

新形態佃煮“チューブ入り佃煮”がストックしやすくリニューアル 8/25「ぎゅぎゅっと！イチおし」2品 常温化・賞味期限延長

～佃煮に革命を起こし続けるマルヤナギの次世代佃煮は“推すだけ・適量・箸いらす”～

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、「ぎゅぎゅっと！イチおし おかか昆布」「ぎゅぎゅっと！イチおし 大豆の肉味噌風」のチューブ入り佃煮2品を要冷蔵商品から常温保存可能に、更に賞味期限を120日に延長してリニューアルし、2023年8月25日より順次全国のスーパー・小売店で販売いたします。



マルヤナギは、1970年日本初のカップ入り佃煮「ボンカップ」を発売、1974年に日本初の袋入り佃煮「徳用佃煮」を発売するなど、昆布佃煮の包装・製造方法に様々な革命を起こしつつしてきました。そして昨年、新形態の次世代佃煮として“チューブ入り佃煮”を発売。この度、この商品を常温化・賞味期限延長しリニューアルすることで、さらにストックしやすく、必要な時に必要なだけ使える商品に進化しました。これからもお客様の「こんな欲しかった！」にお応えするため、マルヤナギは佃煮に革命を起こし続けます。

開発背景：不満を解消する新形態“チューブ入り佃煮”がよりストックしやすく

現在の佃煮市場は「カップ入り」「袋入り」の2種の容器形態が主流となっています。カップ入り佃煮は蓋つき容器のため保管しやすいメリットがありますが、おいしさを保つ（パッケージのバリア性）という点においては袋入り佃煮が優れています。一方袋入り佃煮は保管のしやすさという面では課題があり、マルヤナギが実施したアンケート調査においても「他の容器に入れ替えるのが面倒」「取り出すときに手や箸が汚れる」「中身を取り出しづらい」「こぼれたりはみ出ることがある」「冷蔵庫に置きづらい形状」が不満点の上位5つとなっており、容器の課題が多いことが分かっています。

そこで2022年、「おいしさを保つ」というメリットは保ちつつ、これらの課題を解決する佃煮としてマルヤナギが開発したのが、「推すだけ適量」「箸いらすで簡単・清潔」「冷蔵庫で保管しやすい」チューブ入り佃煮でした。

ところが発売後、「使いやすい」「子どもでも使える」というお声をいただく一方で、「少し内容量が多い」「冷蔵庫によっては立てて保管しにくい」というお声もいただくようになりました。そこで2023年、よりコンパクトにリニューアルを行いました。

すると今度は、「冷蔵庫で保管が必要、さらに賞味期限が短いのでたくさんストックできない」というお声。そこでこの度、**要冷蔵から常温保存が可能な商品へ、さらに賞味期限を90日から120日へ延長**することで、よりストックしやすく、使いたいときに適量で取り出せる便利な佃煮が誕生しました。

佃煮の常識を覆す！「業界初」の革命を続けるマルヤナギ



1970年 日本初のカップ入り昆布佃煮「ボンカップ」

今日の昆布佃煮の代表的な形態の一つであるカップ入り佃煮は、マルヤナギが初めて考案しました。昆布佃煮用に構造を工夫したカップ型を作り、密閉包装のメリットを活かして、当時としては一歩先をゆく低塩低糖のつくだ煮を実現しました。バランスの良いおいしさと取り扱いの簡便さで空前の大ヒット商品となりました。作っても作っても生産は間に合わず、たった1年間で36社※が類似商品を発売するまでになりました。※マルヤナギ調べ



1974年 業界初の袋入り昆布佃煮「徳用佃煮」

昆布佃煮の代表形態である「袋入り」昆布佃煮もマルヤナギが初めて考案したものです。カップ入り佃煮が全盛だった昭和49年、オイルショックが起こりました。包装資材の使用量が少なく、ひと袋にたっぷり入った「徳用佃煮」は、省資源という時代のニーズに合致したものでした。また、カップ入り佃煮は蓋つき容器のため保管がしやすいメリットがありますが、おいしさを保つ（パッケージのバリア性）という点においては袋入り佃煮が優れていることも人気の理由でした。



1990年 業界初の真空含浸煮製法「まるやか煮」

日本で何百年も受け継がれてきた佃煮は釜でじっくりと炊かれてきました。少量であれば品質良く仕上がりますが、量産化しようと大きな釜で炊くと、味のバラツキ、かき混ぜによる潰れ、火加減により苦みが出やすいことが課題でした。そこで着目したのは、マロンガラスを真空濃縮で製造できる設備。密閉設備の中に小分けした昆布を投入、真空濃縮でじっくりと昆布に味を染み込ませてゆくと、すっきりとしてまるやかな味わいの昆布佃煮を作ることになりました。



2022年 新形態チューブ入り佃煮「ぎゅぎゅっとイチおし」シリーズ

そしてマルヤナギは、2022年より、新形態“チューブ入り佃煮”として「ぎゅぎゅっとイチおし」シリーズの販売を開始いたしました。カップ入り佃煮の「保管しやすさ」「使いやすさ」のメリットと、袋入り佃煮の「おいしさを保つ」メリットをあわせ持つ、“推すだけ・適量・箸要らず”の佃煮です。常温化と賞味期限の延長で利便性がさらに向上しました。

商品概要：ごはんが進む甘辛味「おかか昆布」と蒸し大豆入り「大豆の肉味噌風味」

リニューアルポイントは2品共『常温化』『賞味期限120日に延長』。

いつでもストック棚に入れておき、使いたいときに“ぎゅぎゅっと”必要量を絞り出すことができます。取り箸は不要。開封後は冷蔵庫に立てて保管しやすいパッケージです。



ぎゅぎゅっとイチおし おかか昆布

- ・おかかと短めのカットで使いやすい北海道産昆布を100%使用した佃煮
- ・よりごはんが進む甘辛の味付けにリニューアル
- ・おにぎりの具としてはもちろん、厚揚げや麺にもぴったり

内容量：120g、標準小売価格：238円（税込257円）



ぎゅぎゅっとイチおし 大豆の肉味噌風味

- ・北海道産大豆で作った蒸しひきわり大豆入り
- ・蒸し大豆の甘みとひき肉のような食感が、信州味噌のコク・トマトの旨味と相性抜群
- ・スティック野菜や麺に乗せたり、餃子のタレにも

内容量：120g、標準小売価格：238円（税込257円）