



東洋水産から株主の皆様へ

第58期 中間事業報告書

2005年4月1日～2005年9月30日



 **東洋水産株式会社**
TOYO SUISAN

証券コード：2875

みなさまの
ご愛顧に
ありがとう

30年間市場をリードしつづけてきた マルちゃん「焼そば3人前」



昭和50年の発売以来、幅広い年代層に愛され続けているマルちゃんの「焼そば3人前」。おかげさまで、生麺の単独売上では、トップの座を誇るベストセラー商品として親しまれています。発売から30周年を迎えた今年は、そんなご愛顧に感謝して、「30年ありがとうキャンペーン」を実施。こうした取り組みと同時に、麺づくり・味づくりの原点に立ち返りつつ、新たな成長を刻んでいきたいと考えています。商品が誕生した当時の時代性や市場の動き、ここでは商品づくりのキーポイントなどをクローズアップし、皆様にご紹介いたします。

1
“焼そばの人気”を
いち早く捉えた
デビュー

マルちゃんの「焼そば3人前」が誕生した当時は、焼そばの人気は高くても、あくまで外食として捉えられていました。そこで私たちは“家庭で手軽に焼そばをつくれるようにしたら喜んでもらえるのでは”と考えたのです。流通網がそれほど発達していなかった当時は、小売店の仕入れ担当者が多く集まる卸売市場に出向いて、その場で調理し、試食していただきながら売り込んでいきました。

2
手軽でカンタン
家庭でできる
プロの味

焼 そばにはゆで麺よりも、ふわっとした食感に仕上がる蒸し麺のほうが向いています。その食感をより生かす製造方法のもとより、小麦粉の選定やブレンド、麺にまぶす植物油の種類にもこだわり、香りがじゃませず、麺がほぐれやすいものを選んでいきます。更に家庭の火力に適した麺の細さにもこだわりました。試行錯誤の末、添付の粉末ソースとよくなじむ、食感のいい細麺を完成させました。

3
“3人前1袋”で
家庭のニーズに
フィット!

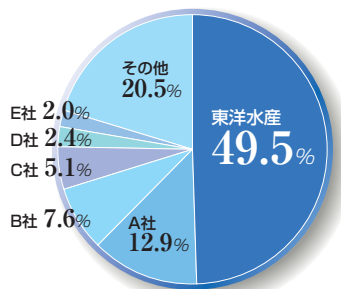
なぜ“3人前”なのでしょう。それには2つの大きな理由があります。デビュー当時はまだ現在のようない“個食化”がすすんでおらず、家族3~4人で食卓を囲むスタイルが多かったこと。それと冷蔵庫に常備しておく“素材”として、また食卓に上がるボリュームとして程よい量だったということです。“3人前1袋で、しかも手ごろな価格を実現させたこと”が、現在のようない長寿につながったといえます。

これからも親しまれる味を追究して、生麺ブランドを育てていきます。

ご愛顧に支えられて 「焼そば3人前」シェア49.5%

生麺メーカーで約3,000社にのぼるといわれる国内市場では、焼そばを対象としたマーケットだけでも、非常に競争の激しい市場が形成されています。しかしマルちゃんの「焼そば3人前」は、デビュー以来多くの皆様からご愛顧をいただき、おかげさまで国内全体のシェアでは、49.5%を確保しています。

■「焼そば3人前」国内シェア



(株) インテージSCJデータ (2004.4~2005.3)

こだわりの生麺とソースで “懐かしい味”を継承

麺のほぐれ方を改良したり、技術的な面での進化を続けながら、デビュー当時の“麺と粉末ソースへのこだわりは大切にする”——それがこの商品が永く愛されている理由ではないかと思っています。全国8カ所の製造工場でも、基本的な製法は忠実に守られています。ソフトでしなやかな麺の食感と各種のスパイスをブレンドしてつくられた粉末ソース、その絶妙な組み合わせから生まれる味は、日本人の心に受け継がれた懐かしい味となりました。これまで一度もテレビCMをせず売れ続けていることも、大きな信頼とご愛顧をいただけている証だと考えています。

