

1990 年発売※1 以来のロングセラー！袋佃煮シェア No.1※2

袋佃煮シリーズ 10 品 味も見た目もリニューアル

「素材のうま味しっかり」「後味すっきり」に、よりごはん合う味へ



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 柳本勇治）は、袋佃煮「まろやか煮」「大人のつくだ煮」「お菜づくだに」「しっとりふりかけ」シリーズの全 10 品のパッケージデザイン及び一部商品の処方をリニューアルし、2025 年 8 月 1 日（金）より順次、全国の小売店およびスーパーマーケットなどで発売いたします。

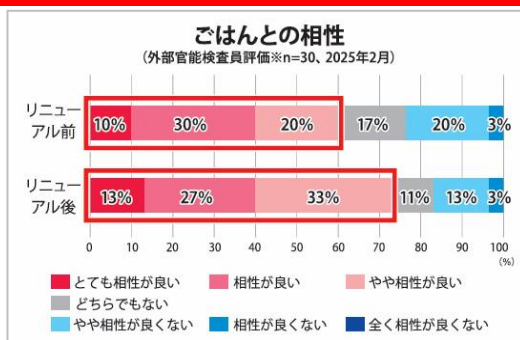
（※ 1）真空含浸低温加熱炊き製法を用いたまろやか煮が対象 （※ 2）KSP-POS 全国 2024 年 5 月-2025 年 4 月（※12 月を除く）袋入昆布佃煮販売金額

昆布佃煮が「うま味しっかり」「後味すっきり」、よりごはんにあう味へリニューアル

うま味成分として、新たに「かつおだし」「ちりめんエキス」を追加し、昆布のうま味成分「グルタミン酸」と、魚介のうま味成分「イノシン酸」をかけ合わせることで、相乗効果でうま味をしっかり感じる処方になりました。

また、製造工程も徹底的に見直し、うま味とコクをアップしながら後味のキレがよくなるように調整することで昆布のおいしさ、香りをより感じる佃煮になりました。外部官能検査員による評価でも、リニューアルした昆布佃煮はごはんにあうと評価されています。

＜対象商品＞ まろやか煮（ごま昆布、しそ昆布、こもち昆布）
大人のつくだ煮（わさび昆布、梅昆布）



しっとりふりかけが「圧倒的な素材感」のフレッシュな味にリニューアル



<しっとりふりかけ ねぎ塩きくらげ>

- 生ねぎを使用し、ねぎのフレッシュ感と香りが大幅アップ
- 黒胡椒が効いたねぎ塩味に、きくらげとたけのこがアクセント
- チャーハンや炒めものなど、調味料としても

<しっとりふりかけ おかかごぼう>

- ごぼうの煮熟時間を調整し、食感が大幅アップ
- 甘辛おかかのごぼうの素材感
- 卵かけごはんや釜玉うどんの味付けにも

袋佃煮全 10 品を統一感のあるパッケージデザインへ



(旧)



(新)

これまで「まろやか煮」「大人のつくだ煮」「お菜つくだに」「しっとりふりかけ」のシリーズごとに分けていたデザインを見直し、袋佃煮の全 10 品で統一感をもたせ、シリーズを超えて並べたときにも売場を華やかに演出するデザインになりました。商品ごとにベースの色を変え、商品名を同じ薄黄色の枠内に大きく配置することで商品の見分けが付きやすくなったほか、シズル写真を大きく配置したことで視覚的なおいしさも訴求しています。

<参考> マルヤナギの袋佃煮シリーズ



●まろやか煮（ごま昆布、しそ昆布、こもち昆布、椎茸昆布）

密封窯でじっくりと低温で炊き上げる「真空含浸低温浮かし炊き製法」により、まろやかでふくらおいしく仕上げた昆布佃煮シリーズです。椎茸昆布は、「塩分 4.3%なのにちゃんとおいしい昆布佃煮」として支持され続けています。



●大人のつくだ煮（わさび昆布、梅昆布）

わさびの香味や梅の酸味がおいしい大人のための昆布佃煮です。冷奴へのトッピングやお茶漬けにもピッタリです。



●お菜つくだにシリーズ（ピリ辛きくらげ、椎茸うま煮）

下処理がめんどうな野菜を使ったおかず佃煮です。ちらし寿司や茶わん蒸しなど、ハレの日はもちろん、日常のおかずやおつまみにも。



●しっとりふりかけシリーズ（ねぎ塩きくらげ、おかかごぼう）

しっとり食感のふりかけシリーズです。コリコリのきくらげやねぎの食感、ごぼうの素材感など、しっとりタイプだからできる素材の食感を活かした味わいです。