2025年3月26日

株式会社マルエツ

マルエツが自信をもっておすすめする「デリカ商品」と「ベーカリー商品」発売のお知らせ

マルエツは、お客さまの健康で豊かな食生活に貢献するため、お客さまに自信をもっておすすめできる、魅力ある美味しい商品の開発に努めています。

毎月、当社ならではの新商品やリニューアル商品を発売し、豊富な品揃えの中からお客さまに楽しく選んでいただける売場の実現を目指しています。そこで3月27日(木)より順次、発売開始するデリカ、ベーカリー商品をご案内いたします。

※店舗により取り扱いが無い場合がございます

サクッじゅわっ！二層仕立てのこだわりメンチカツ

※写真はイメージです

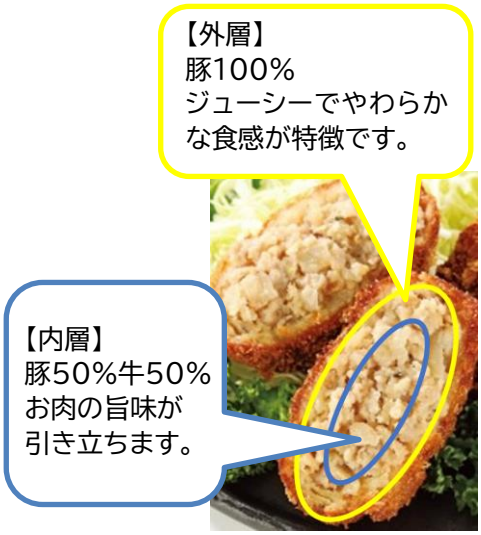
＜商品特長＞

お肉のジューシーさが溢れるこだわりのメンチカツです。お肉の粒感とゴロゴロとした玉ねぎが食べ応えのある一品です。何もつけなくても美味しくいただけます。

【価格】(本体)198円、(税込)213円
【販売開始日】3月27日(木)～
【販売店舗】マルエツ、マルエツ プチ、リンコスの全店舗

担当者のこだわり

二層で異なるお肉の配合と、大きめにカットした玉ねぎが食感の秘訣です。また、玉ねぎの炒め時間を外層と内層で変えることで、お肉の風味と口当たりの良さが際立つように調整しました。さらに、シンプルな調味料にこだわり、具材の旨味を最大限に引き出しました。



中華弁当（かに玉風ごはん＆回鍋肉

※写真はイメージです

＜商品特長＞

昭和学院短期大学の学生さんが考案したお弁当を商品化しました。「タンパク質（P）」「脂質（F）」「炭水化物（C）」のバランス（PFCバランス）を考慮しました。かに玉風ごはんと回鍋肉が楽しめて、1/3 日分の野菜も摂れる中華弁当です。

【価格】（本体）498円、（税込）537円
【販売開始日】3月28日（金）～
【販売店舗】マルエツ、マルエツ プチ、リンコスの全店舗

開発ストーリー、
PFCバランスの詳細は
こちらから

マルエツは、産学連携による取り組みとして、食のスペシャリストを目指す昭和学院短期大学(※)（千葉県市川市）ヘルスケア栄養学科の学生と、栄養バランスに配慮したお弁当を企画・開発しております。「たんぱく質（P）」「脂質（F）」「炭水化物（C）」の理想的な摂取バランス（PFCバランス）を考慮したレシピで、1/3 日分の野菜を使用したお弁当です。

（※）昭和学院短期大学ホームページ https://www.showagakuin.ac.jp/

おろしポン酢で食べる蒸し豚うどん

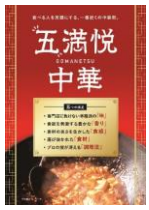
※写真はイメージです

＜商品特長＞

5種類の果汁を使用したポン酢と、大根おろしが相性抜群です。蒸し豚とナス、オクラも入って、さっぱりとしつつも、満足感がある一品に仕上げました。

【価格】（本体）498円、（税込）537円
【販売開始日】3月27日（木）～
【販売店舗】マルエツ、マルエツ プチ、リンコスの全店舗

セロリときくらげの玉子炒め



※写真はイメージです

＜商品特長＞

ふんわりとした玉子とシャキシャキのセロリの食感がクセになる玉子炒めです。セロリを油で炒めて加熱調理することにより、独特な繊維感と香りが和らぎ、セロリの苦手な方でも食べやすい一品に仕上げました。白いご飯やお酒と一緒にどうぞお召し上がりください。

