

水産業界をリードする情報誌

日刊
速報

水産タイムス

THE SUISAN TIMES

発行所 株式会社 水産タイムズ社
編集発行人 越川宏昭
〒108-0014 東京都港区芝5-9-6
TEL03(3456)1411 FAX03(3456)1416
ホームページ <http://www.suisantimes.co.jp/>
e-mail suisan@suisantimes.co.jp
日刊(但し土・日曜・祝祭日休刊)
購読料 1ヵ月 5,280円(税別 4,800円)
6ヵ月31,680円(税別28,800円)



Smiles for All.
すべては、笑顔のために。



東洋水産
TOYO SUISAN

2022年(令和4年)
1月20日(木) 第13698号

マルハニチロ、春の新商品64品を発表

魚卵入りソーセージや熟成西京漬けなど

マルハニチロ(東京都江東区、池見賢社長)は、2022年春季新商品64品(リニューアル18品含む)を19日発表した。コロナ禍による内食化傾向、調理時間の短縮と簡便性を踏まえた商品を揃えた。



北海道産タラコを5%配合

家庭用加工食品(すりみ食品)の「こだわり魚種 北海道産たらこソーセージ」はシリーズ初の魚卵入り。北海道で漁獲し、道内で加工されたタラコを5%配合している。タラコの旨みと風味が味わえ、おつまみや軽食に向いている。

レトルトパウチではジッパー付きのパウチに入った合わせ調味料の新シリーズ「Chefit(シェフィット)」を投入。シェフが作ったような味わ

い深い1品を家庭で手軽に作れる。ブリ、サーモン、たまねぎ、ブロッコリーを使用する4メニューをラインアップした。素材を袋に入れて電子レンジで加熱するだけの簡単調理で食卓惣菜が完成する。

業務用冷凍食品の「48時間本漬け熟成西京漬け」はボリューム感のあるサイズで弁当の主役や食卓の主菜となる西京漬け。カラスガレイ、赤魚、サバの3品をラインアップした。48時間じっくり漬け込むことで食欲をそそる香りと焼き上がりのツヤを引き出す。ローコストオペレーションで提供可能。

家庭用冷凍食品は「新中華街®」シリーズで赤坂璃宮の譚オーナーシェフが監修した本格焼売を2品発売する。「黄金の海老しゅうまい」はエビのおいしさを存分に味わえる仕立てで、本格飲茶でも使われる黄色皮で包んだ。「肉焼売」はジューシーな粗挽き肉を使用し、食べ応えがある。

メディケア食品(介護食品)は「やさしいおかず」シリーズで和え物やサラダなどの新たなラインアップを追加した。

海生研・保科理事長が年頭会見……………	2
古野電気第3四半期、増収減益……………	2
さとふると糸満市、軽石支援でCF活用……	2
全日本漁港建設協会が水産庁に要望書……	3
農水省・消費者の部屋で「鯨」紹介………	3
のりフォトコン、24日に作品募集開始……	4

林兼、機能・食品事業部が食品事業部に…………… 4

業界人物スポット

福井県立大学生物資源学部

教授 むらかみ しげる
村上 茂氏