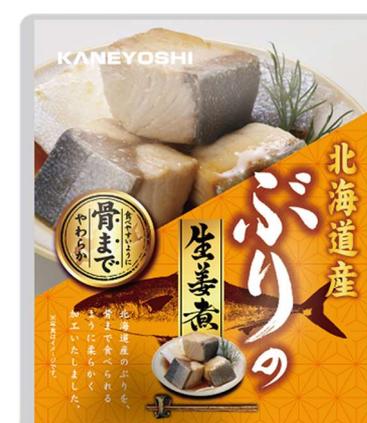


累計 2,000 万パック越えのレトルト煮付けシリーズ 北海道産ぶりの新商品 4 種が新登場！

～「旨煮」「味噌煮」「生姜煮」「バジル」 伝統と創造が織りなすごちそう煮魚～

株式会社兼由（本社：北海道根室市、代表取締役：濱屋高男）は、2025年7月より「ぶりの旨煮」「ぶりの味噌煮」「ぶりの生姜煮」「ぶりのバジル」の4種類を新たに発売いたします。これらの商品は、弊社の人気レトルト煮付けシリーズの新ラインアップとして加わり、多様化する食卓ニーズにお応えします。



レトルト煮付けシリーズの歩みと成長

弊社のレトルト煮付けシリーズは、2008年に「さんまの旨煮」の出荷から始まりました。以来、時代の変化や消費者ニーズを的確に捉えた商品改良とラインアップの拡充を通じて着実な成長を遂げています。特に以下の展開が成長の鍵となりました。

【商品ラインナップの拡充（2017～2019年）】

2017年：「いわしの煮付け」シリーズを追加。脂の乗った旬のいわしを使用し、骨まで柔らかく仕上げたことで、健康志向・手軽な和惣菜としてシニア層や共働き家庭に好評。→ 出荷数：1,262,742パック（前

年超)

2019年：「さばの煮付け」シリーズを投入。DHA・EPAが豊富な健康食材であるさばに対し、「臭みが無い」「味がしっかり染みている」との評価を受け、共働き世帯・単身者から高支持。→ 出荷数：1,856,744パック（大幅増）

【原材料高騰と対応（2020年）】

サンマの不漁による原材料価格の高騰により、価格を20～30%改定。→ 出荷数：1,755,855パック（前年比5%減）

【回復と再成長（2021年以降）】

2021年1月：「ほたての煮付け」シリーズを発売。高級感・栄養価・見た目の華やかさで女性層に好評。

2021年9月：「ほっけの煮付け」シリーズも追加し、夕食の新たな選択肢を提供。

販路拡大：ECモール強化、スーパー・ドラッグストアでの展開推進→ 2022年度 出荷数：2,150,722パック

【近年の動向（2023～2024年）】

2023年にシリーズ累計販売数は2,000万パックを突破しました。2024年度は過去最高となる2,169,561パックを記録。シリーズの定着と安定した人気が証明されています。

新商品ラインアップ

- ぶりの旨煮：醤油ベースでしっかり味を染み込ませた、王道の味わい。
- ぶりの味噌煮：コクのある特製味噌ダレで煮込んだ、濃厚でまろやかな逸品。
- ぶりの生姜煮：生姜の風味が効いた、さっぱりとした味わい。夏にぴったり。
- ぶりのバジル：洋風アレンジの新機軸。バジルの香りがぶりの旨みを引き立てます。



『ぶりの旨煮』盛り付けイメージ画像



『ぶりの味噌煮』盛り付けイメージ画像



『ぶりの生姜煮』盛り付けイメージ画像



『ぶりのバジル』盛り付けイメージ画像

商品特徴

- ・常温保存可能：保存料不使用、非常食にも。
- ・簡単調理：開封してそのままでも召し上がることができます。温める場合、湯せんまたは電子レンジで OK。
- ・国内製造：素材選びから加工まで一貫した品質管理。
- ・多様な用途：主菜・弁当・酒肴など、さまざまなシーンに対応。

販売情報

発売日：2025年7月1日（火）

販売チャネル：EC サイト、全国取扱店舗、百貨店など

希望小売価格：各オープン価格（目安：税込420円前後）

株式会社兼由について

株式会社兼由は、北海道根室市に本社・工場を構え、北海道産の魚介類を中心に水産加工品を製造しています。2019年には「北海道 HACCP 自主衛生管理認証」を取得し、安全・衛生管理を徹底した商品づくりを実践しています。

現在、レトルト煮付けシリーズは 34 種類 を展開し、累計販売数 2,000 万パック突破！ なかでも「さんまの旨煮」は、『平成 22 年度優良ふるさと食品中央コンクール（国産畜水産品利用部門）』にて 農林水産大臣賞を受賞 するなど、高く評価されています。

公式オンラインショップはこちら: [<https://nemuro-kaneyoshi.info/>]

お問い合わせ:

株式会社兼由 広報担当

TEL: 0153-27-2231

Email: info@kaneyoshi.jp