

KONOIKEグループが運営するECサイト「<sup>うおしやう</sup>魚匠えびす」の人気商品

## 「モンドセレクション 2021」金賞を初受賞

和風総菜「とろ鯖煮付け」、洋風総菜「サーモンのグリル マスタード風味」

鴻池運輸株式会社（本社：大阪府中央区、代表取締役社長執行役員 鴻池 忠彦、以下 鴻池運輸）がECサイト「<sup>うおしやう</sup>魚匠えびす」（<https://www.uosyoebisu.com/>）<sup>※1</sup>で販売する、和風総菜シリーズ「魚えびす<sup>うお</sup>®」の「とろ鯖煮付け」、洋風総菜シリーズ「<sup>オサカナ クッチーナ</sup>Osakana Cucina<sup>®</sup>」の「サーモンのグリル マスタード風味」の2品が、国際品質評価機関「モンドセレクション」の2021年度食品部門の審査において、金賞を受賞しました。なお、「とろ鯖煮付け」は昨年の銀賞に続く金賞受賞、「サーモンのグリル マスタード風味」は初出品での金賞受賞となります。

※1 関連報道発表 2021年3月5日 <https://ssl4.eir-parts.net/doc/9025/announcement2/67305/00.pdf>

ECサイト「<sup>うおしやう</sup>魚匠えびす」で販売する全商品は、鴻池運輸が運営する大阪・木津市場内の食品加工場において加工生産されています。国内外の有名ホテルでシェフとして、また在外日本大使館の元公邸料理人として活躍した一流料理人が完全プロデュースする手間暇をかけたこだわりの料理に、鮮度と旨味を瞬時に閉じ込める独自の急速冷凍加工<sup>※2</sup>を施した、付加価値の高いものに仕上がっております。長引くコロナ禍の影響で、外食での美味しく安全安心な食材を自宅でも、というニーズにマッチし、さまざまな通販サイトでもご好評をいただいております、さまざまなコラボレーション商品<sup>※3</sup>も生まれています。

※2 ブランテックインターナショナル社の「ハイブリッドアイス」を用いて急速に凍結

※3 関連報道発表 2020年12月25日 <https://ssl4.eir-parts.net/doc/9025/announcement2/65208/00.pdf>

鴻池運輸は、今回の受賞を励みに品質と味にさらなる磨きをかけ、お客さまのニーズにお応えする商品の提供に努めてまいります。

### ■モンドセレクション金賞受賞



<<sup>うお</sup>魚えびす<sup>®</sup>「とろ鯖煮付け」>





<<sup>オサカナ クッチーナ</sup>Osakana Cucina<sup>®</sup>>

「サーモンのグリル マスタード風味」>

（報道関係者様お問い合わせ先） 広報室 古屋、<sup>じくはら</sup>竺原 tel:03-3575-5753

■ 「とろ鯖煮付け」、「サーモンのグリル マスタード風味」の概要

	とろ鯖煮付け	サーモンのグリル マスタード風味
特徴	<p>脂乗りが豊かな鯖を生姜の香りとともにふっくら炊き上げました。お酒、ご飯のお供にもピッタリの本格的な割烹仕立ての鯖の煮付けです。</p> 	<p>香り華やかなフレンチマスタードに、蜂蜜の優しい甘みを加えた風味豊かなソースを、香ばしく焼いたアトランティックサーモンに合わせました。</p> 
賞味期限	製造日から1年	製造日から1年
内容量	1個	1切れ

■ 鴻池運輸株式会社の概要 (<https://www.konoike.net/>)

KONOIKE グループは、物流の枠を超え、製造、医療、空港業務などを通じ、社会課題の解決と革新に挑戦し続ける、プロフェッショナルサービス集団です。

商号	鴻池運輸株式会社 ※東証 1 部	代表者	代表取締役社長執行役員 鴻池 忠彦
大阪本社	大阪府中央区伏見町 4-3-9	東京本社	東京都中央区銀座6-10-1
創業	1880 (明治 13) 年 5 月	会社設立	1945 (昭和20) 年5月30日
資本金	1,723百万円 (2020年3月31日現在)	従業員数	約25,000名 (連結) (2020年3月31日現在) ※臨時雇用者数を含む
売上高	310,834百万円 (連結、20年3月期)	営業利益	9,686百万円 (連結、20年3月期)
事業内容	請負サービス(製造業界向け、サービス業界向け)、物流サービス(国内物流、国際物流)		