すき間時間に手軽に食べられる新シリーズが誕生

スティック型おむすび「魚うおむすび」シリーズ2品 2022年4月1日（金）新発売

マルハニチロ株式会社　　2022年03月08日

マルハニチロ株式会社（本社所在地：東京都江東区、代表取締役社長：池見 賢）は、スティック型おむすびの新シリーズ「魚むすび（うおむすび）」シリーズを2022年4月1日（金）より中四国、九州エリアで新発売いたします。

近年、食シーンや食形態の多様化、コロナ禍における衛生意識の高まりを受けて、手を汚さずに食べられる、スティック型商品のニーズが高まっています。そこで、フィッシュソーセージ加工技術を用い、常温のスティック型のおむすびを新シリーズとして発売いたします。魚のすりみともち米を一緒に炊き上げ、魚由来のたんぱく質も摂ることができます。

本シリーズは、加圧加熱殺菌製法により保存性に優れており、常温で5か月の保存が可能です。また、フィッシュソーセージの特徴である持ち運びに便利な携帯性と、簡単に開けられる利便性を兼ね備えております。

今回発売する「味付けおこわ」「わかめごはん」の2品は、たんぱく質とともにカルシウムを含み、1本約100キロカロリーです。

■ 商品特長

・ 魚のすりみと国産のもち米を一緒に炊き上げたスティック型のおむすびです。

・ 常温保存が可能で携帯にも便利な上、手を汚さずに食べられるため、アウトドアや備蓄品としてもお使いいただけます。

・ 「味付けおこわ」は、もち米に筍と椎茸を混ぜ込み、醤油風味で炊き上げました。1本あたりたんぱく質4.1g、カルシウム171mgが含まれています。

・ 「わかめごはん」は、茎わかめと白ごまを混ぜ込み、マダイやホタテの旨みで風味良く炊き上げました。1本あたりたんぱく質4.0ｇ、カルシウム218ｍｇが含まれています。

■ 商品概要

商　品　名　　①魚むすび　味付けおこわ

　　②魚むすび　わかめごはん

内　容　量　　60g×1本

発　売　日　　2022年4月1日（金）

発売エリア　　中四国、九州エリア