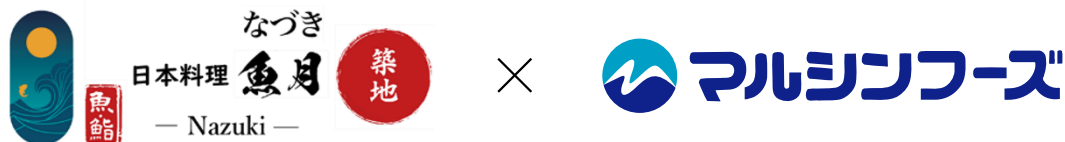




本部／〒104-0045 東京都中央区築地4丁目7番5号 築地KYビル7階

2022年6月9日



## 「日本料理 魚月-Nazuki-」 × 「マルシンハンバーグ」 期間限定コラボを実施

株式会社マルシンフーズ（本部：東京都中央区、社長：吹上渡）は、日本料理 魚月-Nazuki-（所在地：東京都中央区 / 株式会社ムーンライト 代表：山本健太）と2022年6月15日（水）～7月15日（金）まで、期間限定のコラボを実施いたします。期間中は、弊社が販売するロングセラー商品「マルシンハンバーグ」を使用した、「逸品（小鉢）」を週替わりに無料でご提供！また、店内に常設する約200台のモニターを活用した、食のエンターテインメントをお楽しみいただけます。さらに、ご来店いただいたお客様には『おうちで作れるマルシンハンバーグ料理レシピ』をプレゼントいたします。

### ■コラボ背景

株式会社マルシンフーズは、「笑顔はじける食卓に」をテーマに安全で安心な商品を提供しています。今回、コラボさせていただく日本料理 魚月-Nazuki-様は、最新技術の映像と伝統の日本料理の融合をコンセプトに映像を料理と共に五感で楽しめる店舗作りを行っています。

日本料理 魚月-Nazuki-の総支配人より、「築地に拠点を置き“食”で繋がる企業同士でお客様にわくわくを伝えたい。また、日本料理の職人が、マルシンハンバーグを使用した料理を考案することで新しい発見があればお互いに勉強になる。」とのご意見をいただき、今回のコラボ企画を実施することとなりました。

店内にある約200台のモニターに映し出される映像を楽しみながら、日本料理の職人が、マルシンハンバーグと出会い生まれた特別な逸品をお楽しみいただけます。

### ■「日本初の調理加工されたハンバーグ製造の歴史と魅力」を店内モニターで上映

昔も、今も、変わらないおいしさで今夜のおかずはもちろん、お酒のつまみ、夜食にも様々なアレンジでお召し上がりいただけるマルシンハンバーグの魅力を、魚月店内の約200台のモニターを使って映像でご紹介します。

## ■マルシンハンバーグをリメイクした「逸品（小鉢）」について

日本料理の匠である魚月様の職人が、創意工夫を重ね完成させたご家庭でも再現できる一品小鉢料理をご来店いただいた方全員に週替わりでご提供いたします。全4種類ありますのでどの一品小鉢が出てくるかは、ご来店当日のお楽しみに！

60年間食卓で愛され続ける家庭の味「マルシンハンバーグ」の新しい可能性を引き出し、これからの創造するための特別なメニューです。

※マルシンハンバーグをリメイクした一品をご提供（週替わり／お選びいただくことはできません）

① 旨味たっぷり小松菜の煮浸し



② 木綿豆腐のさっぱり白酢和え



③ 夏バテ対策焼南蛮漬け



④ おろしハンバーグ風砵巻



## ■日本料理 魚月-Nazuki-について

最新技術の映像と伝統の日本料理の融合をコンセプトにメインホールの360°を取り囲む大迫力の200台モニター映像が季節や用途に合わせて様々に変化し、新しい感覚を体験できるのが魅力、映像を料理と共に五感で楽しめる新たな日本料理の世界へとお招きいたします。30年間ご愛顧いただいた「築地 竹若」が2019年7月にリニューアルして誕生いたしました。

ホームページはこちら➡<https://nazuki.tokyo/>



その他 SNS アカウントはこちら➡



## ■商品情報 「マルシンハンバーグ」

1962年（昭和37年）発売の弊社を代表するロングセラー商品です。  
今年発売60周年を迎えました。

弊社独自の油脂コーティング製法で製造しているため、  
油を引かずに、フライパンに入れて焼くだけで簡単に調理できます。  
また、電子レンジで温めてもおいしくお召し上がりいただけます。  
忙しい毎日の食卓に活躍する一品です。

油を引かずに焼くことができる手軽さから最近ではキャンプや  
BBQなどにご利用いただく機会も多くなっております。



【内容量】72g

【保存方法】冷蔵（10℃以下）

弊社ホームページ：<http://www.marushin-foods.co.jp/>

その他 SNS アカウント

Twitter：@marushin\_foods

Instagram：marushin\_foods



MARUSHIN\_FOODS