

2013年7月

&lt;7月22日は、土用の丑の日&gt;

「うなぎ」のさらなる高騰で新たな形の蒲焼が本格ブームの予感！？

国産鶏肉のみを使用した国内初<sup>(※)</sup>うなぎの蒲焼状の商品

## 『鶏肉の蒲焼き』新発売

7月8日(月)より全国スーパー等で販売開始

※独自の特許製法(特許 第5072909号)により、鶏肉をうなぎの開きのような形状に仕上げた国内初の商品です。

丸大食品株式会社(本社:大阪府高槻市、社長:百済 徳男)は、7月8日(月)より、全国のスーパー等で、新商品『鶏肉の蒲焼き』を発売致します。

今年は稚魚の仕入れ量が昨年より25%も減少し、うなぎのさらなる高騰が懸念されます(水産庁調査より)。夏の商戦を盛り上げるべく、各スーパーなどの売り場では、うなぎの代替品として、別の食材を使った低価格な蒲焼商品への注目が非常に高まってきております。

当社は、こうした背景を受け、土用の丑の日(7月22日)に向けて、国産鶏肉のみを使用した家庭向け蒲焼商品を発売致します。独自の特許製法(特許 第5072909号)により、鶏肉を「うなぎの開き」のような形状に加工し、直火でふっくら焼き上げた一品です。

うなぎのさらなる高騰で、本格的なブームが期待される新たな形の蒲焼のひとつとして、今年の土用の丑の日を盛り上げて参ります。

## | 商品概要

## 『鶏肉の蒲焼き』

国産鶏肉を、当社の特許製法(特許 第5072909号)でうなぎの蒲焼のような形に仕立て、直火でふっくら焼きあげた商品です。注目を集めるうなぎの代替商品として全国で家庭向け販売を開始致します。

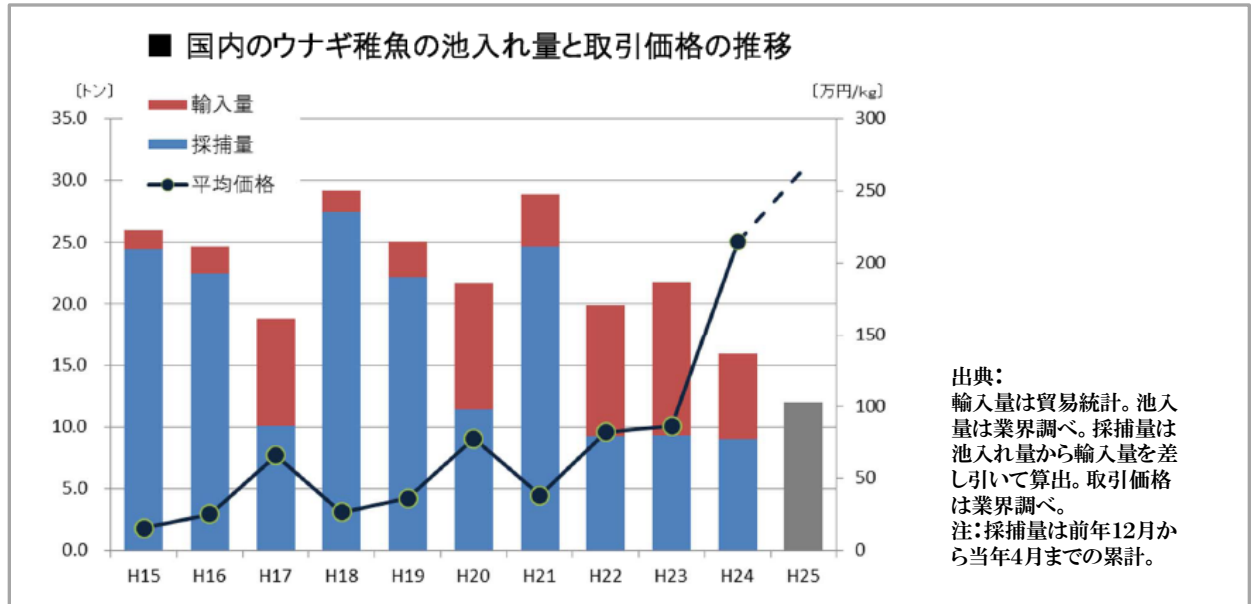
- 商品名:『鶏肉の蒲焼き』
- 発売日:2013年7月8日(月)
- 内容量:100g(+タレ20g)
- 販売店舗:全国のスーパー・量販店等



## | 市場背景

## 【水産庁発表資料より(2013年5月30日)】

- ウナギ稚魚の国内採捕量は年変動が大きく、不足分を輸入で補っている。
- 近年、東アジア全体でウナギ稚魚の漁獲が低迷しており、取引価格が高騰。
- 今漁期の池入れ量は約12トン(4月30日現在)で、前年の75%に止まっている。



## 【土用の丑の日】

土用(立春、立夏、立秋、立冬の前の18日間)の間で、日の干支が丑である日。特に夏の土用丑の日には、暑い時期を乗り切る栄養をつける為にうなぎを食べる習慣がある。うなぎにはビタミンA・B群が豊富に含まれているため、夏バテ、食欲減退防止の効果が期待できる。土用入りの日が申から丑の間の場合は丑の日が2回あることになり、2回目の丑の日を「二の丑」という。2013年の丑の日は7月22日・8月3日(二の丑)。

## | 会社概要

社名：丸大食品株式会社(MARUDAI FOOD CO., LTD.)

本社所在地：大阪府高槻市緑町21番3号

創立：昭和33年6月10日

資本金：67億1,625万2,022円

代表取締役社長：百濟徳男

従業員数：1,557名<グループ合計6,030名>(平成25年3月31日現在)

売上高：第65期(平成24年4月～平成25年3月)1,495億円<グループ合計2,070億円>

事業所：・東京支店 東京都中央区築地4丁目7番5号 築地KYビル(5F)

・全国営業所 50カ所 / ・工場 14カ所 / ・物流センター 11カ所(平成25年4月1日現在)