

NEWS RELEASE

まぐろの希少部位を使用した限定プレミアムギフト

まぐろさんまい 「鮪三味」新発売！

はごろもフーズ株式会社(本社:静岡県静岡市 社長:池田憲一)は、高級ギフトセットの新製品「鮪三味(まぐろさんまい)」2品を11月1日より数量限定で全国発売します。

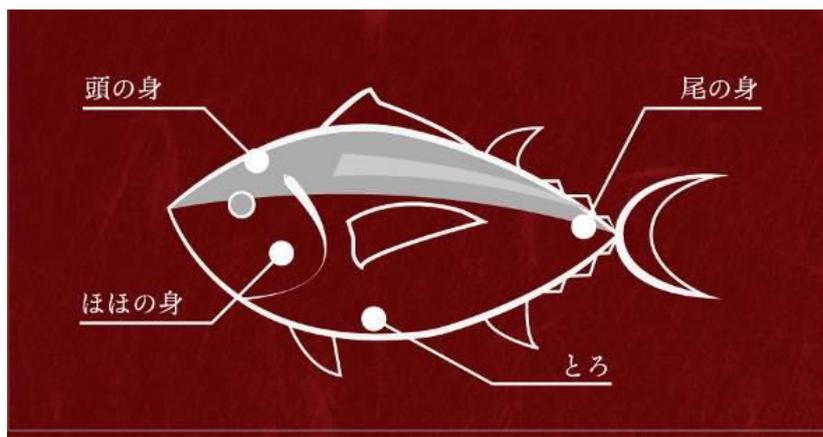
1. 製品コンセプト・概要

まぐろの希少部位を使用した、こだわりの缶詰5種類を詰め合わせました。
まぐろを知り尽くしたはごろもフーズならではのプレミアムギフトセットです。



2. 製品特長

香ばしさと旨味が調和しているきはだまぐろの「シーチキン炙りどろ」。
素材が持っているおいしさが楽しめるびんながまぐろの「シーチキンどろ」。
めばちまぐろの希少部位を味わい深く仕上げた「めばちまぐろ頭の身 まろやか醤油」
「めばちまぐろほほの身 ピリ辛味噌」「めばちまぐろ尾の身 すっきり旨塩」。
それぞれの部位の特長を生かした味付で、すべて丁寧に手詰めしています。



はごろもフーズ株式会社



「シーチキン炙りとろ」

脂ののった「きはだまぐろ」を使用。
きはだまぐろの魚体から1%程度しかとれない「とろ肉」を直火でさっと炙り、香ばしさと旨味を引き立たせました。



「シーチキンとろ」

5～8月にかけて日本近海を黒潮にのって北上する旬の「びんながまぐろ」を使用。びんながまぐろの魚体から1%程度しかとれない「とろ肉」を手詰めしました。



「めばちまぐろ頭の身 まろやか醤油」

めばちまぐろの魚体から0.5%しかとれない「頭の身」を使用。もちもちとした弾力のある食感が特長です。たまり醤油で煮込み、味わい深く仕上げました。



「めばちまぐろほほの身 ピリ辛味噌」

めばちまぐろの魚体から1%しかとれない「ほほの身」を使用。口の後ろにあり、とても発達した部位で、歯ごたえのある食感が楽しめます。ピリッと辛い味噌味に仕上げました。



「めばちまぐろ尾の身 すっきり旨塩」

めばちまぐろの魚体から1%しかとれない「尾の身」を使用。肉の中で一番運動量が多い部位です。コラーゲンがたくさん含まれており、とろっとした食感が楽しめます。相性抜群のあっさりとした塩味に仕上げました。

3. 製品詳細

| 製品名 | 鮪三味 MZ-55 | 鮪三味 MZ-35 |
|--------|--|--|
| セット内容 | シーチキン炙りとろ 75g×1 缶 シーチキンとろ 75g×1 缶 めばちまぐろ頭の身 まろやか醤油 90g×2 缶 めばちまぐろほほの身 ピリ辛味噌 90g×2 缶 めばちまぐろ尾の身 すっきり旨塩 90g×2 缶 | シーチキン炙りとろ 75g×1 缶 シーチキンとろ 75g×1 缶 めばちまぐろ頭の身 まろやか醤油 90g×1 缶 めばちまぐろほほの身 ピリ辛味噌 90g×1 缶 めばちまぐろ尾の身 すっきり旨塩 90g×1 缶 |
| 参考小売価格 | 5,500 円(税抜) | 3,500 円(税抜) |
| 販売予定数 | 2,500 個限定販売 | |
| 発売時期 | 2015年11月1日 全国発売 | |

※本資料は静岡市政記者クラブに配布しております。

【本件のお問合せ先】

報道関係の皆様：はごろもフーズ(株) 経営企画室 TEL 054-354-5002 担当 田中

お客様：はごろもフーズ(株) お客様相談室 TEL 0120-123620 (受付時間平日 8:30~17:00)

<http://www.hagoromofoods.co.jp/>