



骨まで
食べられる
焼き魚

H23年・H26年 水産庁長官賞受賞

水産庁 ファストフィッシュ認定商品

沼津ブランド認定商品

新しい干物のかたち

材料は、専用に開発したこだわりの干物を使用。
特別な焼き機を用い、遠赤外線と直火でこんがり&ふっくら。
さらに熱と圧力を加えることで骨まで柔らかく食べられる「新しい干物」です。
保存料・食品添加物なしで長期保存可能を実現。
「新しい干物」、ぜひお試しください。

そのまま ラクラク

焼いてあるので袋から出してそのまま食べられます。
湯せんやレンジで温めれば
なお美味しく、焼き煙が出
ずに生ゴミもゼロ。

カルシウム たっぷり

骨ごと食べられるのでカルシウムがたっぷり。
なんと通常の干物の約20
倍ものカルシウムが入っています。

常温で6ヶ月 保存が可能

高熱でレトルト処理を施すため、保存料・食品添加物なしで常温で6ヶ月の保存が可能。

「骨まで食べられる焼き魚」

骨まで食べられる焼き魚 まるごとくんのシリーズは全7種類。魚種により温度や時間を調節し、それぞれの美味しさがより際立つように処理しています。袋から出してそのまま美味しく食べられます。



あじ

当社メイン商品です。頭からしっぽまであじの美味しさを丸ごと味わえる一品です。

金目鯛

硬い骨にも味があります。金目鯛の醍醐味を味わってください。

ほっけ

淡白な白身魚ながら、脂も のって肉厚です。食べきりサイズとなっています。

さんま

焼き具合もちょうど良く、お酒のつまみにも、お子様にもおすすめです。

かます

淡白な味が特徴です。骨を気にせず頭からガブリとお楽しみください。

いわし

脂がのって食べ頃です。いわしの旨みを堪能でき、食べ応えのある一品です。

かれい

当社製品のうち、唯一の国外産ですが、独特の味わいがあります。

骨まで食べられるから **カルシウムたっぷり**。通常の干物の約20倍を誇ります。

栄養成分表示(100g当たり)

	あじ	金目鯛	ほっけ	さんま	かます	いわし	かれい
エネルギー	185 kcal	151 kcal	133 kcal	299 kcal	149 kcal	327 kcal	141 kcal
たんぱく質	23.4 g	25.4 g	24.3 g	22.5 g	26.2 g	21.1 g	22.5 g
脂質	10.1 g	5.5 g	3.9 g	23.2 g	4.9 g	26.2 g	5.7 g
炭水化物	0 g	0 g	0.2 g	0 g	0 g	1.7 g	0 g
塩分相当量	1.3 g	1.6 g	2.1 g	1.6 g	1.8 g	0.9 g	1.0 g
カルシウム	1,100 mg	1,000 mg	730 mg	770 mg	650 mg	790 mg	1,200 mg

試験依頼先:株式会社LSIメディエンス(推定値)

おすすめの食べ方

下記の方法で温めていただくと一層美味しくなります



トースター

アルミホイルを敷いて軽く温める



フライパン

軽く温める



鍋

袋のまま熱湯で約1分



レンジ

袋のまま500Wで約20秒

※電子レンジで袋を開けずにそのままチンしてください
(約20秒・500Wが目安です。50秒以上は加熱しないでください。袋が破裂することがあります。)
※袋が膨らんだら加熱を止めてください。
※開封もしくは一度温めたものは、その日のうちにお召し上がりください。
※袋内の魚の中から油分が出ていますが、それは魚に含まれる栄養分です。品質には問題ありませんので、安心してお召し上がりください。
※温めた直後の袋の中は熱くなっており、水分・油分がはねやすいので、袋から取り出す際は十分注意してください。
※袋から取り出す時、身が崩れやすいので、丁寧に取り出してください。

骨まで食べられる焼き魚の秘密「原料編」

親会社である「五十嵐水産」で、**原料となる干物**を作っています。アジだけを扱い、毎日約3万枚を手開きし、**アジには大のこだわりと絶対の自信を持つアジの干物専門の会社**です。素材の厳選から始まりこだわりの原料(干物)ができるまで。

