



Smiles for All.
すべては、笑顔のために。

東洋水産株式会社



NEWS RELEASE

2025 年 2 月 3 日

静岡県西伊豆の伝統製法で仕上げたプレミアムな削り節

マルちゃん
田子節 本枯節 2g×6 袋
同 25g

2025 年 2 月 17 日(月) リニューアル発売



東洋水産株式会社（本社：東京、社長：住本 憲隆）では、削り節「マルちゃん 田子節 本枯節 2g×6 袋」「同 25g」を 2025 年 2 月 17 日（月）より、全国にてリニューアル発売いたします。

■商品コンセプト

「田子節 本枯節」は、静岡県西伊豆の伝統製法「手火山焙乾製法^{てびやまはいかん}」で仕上げた削り節です。付加価値の高い商品のため、素材や製法にこだわる消費者の皆様にとってもぴったりの商品です。この度のリニューアルでは、形態サイズの変更とデザインを調整いたしました。また、賞味期間を 12 ヶ月から 18 ヶ月に延長し、また賞味期限の表示を年月表示に変更することで、近年の社会課題の 1 つでもある食品ロス削減に配慮した仕様としました。

■商品概要

静岡県西伊豆の伝統製法「手火山焙乾製法」で燻乾した「田子節」は、やわらかな香りとまろやかな旨みが特徴です。トッピングなどに便利な小袋タイプと、だしとりなどに便利なたっぷりと使える容量タイプの2種類があり、様々な用途にご利用いただけます。

■手火山焙乾製法とは

かつお節の産地として名高い静岡県西伊豆で、江戸時代から続く伝統的な燻し乾燥製法です。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暇を掛け燻乾することにより、燻乾臭が少なく、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 2g×6 袋	マルちゃん 田子節 本枯節 25g
内容量	2g×6 袋	25g
JAN コード	4901990118705	4901990116886
荷姿	12 パック入り 1 ケース×4 合わせ	15 パック入り 1 ケース×4 合わせ
希望小売価格	235 円（税抜き）	326 円（税抜き）
販売ルート	CVS、量販店、一般小売店 他	
発売日	2025 年 2 月 17 日（月）	
発売地区	全国	