

Press Release

2012 年 10 月 17 日

神戸市中央区港島中町 6-13-4 フジッコ株式会社 東証・大証第一部コード番号 2908

まほや 「道南真昆布 真帆屋」リニューアルオープン！ 10月25日(木) 阪急うめだ本店 地下2階フロア 「昆布メ」を加えた新ラインナップ強化

フジッコ株式会社（本社：神戸市中央区、代表取締役社長：福井正一）は来る 10 月 25 日(木)に、百貨店部門の運営子会社である「味富士株式会社」において、阪急百貨店うめだ本店 地下 2 階の銘店売場に、高級佃煮昆布の専門店をリニューアルオープンさせます。

真帆屋の佃煮昆布は、上質の「北海道道南産真昆布」を素材に、化学調味料を使わずに醤油にこだわり、独自の「二段階煮熟製法」でじっくり煮込んだ「匠の佃煮」です。照りのある食欲をそそる見た目と昆布のうま味が生きている自然な美味しさ、大判・厚葉のもっちりとした歯ごたえが特徴です。

真帆屋の「真帆」とは帆かけ船が追い風を全面に受けて走っている状態のことで、順風万帆の様子を表す縁起のよい言葉です。真帆屋のデザインの基本は、北海道から大阪まで昆布を運んできた、江戸時代の北前船の帆の形をモチーフにしたものです。

「道南真昆布 真帆屋」は、阪急百貨店うめだ本店での 2009 年 9 月の開店以来順調にお客様の支持を拡大し、毎年二桁以上の伸長を続けております。

今回のリニューアルオープンでは、新たに壁面での展開となり、売場面積も拡大します。これに伴い、品揃えを充実、道南産の真昆布を原料にした加工品を多く取り揃えます。まずは昆布加工品の品揃えの基本である「出し昆布」、その出し昆布を使った「昆布メ」、さらには佃煮の煮熟の技術を生かした「昆布巻」もご用意します。

道南真昆布の専門店として品揃えも充実し、販売員一同、皆様のご来店を心よりお待ちしております。

* 「昆布メ」＝ 高級魚の刺身を昆布のうま味で封じ込めたお料理



〔品揃え〕



昆布のうま味ともっちりとした歯ごたえが楽しめる「塩昆布」、素材と昆布とのハーモニーがうれしい「椎茸昆布」に「帆立昆布」など、ご好評を頂いております定番の商品を、より一層心を込めてご用意しております。

リニューアルオープンを機に新しい定番商品として、「だし昆布」と「昆布〆」をご用意しました。

だしのうま味、それを十分にその身に含ませた昆布〆の至福の味わいをお楽しみ下さい。



○本リリースに関するお問い合わせ先

担当者 味富士株式会社 取締役 川端 成治

TEL：0798-35-9291 FAX：0798-35-0936

責任者 フジッコ株式会社 取締役 経営企画室 室長 石田 吉隆

TEL：078-303-5921 FAX：078-303-5949

○店舗連絡先 (10月25日以降)

阪急百貨店うめだ本店 地下2階「道南真昆布 真帆屋」

店長 本田 善裕

TEL：06-6313-7677

ホームページアドレス：<http://mahoya.jp/>