

報道関係各位
プレスリリース

福岡の新定番に！ 『博多の寿し(黒・白)』が新登場。

～福岡空港の『空弁』でおなじみのMANGIAの看板商品が完全リニューアル！～

株式会社マンジャ(福岡市中央区小笹、代表取締役 徳原聖治)は、8月1日より、『博多の寿し』(黒・白)を福岡空港内小売店『ANAFESTA』にて販売を開始した。

同社はこれまで10年以上に渡り、福岡空港をはじめ、大分空港、長崎空港等で通称『空弁』と言われる、空港内でのみ購入可能なお弁当を製造・販売している。

今回は、その中でも10年以上のロングセラーを続ける、2大看板商品:『焼き鯖高菜寿司』と『焼き明太子寿司』をフルリニューアルした。

これまで、福岡空港などの利用客へは一定の認知はあったものの、今回のリニューアルを機に、“食の都博多”新定番として育てていきたいという徳原代表の願いが込められている。

九州・博多を訪れる国内・外の方へ召し上がって頂きたいという願いを込めて、これまで以上に品質(素材)と味にこだわり抜いた逸品が、今ここに完成した。

■製品仕様

商品名:博多の寿し 黒 (焼き鯖高菜)

内容量:1本(8貫)

消費期限:製造日より翌日

保存方法:15℃以下で保存

■価格

本体価格:1,200円(税込1,296円)

■製品特長

博多織の柄を取り込み、焼き鯖をイメージさせる黒を基調としたシックなパッケージ。

肉厚の焼き鯖と高菜漬けの共演。

本場・福岡県瀬高町のピリ辛高菜を混ぜ込んだシャリに、肉厚の焼き鯖を乗せて押し固めました。

厳選ポン酢を付けてお召し上がりください。



■製品仕様

商品名:博多の寿し 白 (焼き明太子)

内容量:1本(8貫)

消費期限:製造日より翌日

保存方法:15℃以下で保存

■価格

本体価格:1,200円(税込1,296円)

■製品特長

博多織の柄を取り込み、明太子とシャリを巻いた酢漬け大根のさわやかさをイメージさせる白を基調としたモダンなパッケージデザイン。

明太子を大根で巻いた新食感。

焼き明太子と辛子明太子を重ねて、酢漬け大根でシャリごと包みました。

香り豊かなシソの葉も相性抜群、マヨネーズをつけるとコクのある味わいに。



■会社情報 株式会社マンジャ

〒810-0033

福岡市中央区小笹1丁目22-25

電話:092-531-9888

FAX:092-531-9885

<http://www.mangia.jp/>

■本件に関するお問い合わせは

電話:092-531-9888

担当:永吉(ながよし)