

三菱ガス化学株式会社の子会社である、エムジーシーマリナーズ株式会社は、北海道・道東の漁業協同組合と共同で北海道産の海の幸を凝縮した醤油「鮭昆布しょうゆ」を開発し、一般販売を開始します。

三菱ガス化学株式会社（本社：東京都千代田区、社長：小高英紀）の子会社である、エムジーシーマリナーズ株式会社（本社：新潟県新潟市、社長：浦上貞治、以下MGC・マリナーズと略す）は、北海道・道東の標津(シバツ)漁業協同組合（北海道・標津町、組合長：佐賀淳悦）、ウトロ漁業協同組合（北海道・斜里町、組合長：今井鐵男）と共同で、新しいタイプの醤油「鮭昆布しょうゆ」を開発し、北海道を中心に一般家庭用に販売を開始します。

近年、「昆布しょうゆ」が美味しい醤油として北海道を中心に更に本州においても静かなブームで広がっていますが、今回開発した「鮭昆布しょうゆ」は、従来の植物性ペプチドのみからなる醤油と異なり、大豆及び昆布由来の植物性ペプチドと鮭由来の動物性ペプチドのうまみ成分を含んでおり、だしの効いた美味しい全く新しい理想的な醤油です。

MGC・マリナーズ（株）は、マイワシを原料に独自の酵素を用いて高品質の鰯魚醬を工業的に生産する技術を確立し、国産本格魚醬のパイオニアとして平成元年より魚醬「マリナーズ」（商品名）を販売していますが、今回このマリナーズ技術で北海道・道東の天然鮭を原料にした「鮭魚醬」を北海道・道東の漁業協同組合と共同で開発しました。今回販売する「鮭昆布しょうゆ」は、この「鮭魚醬」と北海道・道東の「羅臼産の昆布」を贅沢に使用した、鮭の旨味、昆布の香りとコクが自然のまま濃縮された味わい深い醤油で、一般家庭用に仕上げられたものです。

「鮭昆布しょうゆ」は、一般の醤油に比べ塩分を25%カットして塩分13%とし、体に優しく低塩分に仕上げました。従来の醤油は塩分が高いため、その味を吟味することなく塩の代用として使用されてきましたが、「鮭昆布しょうゆ」は鮭と昆布の繊細な旨味が活かしているため毎日の食卓に飽きることなくかつ低塩で安心して使用できます。

「鮭昆布しょうゆ」は、鮭を発酵させた鮭魚醬のアミノ酸、ペプチドをバランス良く豊富に含んでいます。更に、昆布の旨味・こんぶの持つ自然なまろやかさを含んでいますので、コク味と旨味があり、あらゆる料理の美味しさを引き立てさせます。つまり、深みのある味付けが簡単で、「かける、つける、炒める、煮る」あらゆる料理に使用できます。

「鮭昆布しょうゆ」は、天然の栄養を豊富に含んだヘルシーな調味料で、従来の醤油と同様に各種の煮物に使用できる事はもちろん、刺身醤油として又湯豆腐など、食卓での掛け醤油として使用できます。

「鮭昆布しょうゆ」の発売にあたり、鮭の本場である北海道・道東の標津漁業協同組合、ウトロ漁業協同組合、及びMGC・マリナーズ(株)で「鮭膳会」(サケノカイ)を組織し、「鮭膳会」ブランドの「鮭昆布しょうゆ」として6月1日から販売します。荷姿は1Lボトル(税込み630円)、及び1Lボトル6本セット贈答用ケース入り(税込み3,780円)です。

本件に関するお問い合わせ先
三菱ガス化学株式会社
広報IR部
竹田 TEL 03-3283-5041
生物化学部
浦上 TEL 03-3283-4818

購入に関する問い合わせ： 鮭膳会(サケノカイ)
エムジーシーマリナーズ(株)・飯野：025-274-7880
標津漁業協同組合・今野：01538-2-1188
ウトロ漁業協同組合・千葉：01522-4-2011