



## Press Release

2023年2月吉日  
株式会社 萬坊

年間 500 万個販売・佐賀県のいかしゅうまい発祥の店『呼子萬坊』

### “初”の缶詰商品「萬坊ぜいたく仕込み」登場

素材にこだわり、海の恵みを贅沢に閉じ込めた3種の高級缶詰セット  
2023年2月20日（月）より公式オンラインショップにて数量限定で発売開始

株式会社萬坊（佐賀県唐津市呼子町、代表取締役 社長：太田 順子）は、今年1月の発売以降、海中レストラン萬坊での好評を受け、新商品の高級海鮮缶詰ギフト「萬坊ぜいたく仕込み」を2023年2月20日（月）より、公式オンラインショップにて数量限定発売いたします。



九州を代表するお土産の一つである、佐賀県のいかしゅうまい発祥の店『呼子萬坊』では、新鮮な海鮮を使った商品ラインナップで、百貨店を始めとする全国の取扱店と公式オンラインショップにて展開しています。

開店以来、作り立てのおいしさをお届けすることをモットーにしているため、冷蔵・冷凍ではどうしても販路が限定されてしまうという課題がありました。その課題を受けて、この度、より多くのお客さまに対して、いつでも手軽に海の幸を堪能いただければと考え、『呼子萬坊』から“初”の海鮮缶詰を開発・発売することにいたしました。

今回萬坊から発売する「萬坊ぜいたく仕込み」は、ガーリックとエシャロットの風味の「いかのオイル煮」、岩手県産の桜燻製チップを使用した「燻製かきのオイル漬け」「燻製たいらぎとマッシュルームのアヒージョ」の素材にこだわった3種の数量限定高級缶詰セットになります。

近年のアウトドアブームや、頻発する災害時の非常食、食料廃棄問題解決の一つの取り組みとしても、再び注目を集めている缶詰フード。本商品は開封後そのままでも、パスタやサラダの具材としても、手軽にこだわりの美味しさをお楽しみいただけます。是非、この機会に特別な方への贈り物やご家庭で萬坊の「萬坊ぜいたく仕込み」をお試しください。



## ■呼子萬坊「萬坊ぜいたく仕込み」商品特徴

「萬坊ぜいたく仕込み」は、素材へこだわり、海の恵みを贅沢に閉じ込めた“いか・牡蠣（かき）・平貝（たいらぎ）”3種の高級缶詰セットです。いかは九州産、牡蠣は広島産と素材にこだわり、さらに魚介類と相性が良い岩手県産のヤマザクラ 100%の桜燻製チップを使用することで、豊かな香りを実現いたしました。



呼子萬坊にとって新たな挑戦となる「萬坊ぜいたく仕込み」は、海中レストラン開店より40年間「いかしゅうまい」に携わったノウハウを生かし、いつでもどこでも海鮮の美味しさを楽しめる商品として開発いたしました。具材だけでなく、海の幸本来の旨みが染み出たオイルも、最後まで美味しく召し上がっていただける一品です。



**いかのオイル煮**  
**ガーリックとエシャロットの風味**  
九州産のいかを使った本格派のオイル漬けです。新鮮でプリッとした食感をお楽しみください。



**燻製かきのオイル漬け**  
広島県産の牡蠣を薫り高い燻製に仕上げました。燻された香りもそのままに、お酒のお供や料理に最適です。



**燻製たいらぎとマッシュルームのアヒージョ**  
平貝の貝柱を贅沢に缶に詰め込みました。独特の食感と風味にお酒が進みます。  
※上記画像は商品盛り付け例になります。

## ■商品概要

商品名称：萬坊ぜいたく仕込み（海鮮缶詰セット）

内容量：3缶入・各種1缶95g

賞味期限：2025年12月

価格：3,300円（税込）

販売場所：呼子萬坊公式オンラインショップ

<https://www.yobuko-manbou.com>





### ■「呼子萬坊」代表者コメント

萬坊は開店以来、「思わず笑みのこぼれるおいしさ」をモットーに、『いかしゅうまい』を始めとする、新鮮な魚介類を使用した高品位の食品を作ってきました。作り立てのおいしさをお届けするために、冷凍での流通・販売を行っていますが、どうしても販路が限定されてしまいます。そこでこの度、「いつでも手軽に海の幸を堪能できるぜいたく」をより多くのお客さまにお届けしたく、萬坊の料理人の技術を活かした海鮮缶詰を開発しました。



缶を開けるだけで、いつもの家飲みがワンランク上のひと時に。素材の旨みが染み出たオイルもアレンジ次第で料理のバリエーションが広がります。

萬坊はおかげさまで今年開店 40 周年を迎えます。変わらぬ美味しさと、次の 10 年を目指しての新たな挑戦を詰めて、「萬坊のぜいたく仕込み」を呼子からお届けします。

### ■呼子萬坊について



佐賀県・呼子「いかしゅうまい」の発祥である『呼子萬坊』。1983 年の開店以来、新鮮な魚介類を使用した商品の開発・製造・販売を行ってきました。代表商品である「いかしゅうまい」は、一つ一つ手作業で、いかの旨味をたっぷり練り込み、玉ねぎ・卵・海塩の素材にもこだわり、九州を代表するお土産のひとつとして愛されてきました。

萬坊は、これからも呼子から魅力溢れる海の恵みを発信し続け、お客さまに笑顔をお届けするために、かわらぬ品質をまもりながら、日々新たな食の喜びを提案し、挑戦し続けます。

企業名：株式会社萬坊

代表者：太田 順子

本社所在地：佐賀県唐津市呼子町殿ノ浦 1944 番地 1

〈公式 HP〉 <https://www.manbou.co.jp/>

〈公式インスタグラム〉 <https://www.instagram.com/yobukomanbou/>

〈公式 Twitter〉 <https://twitter.com/YobukoManbou>