



～鮮やかな赤色が特長！デンマーク産サーモントラウト卵使用いくら醤油漬～

## ひめしずく®いくら醤油漬、ひめしずく®特製出汁で食べるいくら丼

### 2024年3月新発売

マリンフーズ株式会社（以下「マリンフーズ」）は、デンマーク産サーモントラウト卵使用いくら醤油漬「ひめしずく®」を使用した新商品全2品を2024年3月中旬より順次、全国のスーパーマーケットにて販売します。



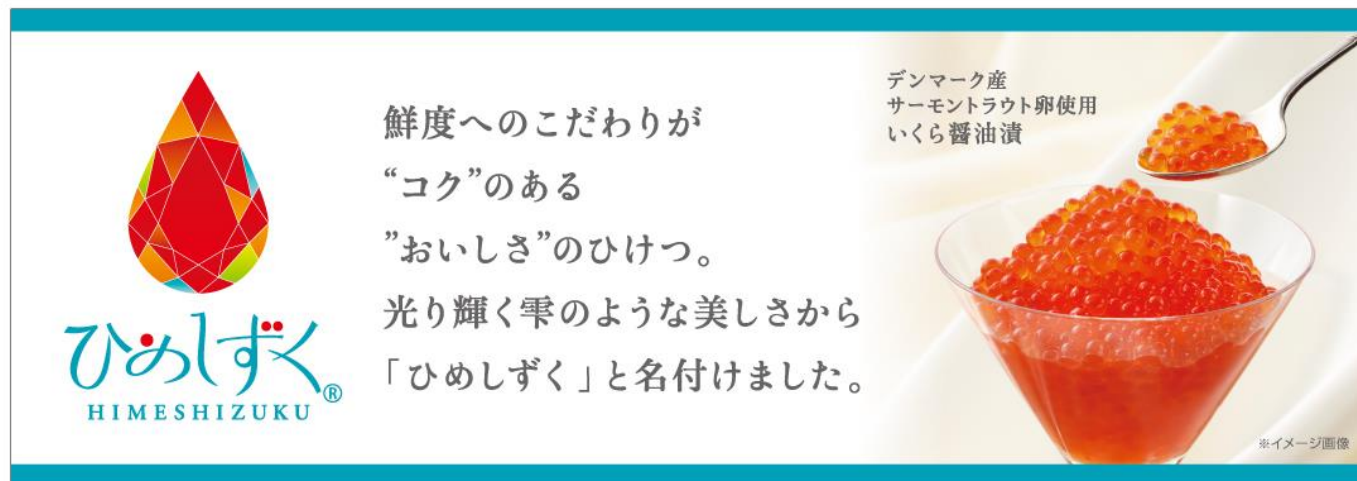
新商品のラインナップは、「ひめしずく®いくら醤油漬」と「ひめしずく®特製出汁で食べるいくら丼」の2品です。

「ひめしずく®いくら醤油漬」は、鮮やかな見た目のデンマーク産サーモントラウト卵を使用、4種（かつお、昆布、焼きあご、ホタテ）の出汁をブレンドしたこだわりの特製出汁醤油で味付けしています。ガスパック仕様で、温度帯変更日+7日間（未開封、要冷蔵0℃～10℃）の賞味期限設計となっています。

「ひめしずく®特製出汁で食べるいくら丼」は、同じくデンマーク産サーモントラウト卵を使用、ごはんと相性抜群な5種（かつお、昆布、にぼし、ホタテ、焼きあご）の出汁をあわせた優しい口当たりの味付けです。立てて陳列しても調味液がこぼれないインナートレイを採用しており、買い物の際や家庭の冷蔵庫での保管時にも扱いやすい設計です。ガスパック仕様で、温度帯変更日+7日間（未開封、要冷蔵0℃～10℃）の賞味期限設計となっています。

マリンフーズが販売する、「ひめしずく®いくら醤油漬」「ひめしずく®特製出汁で食べるいくら丼」をぜひご家庭でお楽しみください。

(ひめしずく®について)



「ひめしずく®」は、デンマーク産サーモントラウト卵を使用したいくら醤油漬の新しいブランドです。親魚は、魚の養殖に長い歴史をもつデンマークで、欧州の基準のもと、まごころを込めて育てたサーモンです。活めした後に、採れたての卵を素早く凍結し鮮度を保つことで、卵の色目が良く、コクが感じられます。「ひめしずく®」というブランド名は、小粒の可愛らしさ、光輝く雫のような美しさを表現するとともに、みなさまに愛されることを願って名付けました。鮭や鱒の卵に比べると一回り小粒ですが、味・色・鮮度に高評価をいただいています。

#### ひめしずく®商品一覧

<https://www.marinefoods.co.jp/product/consumer/himeshizuku.html#a01>

「ひめしずく®いくら醤油漬」

「ひめしずく®特製出汁で食べる いくら丼」

#### 弊社他商品のご案内

・「ごろっとサーモン丼」

<https://www.marinefoods.co.jp/product/consumer/sermondon.html#a01>

・「海鮮スープシリーズ」

<https://www.marinefoods.co.jp/product/consumer/soup.html#a03>

・「パパッと簡単シリーズ」

<https://www.marinefoods.co.jp/product/consumer/papatto.html#a01>

・「+IPPIN シリーズ」

<https://www.marinefoods.co.jp/product/consumer/ippin.html#a01>

## 会社概要

社名	マリンフーズ株式会社
代表者	代表取締役社長 藤原 勝紀
本社所在地	東京都港区六本木三丁目1番1号六本木ティーキューブ10階
設立	1964年10月
事業内容	水産加工食品の製造販売および水産原料の輸入販売
会社HP	<a href="https://www.marinefoods.co.jp/">https://www.marinefoods.co.jp/</a>

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

マリンフーズ株式会社 マーケティング統括部 販売戦略部 TEL : 03-5545-6112