



## ～本格的な海鮮惣菜+IPPIN シリーズより新商品～

# いか雲丹 2024年8月新発売

マリンフーズ株式会社（以下「マリンフーズ」）は、海鮮惣菜の「+IPPIN」シリーズより、「いか雲丹」を2024年8月以降順次、全国のスーパーマーケットにて販売します。



このたび、新商品として「いか雲丹」を発売します。うにを使用した自家製黄身醤油たれと大きくカットしたいかをあえた商品で、お酒のおつまみとしてだけでなく、ご飯にも合う味付けになっています。原料には、マリンフーズの海外拠点であるMFチリ製造のうにとMFベトナム製造の味付いかを使用しました。冷凍流通・Child販売品で、温度帯変更日+10日間（未開封、要冷蔵10℃以下）の賞味期限設計となっています。

「+IPPIN」シリーズは、毎日の食卓にプラス1品できる海鮮惣菜として、家庭では作りにくい本格的な味わいを楽しめるこだわりの逸品というコンセプトで、2023年8月に発売しました。食卓に並ぶ理想の品数は「主菜+副菜2品（計3品）」と言われていますが、実際にこれだけの品数を毎日揃えるのは手間がかかります。手間なく簡単に食卓の品数を増やしたい、という消費者の需要に応えました。新商品の「いか雲丹」をシリーズに加え、岩下食品とコラボした「岩下の新生姜入りにしん酢漬」や、お酒のおつまみとしても楽しんでいただける「サーモンクリームチーズ」などの既存品と合わせて、全9品のラインナップです。

（「サーモンピリ辛ユッケ」は8月30日で製造終了）

マリンフーズが作る、簡単お手軽な本格海鮮惣菜をお楽しみください。

## **+IPPIN シリーズ商品一覧**

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

「+IPPIN いか雲丹」

「+IPPIN いか黄金」

「+IPPIN ままかり酢漬」

「+IPPIN 貝の磯あえ」

「+IPPIN 岩下の新生姜入りにしん酢漬」

「+IPPIN 貝ひもチャンジャ」

「+IPPIN 数の子松前漬」

「+IPPIN 塩麹サーモン」

「+IPPIN サーモンクリームチーズ」

## **弊社他商品のご案内**

・「海鮮丼シリーズ」

<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>

## **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