製法 にこだわる

1. 厳選した「真あじ」を
2. こだわりの職人たちが
3. 一枚一枚丁寧に「開き」
4. こだわりの「水」と
5. こだわりの「塩」で味付けし
6. ふっくらと干しあげる

こだわり素材を使用し、ひとつひとつ手作業で。まろやかな味わいの中に、ふんわりとした食感、旨味と深みを引き出します。



産地 にこだわる

長崎産の真あじ

プロが見極めた産地のこだわりのものを使用。長崎産の、鮮度良し、脂あり、肉厚の「真あじ」を厳選しています。

水 にこだわる

駿河湾の深層水

駿河湾の深層水は●栄養性が高い●保水性に優れる●消臭効果がある 以上のことからこの水で造った干物はふんわりと柔らかく、魚臭さがなく、冷めても美味しく味わえます。

干し にこだわる

百年炭蔵

炭蔵熟成で旨味を増し、熟成効果にて脂質の酸化・酸化臭・身の色の変色を防ぎます。炭と電子の力でマイナスイオンの多い環境空間を作り、安心安全で品質の高い干物を作ります。

塩 にこだわる

オーストラリアの
天日塩

世界遺産に指定されるオーストラリア・シャークベイの天日塩を使用。海水のミネラル成分が残っているため、旨味が多くまろやかな味わいです。

「骨まで食べられる
焼き魚」専用の 干物(原料)の完成！



「骨まで食べられる焼き魚」は、通常の干物に比べ、常温でも食べられ十分に旨味が感じられるため、塩分を控えめに仕上げています。

美味しさの秘密は
原料の干物にあり！

骨まで食べられる焼き魚 誕生秘話

昭和の終わり頃から「魚離れ」が加速化したとされる日本。食卓には肉が頻繁に上り、魚の食べ方を知らない子供も多いと言われます。1990年代、「魚をもっと気軽に楽しんでもらいたい」と、「五十嵐水産」の五十嵐公夫現会長(当時社長)と、五十嵐崇光社長(当時専務)が立ち上がりました。

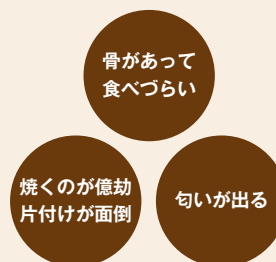
一体どうしたら魚を気軽に食べてもらえるのか。魚の「嫌われる点」を全部なくせばいいのではないか。顧客の声を真摯に聞くことが商品開発の始まりでした。

(株)五十嵐水産社長
(株)マルコーフーズ社長
いがらし たかみつ
五十嵐崇光



＼ 魚離れの原因？ /

顧客の声



＼ 全部クリア！ /

骨まで食べられる
焼き魚



多く聞かれたのは「骨がある」点。小さな子供には食べづらく、子育て世帯には敬遠されがちです。また「焼くのが面倒」や「匂いが出る」など調理段階のストレスも。「それなら骨を丸ごと食べられる焼き魚を作ろう」と、開発が始まりました。当時は「そんなことが可能なか」という社内の声もありました。

加熱処理の時間や温度の実験を何度も繰り返し、「骨は幼児でもかめる柔らかさに、かつ身は崩れることなく旨みを味わえるように」と苦心を重ねました。試作を繰り返し、味付けを追求し、丸10年間の開発期間を経て「骨まで食べられる焼き魚」が誕生しました。

