

信州のオリジナル食材「信州サーモン」を使用 「信州サーモン押し寿し」発売のお知らせ

株式会社マルイチ産商（本社：長野市、代表取締役社長：藤沢政俊）は、信州のオリジナル食材「信州サーモン」を使用した「信州サーモン押し寿し」を 2015 年 3 月より新発売いたします。

信州サーモンは、ニジマスとブラウントラウトを掛け合わせた、銀色の身体に虹色の身が特徴の信州独自のブランド魚です。「信州サーモン押し寿し」の原料に使用する信州サーモンは、弊社と飼料会社が共同開発したりんご配合の餌を与え、恵まれた水の環境を有する木島平村の養殖場で育成されたことで、身色とうま味・身質がよく、身に臭みが無いのが特長。また、酢飯には、長野県産米を 100% 使用。炊飯後の低温に強い品種である低アミロース米のミルクークイーンを使用し、コシヒカリとブレンドすることでお米のうま味を引き立たせました。

信州の特産品である「信州サーモン」を皆さまに美味しくお召し上がりいただける商品として、長野県内外のお客さまへお届けしてまいります。

【商品の概要】

商 品 画 像		
商 品 名	信州サーモン押し寿し わっぱ	信州サーモン押し寿し 棒寿し
内 容 量 / 荷 姿	400g / 5 入	340g / 12 入
希 望 小 売 価 格	2,000 円（税抜き）	1,400 円（税抜き）
発 売 日	平成 27 年 3 月 7 日	平成 27 年 3 月 7 日
販 売 ル ー ト	一般小売店、土産店ほか	一般小売店、土産店ほか

※業務用製品もございます。

以上

商品に関するお問合せは下記へお願いします。

〒104-0045 東京都中央区築地 6-19-20
ニチレイ東銀座ビル 12F
株式会社マルイチ産商 水産商品本部
（担当：石谷、青沼）
TEL：03-3542-6732 FAX：03-3542-6733