



本部／〒104-0045 東京都中央区築地4丁目7番5号 築地KYビル7階

2021年8月



2021年 秋季新商品を発売

株式会社マルシンフーズ（本部：東京都中央区、社長：吹上渡）では、9月上旬より全国のスーパー等で、「マルシンハンバーグ Big」「お豆習慣 大豆ミートハンバーグ」「宇都宮ねぎとにら餃子」の3品を新商品として順次発売いたします。各商品についてご案内いたします。



●マルシンハンバーグ Big



●お豆習慣 大豆ミートハンバーグ



●宇都宮ねぎとにら餃子

New マルシンハンバーグ Big

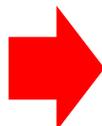
1962年より発売されているロングラン商品「マルシンハンバーグ」の1.5倍タイプが新登場！

今までのマルシンハンバーグに物足りなさを感じていた方に朗報です！！

“マルシンハンバーグが 1.5倍にボリュームUP!”



既存品



新商品：Big

チルドハンバーグ市場では近年、肉食需要の高まりを受け、大手食品メーカーが簡便性の高い電子レンジ調理対応商品や夕食向けの高付加価値商品の導入を進めたことで市場は拡大傾向で推移しています。そこで弊社は、食べ応えのある量で、食事を簡単に済ませたい新しい需要対応商品として既存のマルシンハンバーグの1.5倍(重量)サイズのマルシンハンバーグ Big を発売いたします。

■ **マルシンハンバーグ Big**

既存のマルシンハンバーグでは少し物足りない。

もっとマルシンバーグを味わいたい方向けに商品化した

「マルシンハンバーグ」の1.5倍(重量)ハンバーグです。

128gとボリュームたっぷりで食べ応えがあり、大人でも満足できる

Bigサイズに仕上げました。フライパン調理はもちろん、

電子レンジで温めてもおいしくお召しあがりいただけます。

忙しい毎日の食卓に活躍する一品です。

【内容量】 128g

【保存方法】 冷蔵（10℃以下）

【発売日】 9月上旬



New お豆習慣 大豆ミートハンバーグ

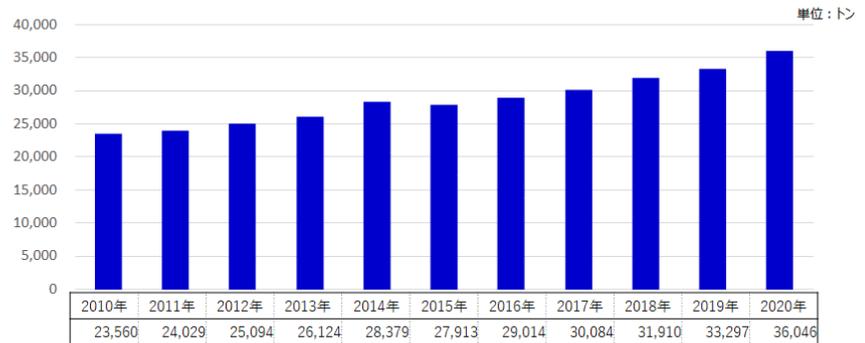
大豆ミートを食べてみたい。

お好きな食べ方で手軽にトライできる素材系ハンバーグが新登場！

■大豆ミート市場

健康志向の高まりから代替肉の需要が増え、豆類や野菜などを原材料とした植物由来肉に注目が集まってきています。近年、大豆ミートを含めた代替肉の認知度は高まってきており、日本でも大手食品メーカーやスーパー、CVS、飲食店などでの取り扱いが徐々に増えています。

【粒状大豆たんぱく国内生産量推移】



※国内自社工場で生産した総量。OEMや受託生産も含む。海外での生産量は含まない。 <一般社団法人日本植物蛋白食品協会より>

■新商品紹介

【新ブランド名】



～「お豆を手軽に摂れる商品で健康で幸せな食生活のお手伝い」～

市販されている大豆ミート商品はソース入り商品で店頭価格 200 円後半で販売されていることが多く、大豆ミートに気軽にトライしたい人にとっては少し高いと感じる方が多いと考えられます。また、ソース入り商品で販売されているため、味が決まっており、アレンジ方法も少なくなります。そこで弊社は気軽にトライでき、お好みの食べ方で食べることができる「**素材系大豆ミートハンバーグ**」を発売します。