身近な旬野菜を使った 焼そばの新提案

さまざまな具を入れながら家庭で楽しく調理できる焼そばは、ひとつの“素材”として捉えられます。そこで当社では、身近で意外性のある食材との組み合わせで新しいメニューの提案を行い、これまでとはひと味違った焼そばの楽しみ方を紹介しています。すでに今年の春・夏に続き秋・冬のメニューをスーパーの売場等で提案しています。たとえば旬の野菜をたっぷり使った「にら玉ソース焼そば」や「たっぷりきのこカレー焼そば」、「じゃがバター塩焼そば」などで、姉妹品を含めた幅広いユニークな提案を足がかりに、新たな需要を獲得していきます。

姉妹品

決め手は、伸びにくく弾力のある麺！
旨みの塩味ソース&和風だしが効いたカレーソース！



「塩焼そば3人前」



「だしカレー焼そば3人前」

その他の生麺

コシと弾力のある麺に、味わい豊かなソースがマッチ。個性ひときわのラインアップ！



「炎の鉄板広島風お好みソース焼そば」



「焼うどんしょうゆ味2人前」



「焼うどんソース味2人前」



代表取締役社長
堤 殷

株主の皆様におかれましては、日頃よりご支援とご厚情を賜り心より感謝申し上げます。
さて、当社第58期の中間決算を終えましたので、営業の概況をご報告申し上げます。

当中間期の概況(連結)

当食品業界においては、物価は依然としてデフレ状況の中商品単価の下落が続き、販売競争はますます厳しくなっております。また消費者の食の安全面に対する厳しさは引き続き増しており、当業界は今まで以上に品質管理の強化への対応、更には個人情報保護など企業の社会的責任がますます求められております。

そのような状況の中、当社は、「食を通じて社会に貢献する」「お客様に安全で安心な食品とサービスを提供する」ことを目的に、ISOの認証取得に取り組んでまいりました。また厳しい販売競争に対応するため、グループの生産体制の再構築を進め、より一層のコスト削減ならびに積極的な営業活動を推進してまいりました。

以上の結果、当中間連結会計期間の業績は、売上高は前中間連結会計期間に比べ6.1%増収の156,915百万円、営業利益は前中間連結会計期間に比べ9.1%増益の9,499百万円、経常利益は前中間連結会計期間に比べ14.6%増益の9,927百万円、中間純利益は特別利益に東品川冷蔵庫の移転に伴う固定資産売却益を計上した結果12.5%増益の8,188百万円となりました。

通期の見通し(連結)

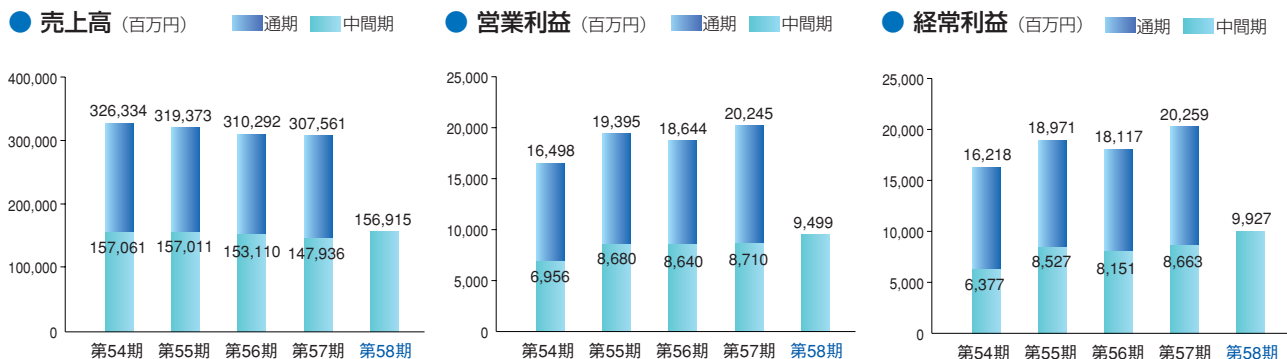
当業界におきましては長期化しているデフレ圧力は若干後退しているものの、競争激化から販売価格の低価格化傾向は続き、厳しい市場環境が継続するものと思われれます。また食の安全・安心など企業の社会的責任がますます求められていくものと考えております。

