




Smiles for All.
すべては、笑顔のために。

東洋水産株式会社 
TOYO SUISAN

NEWS RELEASE

2015年8月31日

伊豆の伝統製法によるこだわりの味

マルちゃん
田子節 本枯節 25g

2015年9月7日(月) 新発売



東洋水産株式会社（本社：東京、社長：今村 将也）では、削り節「マルちゃん 田子節 本枯節 25g」を、2015年9月7日（月）より、全国にて新発売致します。

■商品コンセプト

この度の商品は、伊豆の伝統製法「^{てびやまばいかん}手火山焙乾製法」で作り上げた、「田子節 本枯節」のけずり節です。付加価値の高い商品として差別化を図り、素材や製法にこだわる消費者の皆様を中心にアピールして参ります。

■商品概要

伊豆伝統の「手火山焙乾製法」による、やわらかな香りとまろやかな旨味が特長の「田子節」の削り節です。カビ付け・天日干しの工程を3回以上繰り返し丁寧に仕上げた、「本枯節」を使用しています。たっぷりと使える容量のため、素材のおいしさを引き立てる料理の決め手として、様々な用途にご利用いただけます。トッピングなど少量の使用に便利な3gの小袋タイプ「田子節 本枯節 3g×5P」も、同日に発売です。

■手火山焙乾製法とは…

かつお節の産地として名高い静岡・伊豆で、江戸時代から続く伝統的な^{しいぼ}燻し乾燥製法です。一般的なかつお節は密閉された室内で^{くわんかん}燻乾するため、燻乾臭がやや強くなります。「手火山焙乾製法」では、開放された室内でじっくりと手間隙を掛け燻乾することにより、かつお節本来の風味をお楽しみいただけます。

■商品詳細

商品名	マルちゃん 田子節 本枯節 25g
内容量	25g
JANコード	4901990116886
荷姿	15袋入り 1ケース×4合わせ
希望小売価格	265円（税抜き）
販売ルート	量販店、一般小売店 他
発売日	2015年9月7日（月）
発売地区	全国