

感動を、けずりだそう。

報道関係者各位

マルトモ

2022年11月30日

マルトモ株式会社

〒799-3192 愛媛県伊予市米湊1696番地

NEWS RELEASE

マルトモ株式会社×杉村太蔵氏 「杉村商品開発特命係長 新商品発表会」を開催！

かつお節・だしと、海洋資源を通じて健康と食文化の発展に貢献するマルトモ株式会社（社長:今井均 本社:愛媛県伊予市 以下弊社）は、杉村太蔵氏（株式会社CocoHarete(旭川市)代表取締役社長 以下杉村氏）と共同開発を行った新商品の発表を、2022年11月28日（月）に開催いたしました。

杉村氏とマーケティング本部長の番組共演をきっかけに、杉村氏の「北海道と愛媛の食材を使ったコラボ商品を開発したい！」という熱い想いに賛同したことから本共同開発がスタートいたしました。杉村氏は地元旭川市で、北海道の食や文化の魅力が詰まったコミュニケーション型商業施設「旭川 HARETE」を展開し実業家としての一面を持っております。だしと北海道の食材を組み合わせることで新たな可能性を生み出すことを目標に、杉村氏はマルトモ社員の一員として本社に就任し、企画のプレゼンから原料調達まで携わってきました。

本商品は、12月1日（木）よりマルトモ【公式】直販サイト（<https://marutomo-shop.jp/>）でご購入いただけます。商品開発の過程は、マルトモ【公式】YouTubeチャンネル（<https://www.youtube.com/user/marutomo2012>）にてご覧いただけます。

■「杉村商品開発特命係長 新商品発表会」を実施

新商品の発表に先立ち、杉村氏には「商品開発を通じて地方の魅力を発信していきたい！」という本コラボのテーマをもとに、優れた食材の宝庫である「北海道」と「だしの町伊予市」の魅力と、今回マルトモ【公式】サイト直販にて発売するコラボ商品の「北海道産炙り帆立といくらのお茶漬け」と「太蔵節」への熱い想いを語っていただきました。



北海道の食材はそれ単体に魅力が強く、素材を活かす加工を施すのが難しかったと語る杉村氏。「今回発売する2品以外にも、発売したいものはたくさんありました・・・でも、なかなか納得のいく基準をクリアするのが難しい・・・」と商品開発の難しさを語るとともに「発売に至った商品は満足できる出来栄です！」とお話いただきました。

【プロジェクトロゴ】



○太蔵プロジェクト

テーマ「商品開発を通じて地方の魅力を発信していきたい！」

コラボ商品の開発を橋渡しに、地域の食材や文化と「だしの町伊予市」の魅力を発信するマルトモ株式会社と杉村太蔵氏の共同プロジェクト

■「北海道産炙り帆立といくらのお茶漬け」



1000セット限定発売

価格：4,980円（送料別）

賞味期限：製造日より365日

発売日：12月1日（木）よりマルトモ【公式】直販サイトで発売開始

セット内容（3食分）：食べ方のしおり、炙り帆立2個、醤油漬いくら、たれ、だしパック、加工わさび×各3つ

全国有数の水揚げ量を誇る「猿払」でとれた帆立を炙ってより風味豊かに仕上げました。
帆立やカニ等の魚介エキスを配合した甘口かけだれと「ブレ節®」を使用しただしパックをセットしております。
丼としても茶漬けとしても2度おいしく楽しめる味付けに仕上げました。

■「太蔵節」



100セット限定発売

価格：14,800円（送料込）

発売日：12月1日（木）よりマルトモ【公式】直販サイトで受付開始

本枯節かび付け作業中につき1月吉日より発送開始

セット内容：鹿児島県枕崎製造 本枯節2本、かつお節削り器、杉村太蔵氏とスペシャルランチ&削り方講座

杉村氏にかつお節の産業として300年以上の歴史がある鹿児島県枕崎市に出張いただき、かび付け作業を行っていただきました。本品はかつお節削り器と本枯節2本に杉村氏とのランチ会特典を付けたセット商品です。

■情報発信チャネル

マルトモ【公式】サイト

マルトモ【公式】YouTubeチャンネル

マルトモ【公式】直販サイト

<https://www.marutomo.co.jp/>

<https://www.youtube.com/user/marutomo2012>

<https://marutomo-shop.jp/>