そのような状況の中、当社は消費者ニーズを捉えた商品の開発に努め、高付加価値の商品を提案していきたいと考えております。更に地域別・商品別の販売促進を強化した積極的な営業活動を実施するとともに、前期とほぼ同額の経常利益の達成を目指しております。また費用面でもより厳しい販売競争に対応するため、物流の再構築・生産部門での徹底したコストの削減など費用の効率的な活用に注力していく所存であります。

以上により、通期の売上高は320,000百万円、経常利益は20,400百万円、東品川冷蔵庫等の移転による固定資産売却益が特別利益に計上されることもあり、当期純利益は13,600百万円を見込んでおります。

2005年12月

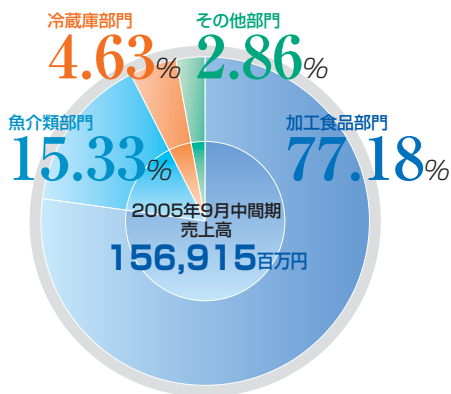
連結決算ハイライト



セグメント情報



事業セグメント別売上高



加工食品部門

加工食品部門の主要事業である国内即席麺事業のうち、カップ麺においては主力品である和風麺の「赤いきつねうどん」「緑のたぬき天そば」が堅調に推移したほか、「あつあつ豚汁うどん」も好調な売れ行きとなり和

風麺全体では大幅な伸長となりました。袋麺類、ワンタン類も堅調に推移した結果、国内即席麺事業は増収となりました。

生麺事業の売上は、寒暖差のはっきりした天候に恵まれたこと、2食ラーメン類の新製品が売上に寄与したことにより全体で前年を上回る実績となりました。

冷凍食品事業の売上は、冷凍麺は順調に推移したものの、冷凍野菜・業務用調理食品の減収により微減となりました。

また海外売上は、米国の即席麺事業が引き続き堅調に推移しました。

その結果、加工食品部門全体の売上高は、前中間連結会計期間に比べ9.8%増収の121,106百万円となりました。



魚介類部門

魚介類部門は、依然として消費が低迷し鯖、海老、魚卵等が魚価安となり取扱金額が減少したことにより、売上高は前中間連結会計期間に比べ9.4%減収の24,058百万

円となりました。



冷蔵庫部門

冷蔵庫部門は、顧客の在庫圧縮の動きが依然として続いており、BSEや鳥インフルエンザの問題による畜肉の取扱量の減少と厳しい中、営業活動の強化により新規顧客の開拓ならびに保管料金の見直しと高収入貨物への入替えを行ったことにより、売上高は前中間連結会計期間に比べ8.5%増収の7,266百万円となりました。

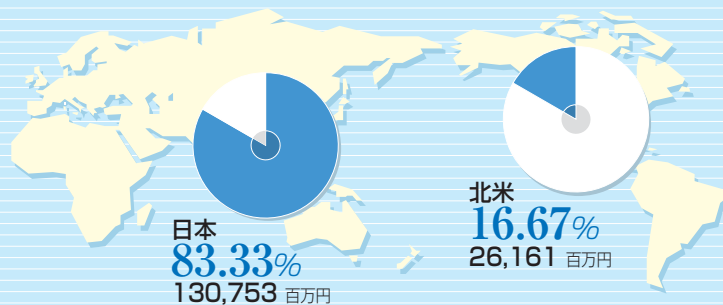
■その他部門

その他部門は、化粧品製造販売、輸入牛肉・輸入加工品の販売ならびに不動産賃貸等が主であります。化粧品製造販売の国内連結子会社の売上が微減となり、ペット事業撤退に伴う国内連結子会社の売上が減少しましたが、輸入加工品の販売を行う国内連結子会社の売上が増加したことにより、売上高は前中間連結会計期間に比べ3.1%増収の4,483百万円となりました。

