



<報道用資料>

2020年6月
株式会社紀文食品

発売 35 年！ しかし、その認知度は・・・！？

知られざるロングセラー “うおがし 魚河岸あげ®”

— 魚河岸あげ®で作る、手間なし・時短レシピ —

発売から 35 年、当たり前のように店頭で並んでいるのに商品名を知っている人が少ない。そんなロングセラー商品があることをご存じでしょうか？

その商品とは・・・紀文の“魚河岸あげ®”（うおがしあげ）です！

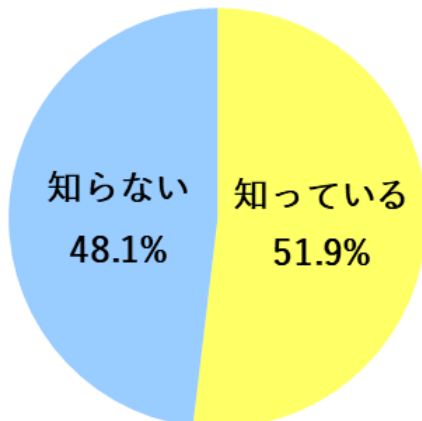
紀文では、首都圏にお住まいで魚肉練り製品を購入したことがある 20 代から 60 代以上の男女 1,111 人を対象に、魚河岸あげ®に関する調査をしました。

今回はその結果とあわせて、“魚河岸あげ®”の開発エピソードや、おすすめの簡単レシピをご紹介します。



“魚河岸あげ®”という商品名、
「知らない」方は全体の約半分

Q1 “魚河岸あげ®”という商品名を知っていますか
(n=1,111、単一回答)



商品名のみを提示し、“魚河岸あげ®”を知っているかどうかを聞いたところ、知っている人と知らない人はほぼ半々！

これまで 35 年にわたって、紀文を代表する魚肉練り製品として販売している上に、オンリーワンの商品として商品名を商標登録しているにも関わらず、約半数の方には知られていないという悲しい結果に・・・。

もしかして“魚河岸あげ®”という商品名だけでは、どんな食品なのか、そもそも食品なのかどうかピンとこない方もいるのかも？

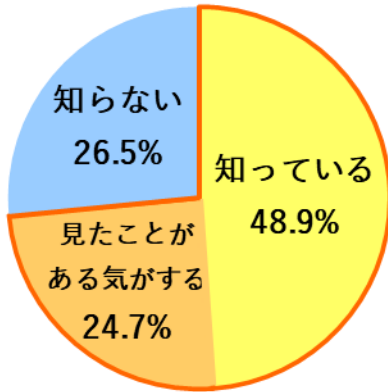
では、ビジュアル面での認知度はどうだったのでしょうか？

この資料に関する問い合わせ先
 株式会社紀文食品 広報室 TEL. 03-6891-2751 FAX. 03-6891-0706
 〒105-8626 東京都港区海岸 2-1-7
 紀文 Web サイト www.kibun.co.jp

※画像データをご希望の方は広報室までご連絡ください

ビジュアルの認知度は約7割 商品名のみと比べると2割のギャップが

Q2 (画像を見て) この商品を知っていますか
(n=1,111、単一回答)



今回は魚河岸あげ®の商品パッケージと中身の画像を見せ、知っているかどうかを聞いてみました。すると、ビジュアルを認知している方はなんと約7割※！ Q1の「商品名を知っている」方と比較すると、2割も多いことが判明。

SNSなどでよく商品名ではなく「丸くて、茶色いふわふわしたやつ」などと表現されがちな魚河岸あげ®ですが、まさにその通りの結果が今回の調査の数字にも表れたようです。

商品名よりも、商品の姿や味、食べた時の印象が強いことが、このギャップの理由なのかも！？

※「知っている」「見たことがある気がする」の合計

形やおいしさだけでなく、商品名や商品自体をもっと知ってもらいたい！という思いを込めて、“魚河岸あげ®”をご存じない方のために、ここであらためてご紹介しましょう！

“魚河岸あげ®”ってなあに？

白身魚のすり身と豆腐を混ぜ合わせ、おわん形に成型して油で揚げたもので、クリーミーでソフトな食感が特長の紀文を代表する魚肉練り製品！

全国のスーパーなどで取り扱われているほか、一部のおでん専門店でも“魚河岸あげ®”の名称でおでん種のひとつとして食べられています。

商品ラインアップは、定番のプレーンのほかにもたまごや、季節に合わせた限定商品などバラエティ豊か。



魚河岸あげ® プレーン



魚河岸あげ® たまご



魚河岸あげ® 枝豆



魚河岸あげ® 五目

次ページでは、“魚河岸あげ®”が誕生するまでの開発エピソードをお教えしましょう！

キーワードで知る“魚河岸あげ®”

