

2024年10月30日

愛媛県産養殖真鯛を活用した新商品

11月1日（金）から販売開始！

株式会社フジ（本社：広島県広島市 / 代表取締役社長：山口 普^{やまぐち ひろし}）と株式会社マルミ（本社：愛媛県八幡浜市 / 代表取締役社長：小山 正二^{こやま しょうじ}）、有限会社宇和島屋（本社：愛媛県宇和島市 / 代表取締役社長：三浦 清貴^{みうら きよたか}）は、愛媛県産養殖真鯛の中骨を使用した商品を共同開発いたしました。つきましては、11月1日（金）から販売いたしますのでご案内申し上げます。

当社は、水産資源の有効活用やフードロス削減を推進し、持続可能な社会の実現に向けた地域に根ざした活動を積極的に参画しています。このたび、魚を三枚おろしにする際、廃棄されがちな中骨から、専用の機械を使用してまだ食べられる身を丁寧に集め、大切に育てられた養殖魚を余すことなく活用したいという思いから開発された「真鯛入り うおじゃこ天」「真鯛入り うおメンチ」「真鯛入り ワンタン」の販売を開始いたします。身を取った後の中骨からも、うまみ成分たっぷりのエキスを抽出し、無駄なく使用しています。

今後も当社は、地元の特産品を活かした商品を通じて、生産者の方々の“思い”や“おいしい”をお客さまにお届けし、環境負荷低減に取り組んでまいります。

【商品概要】

商品名：真鯛入り ワンタン

価格：100gあたり258円（税込278.64円）

販売開始：現在販売中

真鯛の身と鶏肉をブレンドし、ホタテエキスや昆布エキスを隠し味に仕立てました。鍋やスープの具材にぴったりのワンタンです。



商品名：真鯛入り うおじゃこ天

価格：598円（税込645.84円）

規格：6枚入り

販売開始：11月1日（金）

真鯛の落とし身や真鯛の骨ペーストを使用し、うまみを凝縮した一品です。おつまみとしてはもちろん、おでんの具材や野菜との煮物にも最適です。



商品名：真鯛入り うおメンチ
価格：598円（税込645.84円）
規格：5枚入り
販売開始：11月1日（金）

揚げたてはもちろん、冷めてもおいしく召し上がれます。
また、「うおメンチ」をご飯にのせて、とんかつソースをかけて食べるどんぶりがイチオシです。



販売店舗：「真鯛入り ワンタン」

広島県25店舗、山口県10店舗、香川県4店舗、徳島県5店舗
愛媛県52店舗、高知県8店舗 全104店舗

「真鯛入り うおじゃこ天」「真鯛入り うおメンチ」

兵庫県92店舗、岡山県53店舗、広島県48店舗、山口県36店舗
鳥取県2店舗、島根県3店舗、香川県69店舗、徳島県31店舗
愛媛県77店舗、高知県24店舗 全435店舗

2024年10月30日現在

株式会社フジ 企画本部 広報・IR部

〒732-0814 広島県広島市南区段原南1丁目3-52 広島段原ショッピングセンター5階

TEL：082-535-8516 FAX：082-261-0056 URL <https://www.the-fuji.com/company/>

AEON