



ホ Ab キーワード検索

一 知 ベ ポ 組

ム ら シ 一 情

せ ト ト 報

レポート 2026.02.09

おやつ感覚で食べられる”炙りさんま 甘露煮仕立て”まもなく発売！

MDホールディングス

お菓子と総菜の中間

サンマを使ったお菓子

佃煮

共同開発

平松食品

炙りさんま

甘露煮仕立て

豊橋市に本社がある老舗の佃煮メーカー平松食品が、東大阪市にあるお菓子の専門商社MDホールディングスとコラボレーションして共同開発した水産珍味のお菓子『炙りさんま 甘露煮仕立て』が、2026年3月2日（月）より、全国で発売されます。



アーカイブ



三河湾や伊勢湾などに囲まれた愛知県。海と野山と都市のバランスよい構成が特色です。養殖など沿岸漁業がさかんで、特にあさり類、くるまえばは全国でも有数の漁獲量を誇ります。「海と日本プロジェクトin愛知県」ではこのような愛知の海の豊かさや多様性を伝えることで皆さんに興味を持ってもらい、海と共生するムーブメントを起こすことを目的に活動しています。



Pick up



おやつ感覚で食…



- ホーム
- About
- お知らせ
- イベント
- レポート
- 番組情報

竹籠を使った伝統製法 片手で手軽につまめる
「炊き上げ」 ひとくちサイズ

サンマは、EPAやDHA、たんぱく質、鉄分、カルシウムといった栄養素を含む、非常に優れた栄養源で、さらに脂のりが良く美味しさも申し分ない魚です。ただしサンマは鮮度が落ちやすい魚で、脂が多いこともあり、加工が難しい魚の一つとされています。

そんな「サンマを使ったお菓子を出したい」という思いのもと、幅広い世代に親しまれてきたサンマの魅力を、手軽なお菓子として仕上げることを目指して『炙りさんま 甘露煮仕立て』が開発されました。目指したのは、「お菓子」と「お総菜」の“中間”。お菓子としての手軽さはそのままに、お総菜のようなおつまみとしての満足感が得られる”おつまみ菓子”としての商品化を実現しました。

平松食品の技術「炙り」と「炊き上げ」の二段仕立て製法



1966年頃「さんま蒲焼」佃煮は栄養満点”スーパーフード”を製造する平松食品

おすすめタグ

- テレビ愛知
- 海と日本愛知
- ごみ拾い
- 海と日本愛知2022
- 蒲州市
- 自由研究
- SDGs
- 海と日本プロジェクト愛知
- 海と日本
- 海と日本プロジェクト



ホー ム About お 知 ら せ イ ベ ン ト レ ポ ー ト 番 組 情 報

この商品の味わいを支えているのが、「炙り」と「炊き上げ」を重ねた二段仕立ての製法。サンマは、セミドライに仕立てると味が凝縮しやすいので、「炙り」の工程で香ばしさを引き出しつつ、秘伝のたれで炊き上げ、竹籠を用いた伝統製法のもと職人が色や粘度を見極めながら味の入り方を細かく調整し、バランスの取れた甘辛さに整えています。さらに、「炊き上げ」の工程では調味料を事前に混合せず、水から順に加えるため、素材の味とたれの旨みを中心まで染み込みやすい点も特長です。

しっとりセミドライでありながらべたつきにくく、手につきづらい設計で、ひとくちでつまみやすいサイズ感です。噛むほどにサンマならではの旨みと甘露煮のコク深い味わいが重なり、骨までやわらかいほろほろ食感に仕上がりました。

平松食品 営業企画室 平松良海さんコメント「念願の商品化です！」

佃煮と聞くと、「おじいちゃんやおばあちゃんが食べるもの」というイメージを持たれる方も少なくないかもしれません。しかし、魚の佃煮は、骨までやわらかく炊き上げているため、カルシウムを摂取でき、さらにカルシウムの吸収を助けるビタミンDも含まれています。世代を問わず必要な栄養が詰まった、まさに“スーパーフード”だと感じています。

そんな佃煮を、もっと幅広い世代の方に、もっと手軽に食べていただきたい。そんな思いを常に抱いていた中、スーパーのお菓子売り場で「納豆のお菓子」を見かけました。納豆といえば粘り気があるのに、なぜお菓子で販売しているのか？気になり買って食べてみると、納豆の風味はそのままなのに粘り気がありませんでした。その驚きと同時に、「納豆ができるなら、佃煮もベタつかず



2026.04.03

世界初！複数の無人運航船を陸上から同時に支援 | 日本財団「MEGURI2040」が加速させる海運DXと社会実装の最前線



ホ	About	お	イ	レ	番
ー		知	ベ	ポ	組
ム		ら	ン	ー	情
		せ	ト	ト	報

トしました。

蒲焼状に開いたさんまは、おつまみとして食べやすいよう約4センチにカットしながらも、さんま本来の肉厚感をしっかり残しています。味付けは、継ぎ足しで守り続けてきた秘伝のタレをたっぷりと染み込ませた甘露煮仕立てです。

さらに、佃煮特有の“べたつき”は、MDホールディングス様のおかげで解消され、手に取りやすく、食べやすい仕上がりとなりました。それでいて、私たちが大切にしてきた佃煮の味わいはしっかりと残っており、完成した商品を口にしたときにはとても感動しました。

「手軽に佃煮を楽しんでほしい」という長年の想いが形となった本商品。私たち自身も、発売の日を心から楽しみにしています。

噛むほどに溢れる、サンマならではの旨みと甘露煮のコク深い味わいと、骨までやわらかいほろほろ食感。おやつ感覚で食べられるだけではなく、ごはんのお供としても美味しいので、お弁当の隙間にいれるのもおススメ（笑）店頭で見かけたら、ぜひ、手に取ってみて下さい！

＼ 記事をシェアしよう ／



- ホーム
- About
- お知らせ
- イベント
- レポート
- 番組情報



レポート 2026.02.00

【海ノ民話アニメーション】南知多町・日間賀島につたわる「たこあみだ地蔵」完成！小学校で上映会



レポート 2026.02.02

さかなクン、ラグーナテンボスにギョギョッ！と登場 “55秒”のライブペイント&お魚解説に会場は大盛り上がり！