

海の課題を“ぽん！”と解決

～味ぽん®×フィッシュル!®がお届けするお魚ごはんの新提案～



株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO:吉永 智征、以下ミツカン)は、2024年に「味ぽん」ブランドが発売を開始してから60周年を迎えることを記念して、株式会社ベンナーズ(本社:福岡県福岡市、代表取締役社長:井口剛志)と、おいしいのに市場に出回る事の少ない魚「未利用魚」のおいしさを食卓でも楽しめるコラボ商品を開発いたしました。

コラボ商品について



フィッシュル!は、未利用魚などの天然魚を活用したおいしく食べてフードロスに貢献できる福岡県発のサブスクリプションサービスです。春夏秋冬、それぞれ旬のお魚の味を最大限に引き出す調理をし、ご家庭にお届けしております。今なら、初回限定で、味ぽんを使った限定パック「ぽん酢マリネ」もしくは「バターぽん酢」のどちらかをもれなくプレゼント。このコラボレーションで、味ぽんと未利用魚の新たなおいしさを、ぜひ体験してみてください。

<商品特徴>

○鮮度にこだわった国産天然魚のみを使用

50 魚種以上の市場にあまり出回らない珍しい「未利用魚」も使用。

○瞬間凍結技術採用

魚が水揚げされたその日のうちに、手作業で丁寧に捌いて味付け。-30℃の瞬間凍結を行うことで、捌きたて鮮度の美味しさをお届け。

○解凍後すぐに食べられる味付け&カット済み

和風・洋風・中華風などの様々な味付けをラインナップ。

[生食用]

解凍後、そのままお召し上がりいただけます。

[加熱用]

解凍後、フライパンに油をひいて、弱火で片面約 4 分ずつ加熱するだけでお召し上がりいただけます。

※この加熱時間は美味しくお召し上がりいただくための目安となります。実際の焼き加減に合わせて加熱時間を調整してください。

<商品詳細>

プラン名(人数)	今だけプレゼント	通常価格(税込)	初回限定価格(税込)
6 パックおまかせ便 (1~2 人分)	「[ぽん酢マリネ(生食用)]or「バターぽん酢 (加熱用)]」1 パック	5,390 円	3,773 円
10 パックおまかせ便 (3~4 人分)	「[ぽん酢マリネ(生食用)]or「バターぽん酢 (加熱用)]」1 パック	7,980 円	5,585 円
16 パックおまかせ便 (4 人以上)	「[ぽん酢マリネ(生食用)]or「バターぽん酢 (加熱用)]」1 パック	11,000 円	7,700 円

上記金額表記について

※初回限定価格は 30%OFF 割引価格です

※送料込み価格です

※北海道・沖縄・離島は別途送料 740 円となります

<商品販売場所>

フィッシュル!公式通販サイト

https://fishlle.com/lp?u=cp_mizkan

フィッシュル!とのコラボ商品開発背景

今回、水産業の課題を食から取り組むフィッシュル!の活動に賛同し、共同で新たなコラボレーションを実現しました。味ぽんは、「いつもの味、ぽん！と変えよう」というキャッチコピーで、普段の食事にひと手間加えるだけで手軽に味の幅を広げることができる価値を提供しております。フィッシュル!は、資源の有効活用やフードロス削減などの水産業の課題に対し、未利用魚を積極的に活用することで、海の恵みを無駄にしない持続可能な食卓を目指しています。未利用魚とは、見た目やサイズ、漁獲量の安定性などの理由で市場に出回ることが少ないものの、おいしさを秘めた魚たちです。そんな味ぽんと魚との相性の良さを活かし、フィッシュル!との共同開発ミールキットを通じて、未利用魚の魅力を多くの人々に届けたいと考えています。このコラボレーションで、味ぽんと未利用魚の新たな組み合わせを楽しみながら、その魅力を発見するワクワク感を、ぜひ皆さんの食卓でも体験してみてください。60周年という節目に、この取り組みが日々の食卓をより豊かで楽しいものにするきっかけとなることを目指しています。

味ぽん公式 X(旧 Twitter)でのキャンペーン実施について

9月19日(木)より、味ぽん公式 X(旧 Twitter)にて、「6パックおまかせ便」+「ぽん酢マリネ(生食用)」+「バターぽん酢(加熱用)」(2種セット)と、「味ぽん 360ml」(1本)が当たるキャンペーンを実施します。奮ってご応募ください。

