

昔ながらの製法で炊き上げたマルヤナギ高質佃煮「吟膳佃煮シリーズ」

2/20「吟膳佃煮 椎茸昆布」新発売

肉厚でやわらかな利尻昆布と九州産原木椎茸のうま味が染み込む逸品

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、高質佃煮「吟膳佃煮シリーズ」に新たに「吟膳佃煮 椎茸昆布」を新発売し、2023年2月20日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】昔ながらの製法で炊き上げた高質佃煮の新アイテム

マルヤナギは創業以来の「心からおいしいと思えるものをお届けしたい」という想いから、こだわりの高質佃煮「吟膳佃煮シリーズ」を展開してきました。「吟膳佃煮シリーズ」は、アイテムに合わせて昆布の産地を変えるなど原料にこだわり、一品一品丹精込め釜で職人が炊き上げる、昔ながらの「煎り炊き製法」を続けており、安定したおいしさでお客様からご好評をいただいております。

そしてこの度、肉厚でやわらかく、料亭のだしとしても使われる「利尻昆布」を使用した昆布佃煮をシリーズとして初めて開発。副材には、昆布佃煮との相性良く、自身も旨味のある「椎茸」を選定しました。こちらも自然に近い方法で栽培されたうま味の強い九州産の原木椎茸を使用し、利尻昆布との「同時炊き」をすることで味わい深い本格佃煮が出来上がりました。

【商品特徴】肉厚でやわらかな昆布と原木椎茸のうま味が染み込む逸品

① 肉厚でやわらかな利尻角切昆布、うま味の強い九州産原木椎茸を使用

北海道産昆布の中でも、肉厚でやわらかな「利尻昆布」を贅沢に角切にカットし使用。椎茸も九州の原木栽培椎茸をスライスしたものを使用しました。

② 釜で炊き上げる「煎り炊き製法」で椎茸と昆布の『同時炊き』

一品一品丹精込め釜で職人が炊き上げる、昔ながらの「煎り炊き製法」を採用。また、昆布と椎茸と一緒に炊き上げることで椎茸のうま味が昆布に染み込み、昆布と椎茸のうま味の相乗効果により、一味違うマルヤナギならではの逸品に仕上がりました。

③ いつでも出来たてのおいしさ

保存性の高い容器を採用し、さらに不活性ガス（窒素ガス）を入れることで中身の酸化を防止。開封時までできたてのおいしさを維持します。



| 商品名 | 吟膳 椎茸昆布 |
|-----------|---------------|
| 内容量 | 100g |
| 標準小売価格 | 352円（税込380円） |
| 賞味期間 | 要冷蔵60日 |
| JANコード | 4901148030453 |
| 荷姿 | 8×5 |
| サイズ 縦・横・奥 | 127×148×28.5 |