

袋入昆布佃煮販売金額シェア No.1 (※)、マルヤナギ「まるやか煮」シリーズから 「まるやか煮 椎茸昆布」が 11/中旬、“しっかりおいしく”塩分 4.3%にリニューアル ～「昆布佃煮＝塩分が高い」の常識を覆す、“物足りなくない”椎茸昆布～

※KSP-POS 全国販売金額シェア 2021年5月～2022年4月 マルヤナギ調べ

蒸し豆・佃煮・煮豆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：柳本勇治）は、袋入り昆布佃煮「まるやか煮 椎茸昆布」をしっかりとおいしく塩分 4.3%にリニューアルし、2022年11月中旬頃より順次全国のスーパー・小売店で販売いたします。

【開発背景】「昆布佃煮＝塩分が高い」イメージを変えたい

和食は健康的な食事と注目される一方で、日本人の食塩摂取量が多いことが課題となっています。世界保健機構（WHO）加盟国は、2025年までに世界の人々の食塩摂取量を30%削減することで合意しています。こうした近年の健康志向の一層の高まりにより、昆布佃煮は「塩分が高い」イメージから、お客様に敬遠されることがあります。しかしながら、「減塩」佃煮商品は健康に良いイメージはあるものの、塩分が低い故に「味がうすい」「物足りない」「おいしくない」イメージがあり、お客様になかなか受け入れられないのが現状です。こうしたことから、「カップ入り昆布佃煮」「真空含浸低温浮かし炊き製法を採用した昆布佃煮」など、佃煮市場において日本初の商品、製法を開発してきたマルヤナギが次に取り組んだのは「おいしい昆布佃煮＝塩分が高いというイメージを変える」ことでした。

現在のマルヤナギ袋入昆布佃煮「まるやか煮」シリーズは食塩相当量約7～8%（おにぎり1個使用平均10gあたり0.7～0.8g）となっています（※これまでの「まるやか煮椎茸昆布」は7.1%）。塩分量は減らしつつも、物足りない味わいにならないよう、しっかりとしたふくよかな「うま味」を追加するためのマルヤナギオリジナル発酵調味料を開発。この度のリニューアルにより「まるやか煮椎茸昆布」は、“しっかりおいしく”食塩相当量を7.1%から4.3%にすることができました。健康を気にされるお客様にもご満足いただける味わいで、「昆布佃煮＝塩分が高い」イメージを変える商品です。

【商品特徴】新開発した発酵調味料で、塩分を低く、でも「しっかりおいしい」

① 新開発“マルヤナギオリジナル発酵調味料”で「うま味」をプラス。塩分 7.1%⇒4.3%に。

塩分を低くしても昆布佃煮の「ごはんに合うしっかりとしたおいしさ」を感じていただけるよう、新開発したマルヤナギオリジナル発酵調味料で「うま味」と「自然の甘み」を追加しています。

② 昆布と椎茸の「うま味」で“うま味の相乗効果”

昆布のうま味成分「グルタミン酸」と椎茸のうま味成分「グアニル酸」を合わせていますので、うま味の相乗効果により塩分を低くしても「ふくよかなうま味」が広がる昆布佃煮です。

③ うま味の強い減塩醤油を厳選使用

うま味や味のふくよかさにこだわり厳選した醤油を使用し、「もの足りなくないと感じない」よう仕上げました。

商品名	まるやか煮 椎茸昆布
内容量	100g
標準小売価格	225円（税抜） 税込243円
荷姿	12×4
JAN	4901148023943
賞味期間	常温90日
サイズ	185×155×10

