

# マルヒロ 年末商戦へ提案強化

## ノルウエー産 トラウト スモークサーモン 発売



プレミアム品として訴求する

【大阪】水産加工メー  
カーのマルヒロ(大阪市、

藤崎保晴社長)は年末の  
需要期を見据えた商品開  
発に力を入れている。1  
日に発売したのがノルウ  
エー産トラウトのスモー  
クサーモン。厳選した原  
料と独自の製法で品質を  
追求したワンランク上の  
商品だ。賞味期限は4度  
以下保存でDプラス20  
日、10度以下保存でDプ  
ラス10日。

同商品は高鮮度で脂が  
のった原料を使い、海藻  
塩仕込みの調味液で味付  
けし、桜のチップでじっ  
くり丁寧に燻製した。ま  
るやかな味わいと、しっ

とりやわらかな食感を引  
き出した。同社は「プレ  
ミアム品と位置付け、ボ  
ジョレ・ヌーボー解禁や  
クリスマスなど年末の催  
事向けに提案を強化して  
いきたい」と意欲をみせ  
る。

パッケージにもこだわ  
り、黒を基調に盛り付け  
写真を前面に出して高級  
感も演出した。1パック  
60g入りで小売価格は3  
98円(消費税別)。市  
場や問屋ルートを通じて  
量販店などに販売してい  
く。

また、主力商品の改良  
も行い、チリ産トラウト  
のスモークサーモン(1  
パック50g入り)の賞味  
期限を、4度以下保存で  
Dプラス9日から同20日  
に、10度以下保存でDプ  
ラス6日から同10日に延  
ばした。同社は「得意先  
の廃棄ロス低減につな  
がる」とアピールし、販促  
につなげていきたい考え  
だ。

