社（本社：新潟市北区、代表：平場誠）は、2024年2月1日（木）より、春～夏に向けての新商品を全国スーパーマーケット等で販売を開始いたします。

### 新商品概要

#### ■ 貝鮮ガーリックペッパー

国産のほたて貝ひも使用。ほたて貝ひもは、ほたて貝柱の周りにあるひらひらとした部分で、おつまみに重宝される部位です。やわらかく処理したほたて貝ひもと食感の良いきくらげをあらびき黒胡椒、にんにくの香りとごま油のコクを効かせた塩だれで和えました。そのままご飯のおかずや酒の肴として、時にはアレンジしていろいろなメニューにもご活用頂けます。

容量：75g

[商品パッケージ]



[盛り付け例]



#### ■ 貝鮮旨辛

あさり、ほたて貝ひもと食感の良い割干大根、人参を味噌、醤油の旨味を効かせたタレで漬込み、ガーリック、唐辛子、ごまで和え、ごま油で風味を加えました。りんごの甘味と風味豊かな味付けに唐辛子の辛みが刺激的で癖になる一品です。辛みが強いと食べにくいので、甘味を加え食べやすく仕上げております。

容量：80g

[商品パッケージ]



[盛り付け例]



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

マルタスギヨ株式会社 広報担当：鶴巻 TEL：025-386-1171 MAIL：goro\_tsurumaki@marutafoods.co.jp

### ■いかユッケ風

アメリカオオアカイカを食べやすいサイズにカットし、自社醸造醤油をベースに甘辛いごま油香るタレで和えました。発酵唐辛子を使用し、旨味やコクを UP させ、クセになる辛さが口に残る一品です。そのままはもちろん、胡瓜や卵黄を添えていただいても美味しくお召し上がりいただけます。

容量：70g

[商品パッケージ]



[盛り付け例]



### ■貝鮮わさび

弾力のあるほたて貝ひもと食感の良い割干大根、彩り良い菜の花とワサビ茎をツーンとわさびの辛みを効かせた味付けに仕上げました。昆布エキス、鰹節エキスを使用し辛いだけでなく旨味も感じます。食感の違いも楽しめる商品です。

容量：85g

[商品パッケージ]



[盛り付け例]



### ■ゆず香るポン酢くらげ

自社醸造醤油をベースにした、国産ゆず皮・ゆず果汁を使用した柑橘の爽やかな香りがするポン酢味に仕上げました。見た目のアクセントにねぎや唐辛子を入れ、くらげ特有の弾力ある食感がやみつきになります。さっぱりとした味付けのため、食欲がなくなりやすくなる夏場にもおすすめの一品です。そのままはもちろん、生野菜や蒸し鶏などの食材に和えるとメニューの幅も広がります。

容量：80g

[商品パッケージ]



[盛り付け例]



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

マルタスギヨ株式会社 広報担当：鶴巻 TEL：025-386-1171 MAIL：goro\_tsurumaki@marutafoods.co.jp

## 新商品のコンセプトについて

開発担当 開発本部 森川洋介

春、夏向けの新商品は上記 5 ラインナップになります。辛みでの刺激のある味付け、さわやかな味付けで食欲をそそる一品になっております。お酒のあてに、食卓を彩る一品にそれぞれご活用頂けたら幸いです。

そのままでもおいしくいただけますが、貝鮮ガーリックペッパーは“チャーハン”、貝鮮旨辛は“焼きそば”、いかユッケ風は“おつまみユッケ”、貝鮮わさびは“具沢山冷奴”、ゆず香るポン酢くらげは“くらげの和え物”として、それぞれのレシピを弊社ホームページに公開する予定です。

## マルタスギヨ株式会社について

### 【会社概要】



## マルタスギヨ株式会社

社名：マルタスギヨ株式会社

本社所在地：新潟県新潟市北区太子堂 1 3 4 番地 4

代表取締役：平場誠

事業内容：食品製造及び卸売

設立：1971年

HP：<https://www.marutafoods.co.jp/>

関連会社：株式会社スギヨ

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

マルタスギヨ株式会社 広報担当：鶴巻 TEL：025-386-1171 MAIL：[goro\\_tsurumaki@marutafoods.co.jp](mailto:goro_tsurumaki@marutafoods.co.jp)