所在地別売上高

日本は、魚介類の消費が依然として低迷しましたが、カップ麺の主力品である和風麺等加工食品の順調な推移により、売上高は130,753百万円となりました。

北米は、即席麺事業が引き続き堅調に推移しており、売上高は26,161百万円となりました。



中間連結財務諸表



中間連結貸借対照表(要旨)

(単位：百万円)

科目	当中間期末 2005.9.30	前中間期末 2004.9.30	前期末 2005.3.31	科目	当中間期末 2005.9.30	前中間期末 2004.9.30	前期末 2005.3.31
資産の部				負債の部			
1 流動資産	100,963	98,097	100,949	3 流動負債	54,216	56,902	64,501
現金及び預金	30,447	26,487	31,686	4 固定負債	27,671	37,170	26,227
受取手形及び売掛金	42,593	40,414	41,468	負債合計	81,887	94,073	90,728
たな卸資産	22,766	24,486	21,660	少数株主持分			
繰延税金資産	1,661	2,085	2,163	少数株主持分	9,510	8,613	9,014
その他	3,562	6,108	5,494	資本の部			
貸倒引当金	△69	△1,484	△1,523	資本金	18,969	18,969	18,969
2 固定資産	119,603	120,655	119,242	資本剰余金	20,155	20,155	20,155
有形固定資産	96,695	97,998	97,404	利益剰余金	92,740	81,473	86,159
無形固定資産	2,681	2,332	2,636	その他有価証券評価差額金	2,650	1,008	1,683
投資その他の資産	20,227	20,324	19,202	為替換算調整勘定	△2,335	△2,664	△3,592
資産合計	220,567	218,752	220,191	自己株式	△3,011	△2,877	△2,926
				資本合計	129,169	116,065	120,449
				負債、少数株主持分及び資本合計	220,567	218,752	220,191

中間連結貸借対照表POINT

1 流動資産

現金及び預金が増加しております。

2 固定資産

東品川冷蔵庫の移転に伴い、土地が減少しております。

3 流動負債

CMSのシステム化による本格的な運用に伴い、短期借入金
が減少いたしました。

4 固定負債

1年以内に償還予定の社債を流動負債へ振り替えておりま
す。



中間連結損益計算書(要旨)

(単位:百万円)

科目	当中間期 2005.4.1~2005.9.30	前中間期 2004.4.1~2004.9.30	前期 2004.4.1~2005.3.31
1 売上高	156,915	147,936	307,561
売上原価	101,701	96,934	197,773
売上総利益	55,213	51,002	109,787
販売費及び一般管理費	45,713	42,292	89,542
2 営業利益	9,499	8,710	20,245
営業外収益	911	670	1,349
営業外費用	483	716	1,335
経常利益	9,927	8,663	20,259
3 特別利益	5,436	8,065	8,359
4 特別損失	841	3,016	5,538
税金等調整前中間(当期)純利益	14,523	13,712	23,080
法人税、住民税及び事業税	5,733	5,528	6,338
法人税等調整額	—	—	3,316
少数株主利益	602	903	1,458
中間(当期)純利益	8,188	7,281	11,967

中間連結損益計算書POINT

- 1 売上高**
魚介類は消費が低迷しましたがカップ麺等の加工食品の順調な推移により増収となりました。
- 2 営業利益**
米国子会社の増益によるものであります。
- 3 特別利益**
当中間会計期間は固定資産売却益として5,293百万円計上されております。なお、前中間会計期間は厚生年金基金部分代行返上益として6,934百万円計上されております。
- 4 特別損失**
前中間会計期間には、減損損失として1,421百万円計上されております。遊休資産のうち土地の一部について減損いたしました。