■お豆習慣 大豆ミートハンバーグ

お肉の代わりに大豆ミートを使用したハンバーグです。弊社独自の製法により大豆特有のにおいを抑え、ナツメグ、ペッパーなどの香辛料を配合することで、よりお肉のハンバーグに近い味付けになるように仕上げました。ソースの味がついていないので、ご家庭でアレンジしやすく、お好みの食べ方でお召しあがりいただけます。

【内容量】 85 g

【保存方法】 冷蔵（10℃以下）

【発売日】 9月上旬



New

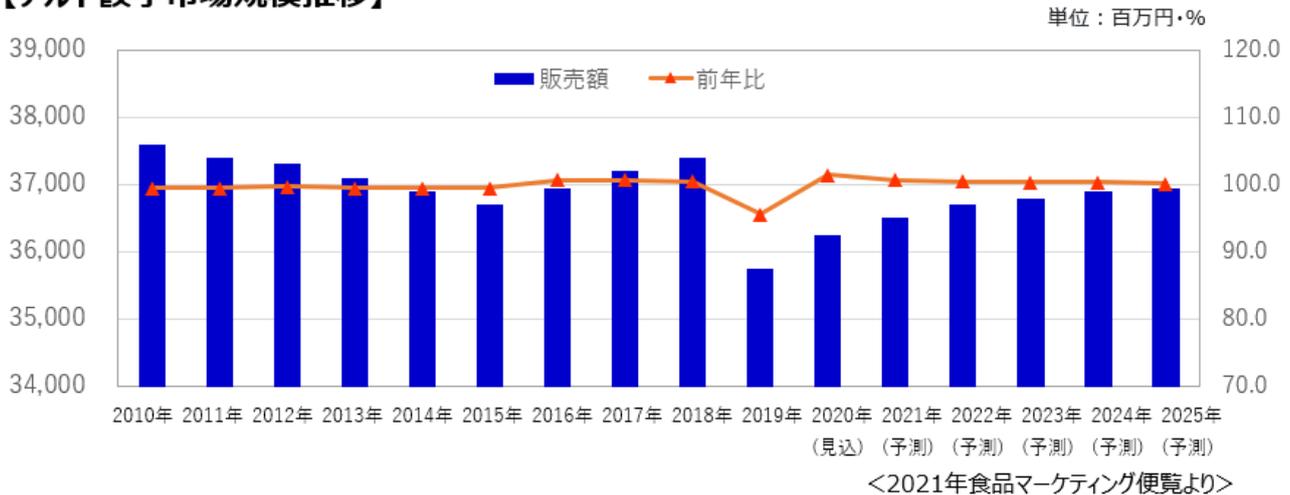
宇都宮ねぎとにら餃子

フライパンに油を入れて焼くだけ！

宇都宮餃子会監修の「宇都宮餃子シリーズ」に**簡単水なし**調理商品を投入！

■チルド餃子市場について

【チルド餃子市場規模推移】



チルド餃子市場は、冷凍餃子の味の向上による市場の伸長やデリカ等の中食惣菜の台頭により、マイナス傾向で推移しておりました。しかし、2016年以降は各社の積極的な商品投入と食卓での出現が高くなり、市場は回復基調。2019年は、地方の有力企業の解散や戦略的に商品を集約したことにより、一時期市場全体は低調でしたが、2020年からのコロナ禍による中食需要、さらにおつまみとしての新たな需要獲得がみられ、量販店を中心に好調をキープしており、今後も一定の市場規模が見込まれます。そこで弊社は、ご家庭でお手軽に味わえる宇都宮餃子シリーズより、新商品を発売いたします。

■宇都宮ねぎとにら餃子

餡にねぎとにらをたっぷり使用し、お肉と野菜の旨みを感じながらもねぎとにらの風味をお楽しみいただける餃子に仕上げました。四川豆板醤を入れているため、豆板醤のピリッとした辛みがクセになる、ビールのおつまみにもピッタリな一品です。皮は小麦粉にタピオカでん粉を加え薄皮にすることで、フライパンに水を入れず油をひくだけでどなたでもパリッと簡単に調理でき、お手軽にお召しあがりいただけます。宇都宮餃子会承認商標マーク*入りです。

【内容量】 内容総量 220 g

〈餃子 210 g (14 個)、醤油たれ 10 g (2 袋)〉

【保存方法】 冷蔵 (10℃以下)

【発売日】 9 月上旬



※宇都宮餃子会承認商標マークとは？

宇都宮餃子会が商品開発に対し監修し、認定した商品のみ付けられるエンブレムマークです。

