

味で勝負、リピート需要つくる

「いかねぎ塩炒め」など3品

マルヒロ

マルヒロ（大阪市、藤崎保晴社長）のイカを使った「いかねぎ塩炒め」「いかガーリックバター風炒め」「いか中華炒め」の炒め物シリーズが好調だ。フライパン一つで調理できる手軽さに加え、「味で勝負する」（渡辺一弘専務）という品質の高さがリピート

需要をつくっている。

イカ原料は、日帰り漁で新鮮度が特長のチリ産アメリカオアアカイカを使用。端材を使わないのでボリューム感のあるジューシーな味わい・食感を楽しむことができる。

各200g入りで参考売価は税別298円。「原料はしっかりと確保している」（同）とし、安定供給ができるのも強みだ。



上から「いかねぎ塩炒め」「いかガーリックバター風炒め」「いか中華炒め」