中間連結剰余金計算書(要旨)

(単位:百万円)

科目	当中間期 2005.4.1~2005.9.30	前中間期 2004.4.1~2004.9.30	前期 2004.4.1~2005.3.31
資本剰余金の部			
資本剰余金期首残高	20,155	20,155	20,155
資本剰余金中間期末(期末)残高	20,155	20,155	20,155
利益剰余金の部			
利益剰余金期首残高	86,159	75,482	75,482
利益剰余金増加高	8,188	7,281	11,967
中間(当期)純利益	8,188	7,281	11,967
利益剰余金減少高	1,606	1,290	1,290
配当金	1,536	1,229	1,229
取締役賞与	52	54	54
監査役賞与	5	6	6
連結子会社増加に伴う減少高	11	—	—
利益剰余金中間期末(期末)残高	92,740	81,473	86,159

中間連結キャッシュ・フロー計算書(要旨)

(単位:百万円)

科目	当中間期 2005.4.1~2005.9.30	前中間期 2004.4.1~2004.9.30	前期 2004.4.1~2005.3.31
営業活動によるキャッシュ・フロー	9,482	4,465	17,108
投資活動によるキャッシュ・フロー	189	△1,913	△6,390
財務活動によるキャッシュ・フロー	△14,162	△4,089	△6,740
現金及び現金同等物に係る換算差額	271	287	87
現金及び現金同等物の増減額	△4,218	△1,249	4,064
現金及び現金同等物の期首残高	29,809	25,744	25,744
新規連結による現金及び現金同等物の増加額	1	—	—
現金及び現金同等物の中間期末(期末)残高	25,592	24,494	29,809

中間単体財務諸表



中間単体貸借対照表(要旨)

(単位：百万円)

科目	当中間期末 2005.9.30	前中間期末 2004.9.30	前期末 2005.3.31
資産の部			
流動資産	82,159	72,870	84,991
固定資産	91,606	92,936	92,967
有形固定資産	56,602	58,465	59,015
無形固定資産	2,376	2,079	2,398
投資その他の資産	32,627	32,392	31,554
資産合計	173,766	165,806	177,959
負債の部			
① 流動負債	58,921	49,202	69,512
② 固定負債	20,414	29,087	18,706
負債合計	79,335	78,289	88,219
資本の部			
資本金	18,969	18,969	18,969
資本剰余金	20,155	20,155	20,155
利益剰余金	54,792	49,379	50,976
その他有価証券評価差額金	2,483	885	1,559
自己株式	△1,970	△1,872	△1,921
資本合計	94,430	87,517	89,740
負債・資本合計	173,766	165,806	177,959

中間単体損益計算書(要旨)

(単位：百万円)

科目	当中間期 2005.4.1~2005.9.30	前中間期 2004.4.1~2004.9.30	前期 2004.4.1~2005.3.31
売上高	103,736	101,582	214,124
売上原価	62,326	63,011	131,037
売上総利益	41,410	38,571	83,086
販売費及び一般管理費	37,794	35,177	75,096
営業利益	3,616	3,393	7,989
営業外収益	971	788	1,548
営業外費用	504	601	1,149
経常利益	4,083	3,579	8,388
③ 特別利益	5,798	5,655	5,776
④ 特別損失	722	3,132	4,802
税引前中間(当期)純利益	9,159	6,103	9,363
法人税、住民税及び事業税	2,021	311	1,957
法人税等調整額	1,644	2,190	2,208
中間(当期)純利益	5,493	3,601	5,197
前期繰越利益	2,057	2,430	2,430
中間(当期)未処分利益	7,550	6,031	7,628

中間単体財務諸表POINT

① 流動負債

関係会社からのCMS預り金が増加しております。

② 固定負債

1年以内に償還予定の社債を流動負債へ振り替えております。

③ 特別利益

当中間会計期間は固定資産売却益として5,154百万円計上されております。なお、前中間会計期間は厚生年金基金部分代行返上益として4,691百万円計上されております。

