



報道関係者各位

2024年9月2日

新商品“ままかりのなめろう”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10月1日(火)より、新商品“ままかりのなめろう”を発売します。

ままかりのなめろう

サツパは、さっぱりとした味わいが特徴で、別名「ままかり」と呼ばれる魚です。「まま(御飯)を借りに行くほどおいしい」ということから「ままかり」と呼ばれるようになったと言われています。
越後味噌は、新潟県の旧・越後国地域で作られる味噌で、米麴を使用し、色は冴えのある赤、味はしっとり滑らかで深く豊かな味わい、香りは 発酵・熟成による華やかな香りが特徴です。
食べやすく、味が絡みやすい大きさにカットしたサツパに、越後味噌、ねぎ、生姜、にんにくを加え隠し味に、ロースト香のある葱油を加えコクのある味わいにしました。



FC勘合



越後味噌使用
ままかりの
なめろう

サツパ使用(鰯)
青魚のサツパを越後味噌、薬味と合わせ、味のアクセントをのびに仕上げました。

希望小売価格:298円(消費税別)/1パック 容量:80g

[商品ストーリー]

ご飯を借りに行くほどおいしいとされるままかり(サツパ)は、当社の酢漬けとしてすでにおなじみとなっております。別の味でそのままかりをご提案すべく、こちらの商品を開発しました。にんにく等の薬味と越後みそを使うことで、ままかりのおいしさを際立たせ、ごはん、そして晩酌のお供に欠かせない一品に仕上げました。

本件に係るお問い合わせ
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

業務用



越後味噌使用
ままかりの
なめろう

サツパ使用

名称:魚介加工品 原材料名:サツパ(タイ、ベトナム)、味噌、ねぎ、発酵調味料、しょうが、還元水飴、醤油、ごま、食塩、砂糖、魚骨調味液、香味食用油、醸造酢、にんにく、酵母エキス、pH調整剤、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、ソルビット、ビタミンB1、カラシ抽出物、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)

栄養成分表示(100gあたり):熱量 97kcal、たんぱく質 10.7g、脂質 3.2g、炭水化物 6.3g、食塩相当量 3.3g (推定値)

1パック 容量:1kg



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