



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

2022年2月



## 2022年 春季新商品を発売

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、3月上旬より全国のスーパー等で、「和風ハンバーグ しそ入り」「宇都宮チーズ餃子」「フライパンいらず 焼き宇都宮肉餃子」「フライパンいらず 焼き宇都宮野菜餃子」「お豆習慣 大豆ミート餃子」「横浜中華街皇朝監修 横浜肉シウマイ」「横浜中華街皇朝監修 横浜海鮮シウマイ」の7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します。



●和風ハンバーグしそ入り



●宇都宮チーズ餃子



●フライパンいらず  
焼き宇都宮肉餃子



●フライパンいらず  
焼き宇都宮野菜餃子



●お豆習慣 大豆ミート餃子



●横浜中華街皇朝監修 横浜肉シウマイ



●横浜中華街皇朝監修 横浜海鮮シウマイ

**New**

和風ハンバーグ しそ入り

**マルシンハンバーグに新しく「和風」仕立ての商品 が新登場です！**

新型コロナウイルス感染症の影響でご家庭での食事の機会が多くなり、市販品ハンバーグの需要が伸びています。

弊社の主力商品であるマルシンハンバーグの新フレーバーとして、夏場に向けてさっぱりとした風味の「しそ」を使用した「和風ハンバーグ しそ入り」を発売いたします。

これから気温の上がる春先から夏にかけて、おいしくお召し上がりいただけるさわやかな味のハンバーグです。

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】 70 g

【保存方法】 冷蔵（10℃以下）

【発売日】 3月上旬



**New**

宇都宮チーズ餃子

**チーズにこだわった お酒のおつまみ用として開発しました！**

具材にはチェダー、ゴーダ、マリボー配合のプロセスチーズを使用、またチーズ好きの方にもご満足いただけるようにブルーチーズパウダーを入れて、チーズ特有の濃厚な味と香りを実現しました。

さらにクリームチーズオイルを配合、時間が経ってもチーズの風味を保てるように仕上げた、おつまみにぴったりの一品です。

【内容量】 200 g (8 個)

【保存方法】 冷蔵（10℃以下）

【発売日】 3月上旬



## **New** フライパンいらず 焼き宇都宮肉餃子・焼き宇都宮野菜餃子

**レンジで温めるだけですぐに食べられる、即食「焼き餃子」です。**

「肉餃子」は鶏肉、豚肉に、キャベツ、ニラを加えたベーシックな餃子、「野菜餃子」は国産のキャベツ、ニラ、にんにくがたっぷり入った餃子です。

時間が経っても硬くならない、モチモチした特製の皮で包んで香ばしく焼き上げました。

トレーのまま電子レンジで温めるだけですぐに食べられる簡便性の高い商品です。

家飲みのおつまみとしてご利用いただけます。

【内容量】 各 200 g (8 個)

【保存方法】 冷蔵 (10℃以下)

【発売日】 3 月上旬



**お豆習慣**

**New**

お豆習慣 大豆ミート餃子

**大豆ミートハンバーグに続く「お豆習慣」ブランド商品の第二弾！！**

大豆ミートを使った弊社ブランド「お豆習慣」の新商品です！

具材にお肉は一切使用していません。

弊社独自の配合で大豆ミート特有のえぐみや風味を軽減、大豆ミートを初めてお召し上がりになるお客さまでも食べやすい商品に仕上げました。

【内容量】 内容総量 206 g

餃子 196 g (14 個) たれ 10 g

【保存方法】 冷蔵 (10℃以下)

【発売日】 3 月上旬



## **New** 横浜中華街 皇朝監修 横浜肉シウマイ・横浜海鮮シウマイ

### 横浜中華街「皇朝」が監修した焼売です！

「肉シウマイ」は、具の中に豚肉、鶏肉を50%以上配合した、ジューシーな食べ応えのある一品です。

玉ねぎをたっぷり入れて、自然な甘みと旨みのある味に仕上げました。

「海鮮シウマイ」は、玉ねぎと鶏肉にタコとイタヤ貝を加えた風味豊かな一品です。帆立エキス、オイスターエキスを配合し、しっかりした旨みたっぷりの味付けに仕上げました。電子レンジで温めるだけで出来立てのおいしさを味わえますので、夕食のおかずはもちろん、おつまみとしてもご利用いただけます。

【内容量】各 162 g 〈27 g × 6 個〉

【保存方法】冷蔵（10℃以下）

【発売日】3月上旬