④ 特別損失

前中間会計期間には、減損損失として1,990百万円計上されております。遊休資産のうち土地の一部について減損いたしました。

商品ラインアップ



即席麺類

<赤いきつねシリーズ>



「赤いきつねうどん」



「緑のたぬき天そば」



「黒い豚カレーうどん」



「あつあつ豚汁うどん」

ご当地の味に合わせてだしの種類を変えて展開しているお馴染み赤いきつねシリーズ。「あつあつ豚汁うどん」も加わり、ラインアップも充実致しました。

<麺づくり>



「麺づくり鶏ガラ醤油」



「麺づくり合わせ味噌」



「麺づくり濃厚豚骨」



「麺づくり鶏だし塩」

生麺の味わいを再現したノンフライタイプのカップ麺。スープの味に合わせて麺の太さを変え、ラーメン屋さんの味わいを目指しています。

<袋麺>



「昔ながらの中華そばしょうゆ」



「昔ながらのみそラーメン」



「昔ながらのとんこつラーメン」

発売以来、順調に売上を伸ばしているノンフライ袋麺シリーズ。麺は北海道小麦100%使用、だしの効いたスープが麺のおいしさを更に引き出します。

<ワンタン>



なめらかな食感が自慢のワンタンしょうゆ味。お夜食やランチのサイドメニューとして好評です。

生麺

<ラーメン>



「北の味わい醤油とんこつ」



「北の味わい味噌とんこつ」



「北の味わい塩とんこつ」



「北の味わい黒コク醤油」

ラーメン激戦区、北海道の新しい味の流れを再現した“北の味わい”シリーズ。デザインの改良と新製品の追加によりシリーズを更に充実させました。

チルド食品



「えびシュウマイ」



「かにシュウマイ」



「招福門えび焼売」

2004年8月の味とデザインの改良により好調に推移しているシュウマイシリーズ。

その他

<米飯・スープ>



「あったかごはん」



「あったか赤飯」

2001年発売。トレイに入った本格的な「ごはん」と「赤飯」。



「もずくスープ」

2001年秋発売。健康ブームによって順調に伸びているFDスープ。

「炊き込みご飯の素」



「めかぶスープ」



(鶏五目)



(きのこ)

お釜に入れるだけで1合炊きから作れる簡単便利な炊き込みご飯の素。



● 会社概要

創立 1953年3月25日
本社 〒108-8501
 東京都港区港南二丁目13番40号
 電話 (03) 3458-5111 (代表)
資本金 189億6,952万円
従業員数 1,567名 (男性1,075名 女性492名)
事業所数 工場6、冷蔵庫13、支店・営業所28
関係会社 国内関係会社32社
 (うち、連結子会社19社、非連結子会社11社、関連会社1社、
 持分法適用会社1社)
 海外関係会社10社
 (うち、連結子会社5社、非連結子会社4社、関連会社1社)

● 役員

取締役会長	深川 清司	取締役	久保 恭司
取締役社長	堤 殷	取締役	目羅 甚一
専務取締役	羽野 勝明	取締役	皆 孝之
専務取締役	水流 良一	取締役	谷口 文夫
専務取締役	織田 睦彦	取締役	佐藤 勝英
常務取締役	井上 安雄	取締役	友田 吉生
常務取締役	成滝 勝郎	取締役	山内 寛
		取締役	山下 透
		取締役	三浪 博行
		取締役	菅原 謙二
		取締役	磯谷 晋
		常勤監査役	錦織 彰郎
		常勤監査役	北村 勝久
		常勤監査役	南 守之
		監査役	高良 明