【価格】(本体)398円、(税込)429円
【販売開始日】3月28日(金)～
【販売店舗】マルエツ、マルエツ プチ、リンコスの全店舗

中巻盛合せ

※写真はイメージです

＜商品特長＞

3種のまぐろを使用した人気のまぐろたたき巻と、サラダ巻き・納豆巻きを一度に楽しめる、巻物の盛合せです。お花見や行楽のお供にぴったりな、食べやすい一口サイズの盛合せです。

【価格】(本体)398円、(税込)429円
【販売開始日】3月28日(金)～
【販売店舗】マルエツ、マルエツ プチ、リンコスの全店舗

【ベーカリー】湯種仕込みの山型食パン

※写真はイメージです

＜商品特長＞

ふんわりと山型に焼きあげた食パンです。トーストすることで、さっくりとした食感がお楽しみいただけます。また、当社人気の角食パン「湯種仕込みのしっとり食パン」との食べ比べで、食感の違いをお楽しみいただけます。

【価格】1斤(本体)270円、(税込)291円
　　半斤(本体)140円、(税込)151円
【販売開始日】4月18日(金)～
【販売店舗】「焼きたてパン工房」併設の126店舗(※)のみ販売いたします。
(※)春日駅前店、西新宿六丁目店、伊興店、白金ザ・スカイ店は除く
(※)販売店舗一覧はこちらからご確認いただけます

※販売店舗一覧

直火焼き豚タンルート(レモンペッパー味)

※写真はイメージです

＜商品特長＞

豚タンの食感と脂身の旨みが感じられる部位です。レモンの爽やかな風味と粗挽きペッパーのピリッと感が、これからの季節にピッタリの逸品です。

【内容量】120g
【価格】(本体)398円、(税込)429円
【販売開始日】4月9日(水)～
【販売店舗】マルエツ、マルエツ　プチ、リンコスの全店舗

■『おつまMEAT(ミート)』とは？

「おつまみ」と、お肉を意味する「MEAT(ミート)」の2つの言葉を組み合わせました。
お酒にピッタリな味付けの「おつまみ」に加え、夕飯やお弁当の「おかず」にもなる当社オリジナル商品です。精肉コーナーまたは惣菜コーナーにて販売しております。

●マルエツのおすすめデリカは
ホームページ「マルエツのおすすめ商品」から
ご覧いただけます。

●マルエツのデリカ売場では、
新商品やリニューアル商品、おすすめ商品を
以下のラベルでお知らせしています。

新商品

リニューアル商品

店長のメチャ推し！

【お問い合わせ先】 経営管理部(広報) 江嵜(えさき)・海寶(かいほう)（電話　03－3590－0016）

以上

マルエツは、将来、わたしたちが目指す姿を≪ありたい姿≫として明文化し、活動指針としています。

≪ありたい姿≫
ブランドメッセージである「しあわせいかつ。」をもとに、
お客さま、従業員、そして地域の暮らしを支える「いちばん近い存在」に
なりたいという想いが込められています。

これからも、しあわせのいちばん近くに。

当社は 2025 年 10 月に 80 周年を迎えます。
日ごろ私たちを支えてくださる、地域のお客さまをはじめとする全ての皆さまに、
心よりの感謝を申し上げます。
一坪の小さな鮮魚店から始まったマルエツは、
お客さまの声を大切に、ふだんの暮らしに寄り添い続けてまいりました。
創業からの想いを受け継ぎこれからも地域の「健康で豊かな食生活」のため、
革新と挑戦を続けてまいります。
今後も変わらぬご支援・ご愛顧を賜りますよう、
よろしくお願い申し上げます。

おかげさまで80周年

〒170-8401 東京都豊島区東池袋 5-51-12 広報：TEL 03-3590-0016