

マルタスギヨ株式会社

ちよいデリシリーズ発売のご案内

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3月1日（金）より、行楽シーズン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。

新商品のコンセプトについて

開発担当 開発本部 森川洋介

「おもとめやすいサイズでちよとずつ美味しくヘルシーなお惣菜」をコンセプトに“ちよいデリシリーズ”を発売します。新商品のわかめ商品3品、サイズダウンした既存商品を2品ご用意しております。わかめ商品は、肉厚で歯ごたえのある国産（三陸産）わかめの茎を使用。食物繊維が豊富なわかめを是非お召上がりください。味付けは、ごま油の風味が効いた中華味、さっぱりとしたしそ風味、ブラックペッパーとねぎ油でコクのある味の3種類。既存商品は、おつまみに、ごはんのおともにご活用できる松前漬、野沢菜昆布をサイズダウンしております。

これからの春のお花見やピクニック等の行楽でのご飲食、食卓でのもう1品として、おつまみやお惣菜としておいさとヘルシーをご一緒にお楽しみ下さい。

新商品概要

■ シャキシヤキわかめ ～中華味～

肉厚で歯ごたえのある茎わかめを中華風に仕上げました。中華味には欠かせないオイスターソースと、ごま油との相性が良いコチュジャン（唐辛子みそ）を隠し味に使用した、ごま油の風味豊かな中華風しょうゆ漬です。そのままでも美味しく召し上がれますし、メンマと和えたり色々な料理にご利用頂けます。

容量：55g

[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

■ シャキシヤキわかめ ～しそ風味～

茎わかめを自社醸造醤油を使用した独自のタレに漬け込みました。しその葉を加え、しそ本来の風味を生かしさっぱりとした味わいに仕上げました。肉厚な茎わかめで歯ごたえのある食感と、しその香りがやみつきになります。梅肉、胡瓜などの生野菜と和えて頂きますとメニューの幅も広がります。また、ごはんのお供としてもオススメです。

容量：55g

[商品パッケージ]



[盛り付け例]



■ シャキシヤキわかめ ～にんにくペッパー味～

肉厚で歯ごたえのある茎わかめをにんにく、ブラックペッパー、ねぎ香る香油で味付けし、風味豊かに仕上げました。長ねぎと玉葱をバランスよく配合し、高温抽出した強いロースト香のねぎ油を使用し、風味とコクを出しました。そのままでも十分美味しくいただけますし、ほかの具材とアレンジしても美味しくお召上がりいただけます。

容量：55g

[商品パッケージ]



[盛り付け例]



■ 松前漬

国産昆布を自社醸造の醤油を使用して漬け込みました。昆布はとろろ昆布も混ぜることで粘りがあり、尚且つ柔らかく食べやすい食感を出しました。そのままごはんのおかずや酒の肴として、ときにはアレンジして様々なメニューにもご活用頂けます。

容量：55g

[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

■野沢菜昆布

国産の昆布、野沢菜、人参を使用し、醤油ベースの味付けでご飯に良く合う一品です。野沢菜のシャキシャキとした食感ととろろ昆布のネバネバが食欲をそそります。あつあつのご飯と一緒に、豆腐や野菜などに和えても美味しくお召し上がり頂けます。

容量：55g

[商品パッケージ]



[盛り付け例]



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134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