

News Release

株式会社 マルエツ

東京都豊島区東池袋 5-51-12 〒170-8401
広報 TEL:03-3590-0016 FAX:03-3590-4642

2024年4月24日

マルエツが自信をもっておすすめする「デリカ商品」 新商品発売のお知らせ

マルエツは、お客さまの健康で豊かな食生活に貢献するため、お客さまに自信をもっておすすめできる、魅力ある美味しいデリカ商品の開発に努めています。

毎月、当社ならではの新商品やリニューアル商品を発売し、お客さまに豊富な品揃えで楽しく選んでいただけるデリカ売場の実現を目指しています。そこで、新たに発売する商品をご案内いたします。

ぜひ、店舗の売場でお確かめのうえ、ご利用ください。

※店舗により取り扱いが無い場合がございます

小海老フライ、小海老フライタルタルソース

サクサクな薄衣で、海老本来の食感を味わえるエビフライです。



＜商品特長＞

※写真はイメージです

衣を薄くして、海老の旨味と食感を活かしました。

具だくさんなタルタルソースを使用した商品もご用意しております。

【内容量】6尾

【価格】小海老フライ（本体）398円、（税込）429円

小海老フライタルタルソース（本体）498円、（税込）537円

【販売開始日】4月25日（木）～

【販売店舗】マルエツ、マルエツ プチ、リンクスの全店舗

春菊のつまみ天

春菊の香りと甘みを存分に楽しめる天ぷらです。



<商品特長>

※写真はイメージです

土壌づくりにこだわった、茨城県古谷農園の香り高い春菊を天ぷらにしました。

【価格】100gあたり（本体）298円、（税込）321円

【販売開始日】4月25日（木）～

【販売店舗】マルエツ、マルエツ プチ、リンクスの全店舗

濃厚デミグラスソースのハッシュドビーフ

牛のコクと旨味が詰まったデミグラスソースと、バターライスが相性抜群なハッシュドビーフです。



<商品特長>

※写真はイメージです

濃厚さと酸味のバランスが良いデミグラスソースを使用。

店内で焼き上げた牛肉を入れることで、香ばしさをプラスしました。

芳醇な香りがふわっと広がるバターライスと一緒に楽しめください。

【価格】（本体）598円、（税込）645円

【販売開始日】4月25日（木）～

【販売店舗】マルエツ、マルエツ プチ、リンクスの全店舗

海鮮太巻 いくらを添えて

まぐろ、サーモン、いくらを盛り込みました。一口頬張ると、口の中を海の幸が駆け巡る一品です。



※写真はイメージです

＜商品特長＞

食感と程よい甘味がアクセントのサーモンを使用。まぐろは色が濃く、旨味の強い「血合いぎし」を厳選しました。きゅうりの食感、玉子の甘さとともにバランスよく味わえる太巻です。

【内容量】5巻

【価格】(本体) 398円、(税込) 429円

【販売開始日】4月25日(木) ~

【販売店舗】マルエツ、マルエツ プチ、リンクスの約230店舗 (デリカのお寿司取り扱い店舗で販売)

- マルエツのおすすめデリカは
ホームページ「マルエツのおすすめ商品」から
ご覧いただけます。

<https://www.maruetsu.co.jp/osusume/delica/>



- マルエツのデリカ売場では、
新商品やリニューアル商品、おすすめ商品を
以下のラベルでお知らせしています。

新商品



リニューアル商品



店長のメチャ推し!



【お問い合わせ先】 経営管理部（広報） 江嵩・都築 （電話 03-3590-0016）

以上

マルエツは、将来、わたしたちが目指す姿を《ありたい姿》として明文化し、活動指針としています。

《ありたい姿》

ブランドメッセージである「しあわせいかつ。」をもとに、
お客様、従業員、そして地域の暮らしを支える「いちばん近い存在」に
なりたいという想いが込められています。

しあわせのいちばん近くに

新鮮・おいしい・健康を、もっと身近に
人や地域とのつながりを、もっと身近に
居心地の良いほっとする場を、もっと身近に
マルエツなら、わたしの“ほしい”が見つかる
マルエツには、みんなの“笑顔”があふれている

ふだんの暮らしの中に
ちょっぴりしあわせな気持ちを
しあわせいかつ。

ペゴニアの花言葉：「親切」「幸福な日々」