

市販用のレバ刺し風こんにゃく、「元祖マンナンレバー」を新発売

こんにゃく関連商品製造・販売のハイスキー食品工業株式会社（香川県木田郡三木町 社長／菱谷龍二）は、“レバ刺しそっくりなこんにゃく”「マンナンレバー®」に、市販用の新商品「元祖マンナンレバー」を追加、7月10日に販売開始します。

全国のスーパーなどの店頭で販売するほか、インターネットでの通販も行ないます。

■スーパー等からの要望に応じて発売

マンナンレバーは昨年8月の発売以来、「レバ刺しそっくりのこんにゃく」として数多くのメディアで紹介され、生レバーの代用品として大きな反響をいただきました。その結果、焼肉店のほか大手外食チェーン店などのメニューへの採用が進み、予想を上回って売上が伸びています。

当初は業務用としてのみ販売を開始。インターネットの通販サイトで個人でもご購入いただけるようにしてきましたが、7月から生レバーの提供が全面的に禁止されることを受けて、スーパーなど流通各社から店頭で販売したいとの要望が数多く寄せられたため、このほど新たに市販用「元祖マンナンレバー」として商品化しました。

■ご家庭で手軽に楽しむように

マンナンレバーはこれまで、業務用の「短冊タイプ（300g）」「薄切りタイプ（300g）」「同使い切りサイズ（50g）」、「炒め用マンナンレバー（100g）」と、それぞれの通販用セット商品を販売してきました。

「元祖マンナンレバー」は初めからスーパーなどの店頭での販売を目的に、パッケージなどを新たに制作しました。容量は食べ切りサイズの60gで、ごま油と白ごま付き。開封して水気を切り、そのまま皿に盛り付けるだけで調理不要。ごま油と塩をからめてレバ刺しそっくりの味と食感を手軽にお楽しみいただけます。

■商品概要

「元祖マンナンレバー」

規 格： 1袋 60g入り（ごま油、白ごま付き）

賞味期限： 180日

価 格： 参考価格 358円（税込）



画像が必要な場合はご連絡いただければデータにてお送りします。

■「マンナンレバー」とは

マンナンレバーは、当社独自の脱アルカリ技術（製法特許）を用いてこんにやく特有の臭みをなくした新素材「マンナンミール®」を使った商品です。脱アルカリしたこんにやく素材をカットし、天然色素で牛のレバーに似た色を付け、たれとごま油をからめることで食感と味をレバー刺しそっくりに仕上げました。

【マンナンレバーの特徴】

- ・ 牛レバー刺しそっくりの味と食感が楽しめる。
- ・ 素材がこんにやくなので食中毒の心配がない。
- ・ 袋内の水気を切るだけで前処理（アク抜き）や調理加工不要ですぐ使える。

※「元祖」の呼称は、当製品が当社の特許技術（こんにやくの脱アルカリ技術、天然色素で着色する技術）を用いて作られた初めての製品であり、また「マンナンレバー®」は当社の登録商標であることから、類似品との区別のために冠したものです。

■会社概要

名称：ハイスキー食品工業株式会社

所在地：〒761-0612 香川県木田郡三木町氷上 219

電話：087-898-1125 FAX：087-898-6027

創業：1924年6月 設立：1959年12月

資本金：1,000万円

事業内容：こんにやく製造、チルド食品卸

代表者：代表取締役社長 菱谷龍二

本件についてのお問い合わせ先

ハイスキー食品工業㈱ 担当：菱谷 電話 087-898-1125 FAX 087-898-6027