1985年に魚河岸あげ®が発売されるまでには、たくさんの試行錯誤がありました。ここではその一部を、キーワードと共にご紹介！ 今度、魚河岸あげ®を食べる際には、こんなエピソードも思い出してみてください。

✓ 発売 35 年

“魚河岸あげ®”が誕生したのは1985年(昭和60年)。昭和、平成、令和と3つの時代にわたって、皆さんの食卓にお届けしています。



✓ ネーミングの由来は“築地”

紀文の創業の地でもある築地。その築地が“魚河岸”とも呼ばれていたことから、“魚河岸あげ®”と命名しました。

✓ 半月型はアイスがヒント

柔らかさが魅力の“魚河岸あげ®”。その柔らかさゆえに成形がとても難しかったのです。試行錯誤の結果、アイスクリーム用ディッシャーが最適と判り、あの形が誕生しました。

✓ 発想の転換！

「すり身に豆乳を合わせた魚肉練り製品」ではなく、「豆乳にすり身を加えた食べ物」と発想を転換したところ、甘みがあり舌触りもなめらかなおいしさに！

✓ 大福のトレー！？

発売当時は専用の包装パッケージを用意していなかったため、大福などに使われていたプラスチック製のトレーに入れて販売。発泡スチロール製のトレーが多かった魚肉練り製品売り場では注目を集めました。

✓ 豆乳→豆腐へ

試作段階では、豆乳の原料になる“原豆乳”を使っていたが、「全国どこの工場でも作れるように」と、豆腐を使った製法に変更されました。

そんな“魚河岸あげ®”を食べたことがある方は、一体どのように調理しているのでしょうか？

約 7 割が「煮て」食べている“魚河岸あげ®”

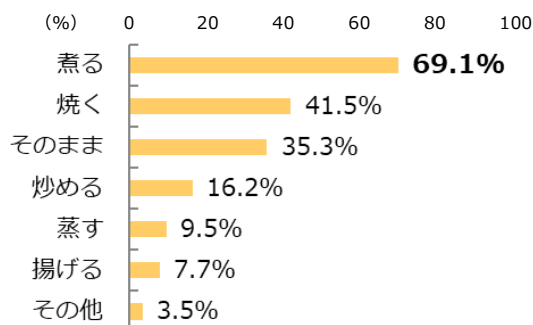
これまで売り場で見かけても、「どうやって食べたらいいの？」と、買わずにいた方もいるのではないのでしょうか。

“魚河岸あげ®”を食べたことがある方にその調理法を聞いてみると、「煮る」という回答が約 7 割と圧倒的多数。やはり“おでん”のイメージが強いのかも・・・？

そのままでも食べることができる魚河岸あげ®は、煮る以外にも食べ方いろいろ！

今回は、その中でも火を使わずに作れるおすすめメニューをご紹介します。

Q3“魚河岸あげ®”をどのような調理法で召しあがりますか？（n=569、複数回答）



～“魚河岸あげ®”で作る、手間なし・時短レシピ 3 選～

そのまま



魚河岸あげ®の冷製揚げ出し風

食べやすい大きさに切った魚河岸あげ®を器に盛り、めんつゆを注いだら、みょうがとしょうがを添えるだけ！

レンジで



魚河岸あげ®とキャベツのレンジ蒸し

器に盛ったキャベツに鶏がらスープの素と黒こしょうを振り、スライスした魚河岸あげ®とベーコンをのせたら、ラップをかけてレンジでチン！

トースターで



魚河岸あげ®のこんがりチーズ焼き

切り込みを入れた魚河岸あげ®にケチャップを絞り、チーズをのせたら、オーブントースターで加熱。仕上げにパセリを散らせば完成！

◎詳しくは紀文 Web サイト「笑顔のレシピ」 www.kibun.co.jp/recipes

《調査概要》

- 調査機関：株式会社ジャストシステム
- 調査地域：首都圏1都6県（東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県、茨城県、栃木県、群馬県）
- 調査対象：事前調査で「スーパーで買い物をする／魚肉練り製品を購入したことがある」と回答した20代～60代以上の各世代約100名の男女
- 調査期間：2020年5月8日～10日 ■ サンプル数：1,111名 ■ 調査方法：インターネットによる調査