● 主要グループ企業

主要国内連結子会社

- 八戸東洋株式会社
- 甲府東洋株式会社
- フクシマフーズ株式会社
- 東洋冷凍株式会社
- サンリク東洋株式会社
- 株式会社酒悦
- 新東物産株式会社
- ロゼット株式会社
- 東部貿易株式会社
- 築地東洋株式会社
- 三協フード工業株式会社
- 伊万里東洋株式会社
- 株式会社フレッシュダイナー
- 株式会社東京商社
- 銚子東洋株式会社
- ユタカフーズ株式会社
- 田子製氷株式会社
- 石狩東洋株式会社
- ミツワデイリー株式会社

海外連結子会社

- MARUCHAN, INC.
- MARUCHAN VIRGINIA, INC.
- MARUCHAN DE MEXICO, S.A. DE C.V.
- PAC-MARU, INC.
- SEAFREEZE LIMITED PARTNERSHIP

主要非連結子会社 他

- ヤイズ新東株式会社
- 三幸養魚株式会社
- 埼玉東洋株式会社
- 扇島食品株式会社
- 湘南東洋株式会社
- 舞洲東洋株式会社
- 株式会社いらご研究所
- 東和エステート株式会社
- スルガ東洋株式会社
- 下田東水株式会社
- 海南東洋水産有限公司
- 湛江東洋水産有限公司
- 台湾東幸食品股份有限公司
- 青島味豊調味食品有限公司
- 天津三協食品有限公司

株式情報 (2005年9月30日現在)



● 株式の状況

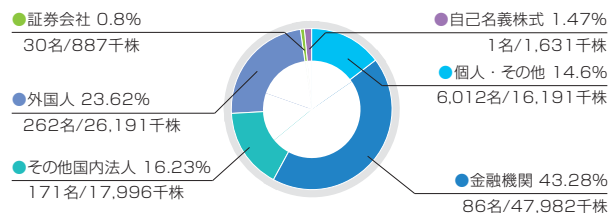
会社が発行する株式の総数	427,000,000株
発行済株式の総数	110,881,044株
株主数	6,562名

● 大株主の状況

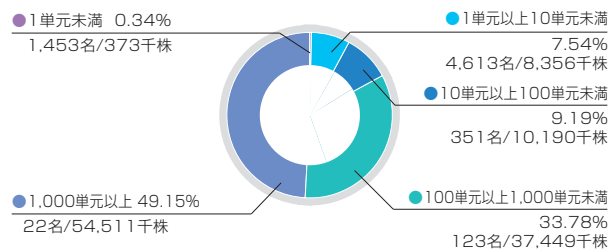
株主名	持株数(千株)	議決権比率(%)
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口)	12,295	11.08
田子製氷株式会社	6,021	5.43
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	5,608	5.05
株式会社三井住友銀行	2,674	2.41
あいおい損害保険株式会社	2,561	2.31
マルちゃん持株会(従業員持株会)	2,463	2.22
農林中央金庫	2,285	2.06

(注) 議決権比率は小数点以下第2位未満を四捨五入して表示しております。

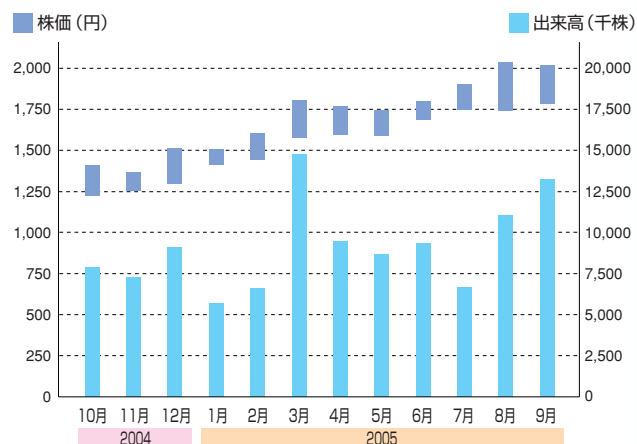
● 所有者別株式分布状況



● 所有株数別株式分布状況



● 株価及び売買高の推移(東京証券取引所)



