

12月末までの期間限定

北海道釧路産昆布使用「ひとくち昆布巻カップ」を新発売！

おいしさと安心を追求し、化学調味料不使用へ。

煮豆・佃煮のマルヤナギブランドを展開する株式会社マルヤナギ小倉屋（神戸市東灘区 代表取締役社長：柳本一郎）は、お正月のおせち需要に向け、うす味で食べやすく、手軽に使えるカップを使用した「ひとくち昆布巻カップ」を新発売します。これに伴い、例年販売してきた袋入りの商品もリニューアルを実施します。

2016年11月21日より全国のスーパーマーケット・量販店にて期間限定にて販売します。

【昆布の味を活かすため、旨み調味料(化学調味料)を不使用に。】

○おいしさを引き出す、化学調味料・保存料不使用

昆布巻や佃煮の味付けに一般的に使用される旨み調味料(化学調味料)や保存料などの食品添加物を一切使用せず、昆布のおいしさを引き出す味付けを実現。これまで昆布を巻く時に使用していた酸味料をやめたことで、酸味はまるやかに、あっさりとした食べやすい味に仕上がっています。

○北海道釧路産の昆布を1本1本、手巻きしました。

やわらかく煮えることが特長で、昆布巻やおでんの煮物に適している北海道釧路産の昆布を使用し、現地で1本1本丁寧に手巻きしています。

○出来立てのおいしさをお届けできるカップの特長

* 開封時まで続く、できたてのおいしさ

カップには不活性ガス（窒素ガス）を入れることで中身の酸化を防止し、開封時までできたてのおいしさを維持します。



ひとくち昆布巻カップ

内容量：12本入 希望小売価格：税抜398円
サイズ：115×140×25mm 賞味期間：常温60日
JANコード：4901148 082308



ひとくち昆布巻（袋）

内容量：10本入 希望小売価格：税抜313円
サイズ：180×140×15mm 賞味期間：常温60日
JANコード：4901148 082384

【和食文化の継承に欠かせない「おせち」】

何らかの形でおせちを食べる人は約8割、その中でも料理のいくつかを店頭で購入する人が約6割と、おせちはたくさんの家庭で食べられています。お正月におせちを食べることは、家族が集まる機会に和食を伝える大切な行事となっています。お正月に昆布巻を食べ、鏡餅に昆布を飾るのは、昆布が昔から「よろこぶ（喜ぶ）」の語呂に合わせ、「縁起のいい食べ物」とされてきました。

