



2026年7月23日
株式会社MDホールディングス

お菓子以上、お惣菜未満！？高級魚“わかさぎ”が手軽なおつまみに！
『炙りわかさぎ 甘露煮仕立て 胡桃入り』が新発売
～老舗の佃煮屋「平松食品」と共同開発～

株式会社MDホールディングス（本社：大阪府東大阪市）は、株式会社平松食品（本社：愛知県豊橋市）とのコラボレーションにより共同開発した水産珍味のお菓子の2品目となる『炙りわかさぎ 甘露煮仕立て 胡桃入り』を、2026年9月1日（火）より、全国で発売いたします。



■ 開発背景

本商品は、2026年3月に発売した『炙りさんま 甘露煮仕立て』に続く、「株式会社平松食品」との共同開発商品です。“わかさぎの甘露煮”を手でつまんで食べられるお菓子として仕上げました。

当社では、平松食品との共同開発において、老舗佃煮屋が培ってきた伝統の技術を活かし、素材本来のおいしさを手軽に楽しめる商品づくりをテーマに掲げています。

2026年3月に発売した1品目の『炙りさんま 甘露煮仕立て』では、家飲みのおつまみ需要の多様化を背景に、「お菓子」と「お惣菜」の“間”にある、手軽さと満足感を両立したおつまみ菓子の可能性に着目しました。

参照：マイボイスコム株式会社「おつまみに関するアンケート調査（第6回）」（調査：2024年6月1～7日、n=9,528）

今回発売する『炙りわかさぎ 甘露煮仕立て 胡桃入り』においても、こうした商品設計の考え方を踏襲し、お菓子としての手軽さはそのままに、甘露煮ならではの味わいや素材の旨みを楽しめる、お惣菜のような満足感のある商品として設計いたしました。

■ わかさぎの上品な旨みを引き出す、「炙り」と「炊き上げ」の二段仕立て製法

本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です。炙りの工程でわかさぎの香ばしさを引き出し、秘伝のたれで炊き上げることで、素材の旨みと甘辛い味わいをバランスよく引き立てています。

一般的に甘露煮は、しっかりとした甘辛い味わいと濃い色合いに仕上がることが多く、淡い色味や素材本来の風味を残すには、素材に合わせた味付けの調整が重要になります。本商品では、淡白で上品な味わいのわかさぎに合わせ、お菓子として食べたときにもおいしく、見た目にもきれいな色合いになるよう、甘さや味の入り方を整えました。

また、手でつまんで食べやすいサイズ感と、食べたときの満足感を両立できるよう、わかさぎの大きさや仕上がりにもこだわりました。小さすぎないサイズに仕上げることで、素材の形や食感、噛むほどに広がる旨みを感じられる設計にしています。こうした繊細な調整を支えているのが、前作『炙りさんま 甘露煮仕立て』と同様に、平松食品が大切にしてきた竹籠を用いた伝統製法です。職人が色や粘度を見極めながら、丁寧に炊き上げています。

さらに、甘露煮と相性のよい胡桃（クルミ）をミックス。ドライ仕立てのわかさぎのサクサクとした食感に、胡桃の香ばしさが重なり、噛むほどにわかさぎの上品な旨みと奥行きのある味わいが広がる、ちょっと贅沢なおつまみに仕上げています。



「炊き上げ」の様子



手でつまみやすいドライ仕立て

■ 商品特長

- ・ わかさぎの甘露煮をつまんで食べられる形に仕上げ、相性の良い胡桃（クルミ）をミックスした水産珍味
- ・ 既存商品『炙りさんま 甘露煮仕立て』に続く、老舗の佃煮屋・平松食品との共同開発商品
- ・ 炙ったわかさぎを秘伝のたれで炊き上げ、竹籠を用いた伝統製法で職人が色や粘度を見極めながら仕上げた
- ・ わかさぎのサイズは、素材の形や食感を楽しめるよう、適当なサイズを採用
- ・ たんぱく質・カルシウムをたっぷり含むほか、不足しがちな栄養素のDHA・EPAも含有
（製品100g当り：たんぱく質24.2g／カルシウム530mg／DHA550mg／EPA480mg）
- ・ わかさぎならではの上品な旨みと甘露煮の奥行きのある味わいで骨まで食べられるサクサク食感
- ・ お菓子としての手軽さはそのままに、惣菜のようなおつまみとしての満足感が得られる一品
- ・ チャック付き袋で食べやすく、食べ終わっても衛生的に処理することができる設計

■ 株式会社平松食品

平松食品は、1922年に愛知県豊橋市で創業し、100年以上にわたり佃煮づくりを続けてきました。いわしの甘露煮やさんま蒲焼など、魚の佃煮を主力商品とし、受け継がれてきた伝統の技と秘伝のタレを大切にしながら、時代に合わせた味わいと品質を追求し続ける佃煮メーカーです。

<公式サイト： <https://www.bisyoku.com/> >



1966年頃に『さんま蒲焼』を製造する平松食品の様子



佃煮を盛り付けた様子

■『炙りさんま 甘露煮仕立て』

本商品は、老舗の佃煮屋・平松食品との共同開発によって実現した、サンマの甘露煮をつまんで食べられる形に仕上げた水産珍味です。弊社担当者の「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開発いたしました。

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は、お菓子でありながら総菜のようなおつまみとしての満足感が高いと好評です。



『炙りさんま 甘露煮仕立て』

■ 商品概要

商品名	: 炙りわかさぎ 甘露煮仕立て 胡桃入り
参考価格	: 486円（税込） ※消費税8%
内容量	: 45g
発売日	: 2026年 9月 1日（火）
販売エリア	: 全国のスーパー、ドラッグストア MDホールディングス 公式オンラインショップ (https://store.md-holdings.com/)

■ 公式SNS

公式SNSでは、動画や写真など、皆さまにお楽しみいただけるコンテンツを発信しております。是非ご覧ください。

公式X	@mdhdg2215 (https://x.com/mdhdg2215)
公式Instagram	@mdhdg2215 (https://www.instagram.com/mdhdg2215)
公式TikTok	@mdholdings (https://www.tiktok.com/@mdholdings)
公式Facebook	(https://www.facebook.com/MD-107165911796000)

MDホールディングスは、「Make Daily Happiness O K A S H Iを通して日々の生活に笑顔の時間を創造する」をパーパスに掲げ、事業を通じて持続可能な社会の実現のため、SDGsの目標の達成に向けて取り組んで参ります。

■ 会社概要

社名	: 株式会社MDホールディングス
代表者	: 執行役員CEO 廣田 光浩
所在地	: 大阪府東大阪市新庄4丁目11-20
設立	: 1968年（昭和43年）6月3日
事業内容	: 菓子の販売および卸売業
URL	: https://md-holdings.com/

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社MDホールディングス PR事務局
担当：常岡（つねおか）
Tel：072-960-2215
E-mail：marketing@mdhdg.com