株主優待制度

当社では、株主の皆様への還元策の一環として、ご所有の株式数に応じて自社製品の詰め合わせを進呈する株主優待制度を導入しています。

2005年3月期の実績としましては、3月末現在、1,000株以上ご所有の株主様に対し、3,000円相当の自社製品を、3,000株以上ご所有の株主様に対し5,000円相当の自社製品をそれぞれ7月に進呈させていただきました。



3,000円相当の2005年3月期の製品例

●株式事務手続きのご案内

当社の株式事務を取扱っております中央三井信託銀行では、株主の皆様の住所変更、単元未満株式買取請求、名義書換請求及び配当金振込指定などの用紙のご請求を電話及びインターネットのホームページで24時間受付しておりますので、どうぞご利用ください。

●電話によるご請求

受付フリーダイヤル 0120-87-2031 (操作の方法は、音声案内にしたがってください。)

●インターネットによるご請求

ホームページアドレス http://www.chuomitsui.co.jp/person/p_06.html

※証券保管振替制度をご利用の方は、恐れ入りますが、お取引の証券会社へご照会ください。

情報満載の当社HPもご覧ください。

<http://www.maruchan.co.jp/>

東洋水産の企業サイトでは事業紹介や商品情報・IR情報を始め、最新ニュースがご覧いただける「東洋水産からのご案内」や「新製品のご案内」などを掲載しています。また、「マルちゃん学園」ではさまざまな当社商品のあれこれやお役立ち情報を楽しいマルちゃんの世界のご案内しています。どうぞぜひ一度ご覧ください。



株主メモ

決算期	3月31日
定時株主総会	6月
基準日	3月31日 その他必要があるときは、あらかじめ公告いたします。
公告掲載新聞	日本経済新聞
名義書換代理人	東京都港区芝三丁目33番1号 中央三井信託銀行株式会社
同事務取扱所	東京都杉並区和泉二丁目8番4号 (証券代行事務センター) 〒168-0063 中央三井信託銀行株式会社証券代行部 電話 (03) 3323-7111 (代表)
同取次所	中央三井信託銀行株式会社全国各支店 日本証券代行株式会社本店・全国各支店
手数料	名義書換 無料 新券交付 株券の再発行の場合は1枚につき250円 (消費税額を含む) 株券喪失登録申請 申請1件につき 9,030円 (消費税額を含む) 株券1枚につき 525円 (消費税額を含む)
1単元の株式数	1,000株
上場証券取引所	東京証券取引所 (市場第一部)

マルちゃん 雑学館 Vol.3

「赤いきつね」(味の違い編)



<1997年当時のパッケージ>
側面に初めて商品のロゴが入り、
出来上がり写真も半分を占めるようになりました。

東京で食べる赤いきつねと大阪で食べる赤いきつね、東と西で味の違いがあることはご存知でしたか？

東京で食べる赤いきつねは、かつおだしをベースに普通のお醤油で味付けした、しっかりした味。一方、大阪で食べる赤いきつねは、かつおに昆布と煮干しを加えただしと薄口醤油を使った上品な味です。このように東日本と西日本での嗜好の違いを考慮して味を分けているのです。

味の分岐点は、東海道で言えば天下分け目の合戦で有名な関ヶ原のあたり。太平洋側では、三重県までは東向けで和歌山県からは西向け。日本海側では、新潟県までは東向けで富山県からは西向けになります。さらに近畿地区2府4県のみ「関西」版として分けられています。

このように東向け・西向け・関西向けの3つの味で展開している赤いきつねでしたが、このたび北海道向けの味が新たに加わりました。これは地元元尻昆布をしっかりと利かせた深みのある味に仕上がっています。

あまり知られていない赤いきつねの「味の違い」ですが、旅行や出張でお出がけになられる際には是非一度食べ比べてみてください。

東洋水産株式会社

 TOYO SUISAN

〒108-8501 東京都港区港南二丁目13番40号

TEL (03) 3458-5111 (代表)

ホームページ <http://www.maruchan.co.jp>


古紙/PLA配合率100%再生紙を使用
しています


地球環境に配慮した大豆油
インキを使用しています