<企画概要>

実施期間

2024年9月19日(木)11:00~9月25日(水)23:59

応募方法

- ① 「味ぽん」公式 X(@ajipon_mizkan)とフィッシュル!公式 X(@fishlle)フォロー
- ② キャンペーンに関する投稿にコメント

景品

「6パックおまかせ便」+「ぽん酢マリネ(生食用)」+「バターぽん酢(加熱用)」(2種セット)と、「味ぽん 360ml」(1本)

今後のコラボ展開

ミツカンとベンナーズは、9月26日(木)に青山学院初等部で共同授業を実施いたします。

本授業は、未来を担う子供たちに水産業が直面する課題や、日本の伝統的な食文化と現代の環境問題のつながりについて考える機会を提供することを目的としています。授業では、未利用魚に焦点を当て、その活用が資源の有効活用やフードロス削減、さらにはSDGsの目標達成にどのように貢献できるかを学んでいただきます。また、ミツカンの長年の歴史を紐解きながら、日々の食卓を通じて環境問題への理解を深め、日本の伝統的な食文化を伝えていきます。ミツカンとベンナーズが協力するこの授業を通して、子供たちが未利用魚の魅力や食の大切さに触れる機会を提供し、持続可能な未来について考えるきっかけとなることを目指しています。

代表者コメント

株式会社 Mizkan 代表取締役社長兼 CEO 吉永 智征



今回のコラボレーションをきっかけに、水産業の課題解決に取り組むスタートアップ企業である(株)ベンナーズとともに、取り組みができることを大変うれしく思います。地域の水産課題の1つでもある「未利用魚」、おいしいのに活用しきれていない魚の魅力を「フィッシュル！」サービスを通じ、多くのお客様に提供されていることに大変魅力を感じています。お魚と相性のよい味ぽんですが、未利用魚と組み合わせることでの新たなおいしさを、多くのお客様に楽しんでいただけたらと思います。

株式会社ベンナーズ 代表取締役 井口 剛志



ミツカン社には私が小さい頃からとてもお世話になっているたまご醤油タレの納豆やお鍋のつゆなどプロダクトが沢山あります。今回そんなミツカン社とコラボさせていただけることを、光栄に思っております。「食を通して世界をより良いものに変えていく」という志にも大変共感しており、我々のビジョンにも通ずるものがあると思います。今回のコラボを通して魚の美味しさや魚を食すことの楽しさを「味ぽん」を通して、多くのお客様にお伝えできることを期待しております。

フィッシュルブランドについて

今年で3周年を迎えた、福岡県発の天然魚&未利用魚のサブスクリプションサービスです。

9月上旬時点で累計の会員数は4万2千人を突破いたしました。

春夏秋冬、それぞれ旬のお魚の味を最大限に引き出す調理をし、ご家庭にお届けしています。

さらに、使用しているお魚は全て天然国産で、着色料、保存料も無添加。自社でお魚や調味料などの仕入れから加工・製造まで一気通貫で行っています。

また、味には関係のない理由で流通の前段階で行き場を失った“未利用魚”も積極的に活用。お魚のフードロス削減しながら『美味しく社会貢献』できるサービスです。

◆ベンナーズ会社 URL: <https://www.benners.co.jp>

◆フィッシュル公式サイト: <https://fishlle.com>

◆フィッシュル公式 X: <https://twitter.com/fishlle>

◆フィッシュル公式 Instagram: <https://www.instagram.com/fishlle.official/>

味ぽんブランドについて

「味ぽん」ブランドが、発売を開始してから60周年を迎えることを記念して、味ぽんをご愛顧いただいているお客様（以下、「ファン」と記載）の方が、実際に味ぽんを使って楽しんでいただいている様子から着想を得て、思わず誰かに話したくなる、皆様の毎日を“ぽん！”と楽しくするような様々なコンテンツを展開して参ります。これまでお世話になってきたすべてのファンの方へ、「味ぽん」ブランドの魅力をもっと知っていただき、もっと楽しんでいただくことを目指します。

◆「味ぽん」商品ページ

<https://www.mizkan.co.jp/ajipon/>

◆「味ぽん」公式 X(旧 Twitter)アカウント

「味ぽん」の60周年施策の他、「味ぽん」に関する最新の情報や、中の人の思い付き企画など随時更新中です。

https://twitter.com/ajipon_mizkan

ミツカンは、企業理念である「買う身になって まごころこめて よい品を」に基づき、商品やメニューを通じて、お客様へ「おいしさと健康」を提供してまいります。

<商品に関する一般の方のお問い合わせ先>

ミツカングループお客様相談センターHP: <https://faq.mizkan.co.jp/>