

## 海の恵みを味わう！だしが美味しいレトルトおでんを新発売

2025年9月1日より、マルタスギヨ株式会社（本社：新潟県新潟市、代表取締役：臼池忠幸）は、魚介の旨味が凝縮した“だし”が美味しく、新潟の具材を使った“新潟海鮮おでん”を発売します。

### 新潟海鮮おでんについて

かつお・えび・あさり・ほたて・昆布エキスを使用し、魚介の旨みを活かした“だし”を使った海鮮おでん。具材に新潟ならではの車麩、また当社新潟市の工場で作成した醤油を使用し、新潟の味をプラスしました。素材の味を活かしつつ、最後の一滴まで飲み干したくなるような奥深い味わいです。

新潟海鮮おでん 希望小売価格：980円（消費税別）／1パック 容量：1kg



### 商品特徴

- 1, 新潟醸造醤油（自社製造）、新潟名産車麩使用
- 2, 海鮮ベースのおでんスープ使用で“だし”が美味しい  
※かつお・えび・あさり・ほたて・昆布エキス、いわし魚醤使用
- 3, 大根・玉子・糸こんにゃく・いかたこ団子・焼ちくわ・車麩・昆布、各種2個入のボリュームパック
- 4, 常温で長期保管（1年）できる
- 5, レトルトなので温めれば、すぐ美味しく

### “だし”を活かしたアレンジレシピ例



うどん



茶碗蒸し



お茶漬け



雑炊

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 Mobile：090-5190-8322

MAIL：goro\_tsurumaki@marutafoods.co.jp



マルタスギヨ株式会社