

# 創業 70 周年 創業の技の継承と新たな伝統を創造する 国産椎茸と角切昆布の「国産椎茸昆布」 お求めやすい価格で 2/20 より新発売

蒸し豆・煮豆・佃煮メーカーの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）は創業 70 周年を記念し、北海道釧路産厚葉昆布と九州産原木栽培椎茸を炊き合わせた角切昆布佃煮の「国産椎茸昆布」を全国のスーパーマーケットを中心に 2021 年 2 月 20 日より発売致します。

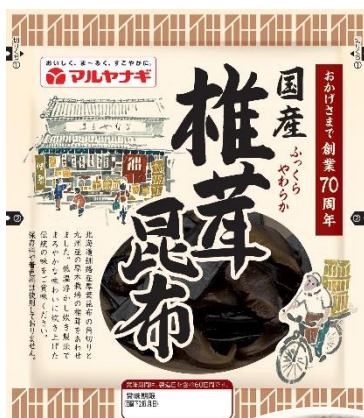
## 【開発背景】創業からの伝統の味を活かした、新しい昆布佃煮の開発

この度は創業 70 周年を迎えるにあたり、昆布製品の製造・販売からスタートした当社ならではのこだわりの国産原料を使用した、とびっきりのおいしさで、お求めやすい価格の昆布佃煮を消費者へお届けしたいという想いで開発に取り組んできました。原材料には昆布のおいしさを存分に味わっていただけのように角切りの厚葉昆布を選定しました。また、九州産の原木栽培椎茸は具材としてだけでなく、煮汁まで余すことなく使用して炊き合わせることで、旨味を昆布に余すことなく含ませています。

創業以来の釜で炊く「炒り炊き製法」はおいしさの一方で非常に手間がかかりました。最新の「低温浮かし炊き製法」に手を加え、コストを抑えながら新しい伝統のおいしさの昆布佃煮を開発しました。

包装形態も省プラスチック時代を背景に、エコかつ、密封性が高くおいしさの品質保持性に優れた袋包装、印刷インクもバイオマス仕様を採用しています。

## 【商品概要】国産椎茸と角切昆布のこだわりの逸品！環境に配慮した袋包装を採用



- ① **北海道釧路産厚葉昆布 100%使用**  
贈答用の昆布佃煮にも使われる上質な厚葉昆布を使用しました。角切昆布をやわらかく、まろやかな味わいに炊き上げています。
- ② **九州産原木栽培椎茸を 100%使用**  
乾燥しておいしさを増した椎茸を厚切りにし、ふっくらとやわらかく甘口に炊いて昆布とあわせました。原木栽培ならではの味と香り、旨味の強い椎茸のおいしさを楽しめます。
- ③ **袋包装&バイオマスインク採用！環境負荷の少ない商品へ**  
袋包装を採用することで、一般的なカップ包装に比べて、プラスチック使用量を約 1/3 に削減。また、包材の印刷に使用するインクもバイオマスインクを採用することで、環境に配慮した商品を実現しました。



商品名	内容量	標準小売価格	商品サイズ	保存方法	賞味期間
国産椎茸昆布	100g	本体 258 円 (税込 278 円)	縦 185×横 160 ×高 10mm	常温	60 日