

マルヒロ



増量、内食増で売り上げ伸長 「いか炒め」シリーズ

マルヒロ（大阪市、藤崎保晴社長）の「いか炒め」シリーズが好調だ。高鮮度のチリ産アカイカを厳選し、火を通した時にドリップが少なく、程よい食感に仕上がる。3月に内容量（20%増量）やトレーなどをリニューアル後、内食需要も追い風に、前年比150%と大きく売り上げを伸ばす。

味付けは「ねぎ塩」「バター醤油」「スタミナ」の3種類。全てオリジナルのたれを使い、素材のうま味を引き出す。フライパンで調理できる手軽さが人気。内容量は220gで、末端売価は298円。市場ルートなどを通じ全国で販売する。

▶(株)マルヒロ・平野工場(電)06・6792・2730