干物の美味しさを味わえるファストフィッシュの焼き魚、自信を持っておすすめします。

骨まで食べられる焼き魚の秘密 「製造編」

五十嵐水産で「骨まで食べられる焼き魚」のために開発されたこだわりの干物を原料とし、ふっくら焼き上げ骨まで食べられるよう処理しています。



弊社特製の焼き機

STEP 1 原料の干物を焼く

「骨まで食べられる焼き魚」専用に製造された原料のアジ等(前ページ参照)を遠赤外線と直火で約15分かけてじっくり焼いていきます。



焼き にこだわる

専用に開発された干物を使用
遠赤外線であつくら
直火でこんがり

手作業 にこだわる

ひとつひとつ手作業で
丁寧に仕上げる



遠赤外線であつくら・直火でこ
んがり焼き上げます。



焼いた魚は柔らかいので、一尾
一尾手作業で取り出し、温度を
下げます。

STEP 2 袋入れ

焼いた干物(冷めたもの)をひとつ
ひとつ、手作業で透明パウチに入
れていきます。



STEP 3 真空パック

真空機にて、空気を抜き酸化を防
ぎます。



STEP 4 第1検品・鉄板並べ

目視にて金属以外の異物・触手に
てピンホールを検査し、通過した
ものから鉄板へ並べていきます。



レトルト処理 にこだわる

熱と圧力を加え骨まで柔らか
保存料・食品添加物なしで
長期保存可能を実現!

STEP 5 圧力釜でレトルト処理

STEP4で重ねた鉄板をレトルト釜
(加熱加圧殺菌装置)へ入れ、熱と圧力
を加えて骨まで柔らかく処理します。
魚種による加熱時間の違いがノウハ
ウ。F値4(120℃4分)クリアで滅菌
し、ちょうど良い柔らかさに。



STEP 6 乾燥機

レトルト処理後はお湯がかかってい
るので、表面の水分を風力で飛ばし乾
燥します。



STEP 7 金属探知機と ウェイトチェック

金属の異物検査と重さのチェックを
行います。



STEP 8 第2検品

STEP4の第1検品と同じく、異物・
ピンホール等を再検査します。



STEP 9 シール貼り

シールを貼り、最後の仕上げを行
います。



STEP 10 梱包

商品・パンフレット等を手作業で箱詰
めし、出荷します。



全ての工程で一枚一枚に真心を込めたお品づくりを

調理例

そのまま食べてもよし、ひと手間加えてもよし。
ご飯にもパンにも相性抜群、小さなお子様も美味しく魚を召し上がっていただけます。



やっぱりご飯

まるごとおむすび

まるごとくんを箸でほぐしてご飯に混ぜるだけ。お好みで大葉や海苔を巻いて召し上がれ！魚の塩味が抜群です。

おすすめの魚



骨まで美味しい

まるごと炊き込みご飯

味付けした米に金目鯛をのせて、千切り生姜と一緒に炊き上げます。ふんわりかき混ぜ、お好みでネギやゴマ、海苔をのせて。

おすすめの魚



頭までフライ！

まるごとアジフライ

下処理不要、まるまる一匹をフライにしました。ソースやタルタルソースをかけて召し上がれ。冷めても美味しいのでお弁当にもおすすめ。

おすすめの魚



パンにもOK

アジなホットサンド

半身を使い、卵とチーズと一緒に挟んで焼き上げます。チーズとアジが絶妙な味わいです。

おすすめの魚



洋風アレンジ

まるごとアジバーガー

半身をフライにし、パンに挟むだけ。レタスやトマトをお供にどうぞ。マヨネーズやタルタルソースで豪快に！

おすすめの魚



パーティにも

まるごとくんのパイ包み

細かく切ったまるごとくとピーマン、チーズをのせてパイで包みトースターへ。6分ほどで香ばしく出来上がり！

おすすめの魚



ふんわり焼いて

まるごとお好み焼き

まるごとくんを細かく刻み、小麦粉と水を混ぜてふわっと焼き上げました。青のりや鰹節、紅生姜をトッピング。お好みでソースやマヨネーズをかけて。

おすすめの魚



旨味たっぷり

アジな海鮮酢物

まるごとくんをほぐして、キュウリやワカメを簡単酢で和えて出来上がり。酒のつまみにも、一品料理にもおすすめです。

おすすめの魚





株式会社 マルコーフーズ

静岡県沼津市蓼原町 38-2

fax 055-951-2320

tel 055-951-2237



骨まで食べられる焼き魚

まこくん

株式会社 マルコーフーズ

