

2018年1月29日
マックスバリュ東北株式会社

2月1日より新発売！

**男鹿海洋高等学校が製造したかまぼこを使用した
「まるでお魚バーガー」を男鹿市・秋田市のマックスバリュ5店舗で発売します**

マックスバリュ東北株式会社（本社：秋田県秋田市）は、2月1日（木）より秋田県立男鹿海洋高等学校で製造したかまぼこを使ったハンバーガーを期間限定・店舗限定で販売すると共に、2月1日（木）はマックスバリュ男鹿店とマックスバリュ広面店で男鹿海洋高等学校生徒さんによる推奨販売を行います。

～ まるでお魚バーガー ～



販売価格： 税抜290円（税込み313円）
販売期間： 2月1日（木）～3月31日（土）
販売店舗： MV男鹿店・MV広面店・MV港北店・MV茨島店・MV泉店 計5店舗
※MVはマックスバリュの略

【商品の特長】

魚の形をしたかまぼこをハンバーガーのバンズにはさみ、タルタルソースをトッピングしたかまぼこバーガーです。このかまぼこは、秋田県立男鹿海洋高等学校内にある工場で製造されたもので、同高校の食品化学科の生徒さんが授業の一環として製造しています。
ハンバーガーといえばお肉をはさんだものですが、この「まるでお魚バーガー」はアラスカ産スケトウダラのすり身が原料のヘルシー志向のバーガーです。弾力のあるかまぼこの歯ごたえとバンズが絶妙で食べごたえ十分です。

【商品開発の背景】

当社が男鹿海洋高等学校の関係者様とのお話し合いの中で、製造したかまぼこを学校以外で販売する機会が無いということを知ったため、男鹿海洋高等学校様と当社が共同で考案し、かまぼこを使ったバーガーを開発いたしました。流通用に商品化し、当社の店舗網を使い販売する機会を拡大することで、多くのお客さまに知っていただければ幸いです。

【男鹿海洋高等学校のかまぼこについて】



男鹿海洋高等学校食品化学科では、食のスペシャリストを養成するため、授業内で食品の製造方法や流通、衛生管理を中心に学習をされています。実習では、サバ水煮缶などの水産物の缶詰製品、かまぼこなどの練り製品を製造し、近隣で販売まで行っています。

校内にある工場ではHACCP※認定を取得されており、厳しい衛生管理のもと製造されています。

※HACCPとは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

この手法は 国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。従来の抜取検査による衛生管理に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能となるとともに、原因の追及を容易にすることが可能となるものです。

【男鹿海洋高等学校生徒さんによる推奨販売】

日時：2月1日（木）10時～12時

場所：マックスバリュ男鹿店（住所：男鹿市脇本脇本字石館16番地 Tel：0185-22-2050）

マックスバリュ広面店（住所：秋田市広面字堤敷19 Tel：018-834-2828）

店内焼き立てパンコーナー

内容：男鹿海洋高等学校の生徒さん各店2～3名が授業の一環として「まるでお魚バーガー」の推奨販売を行います。ご来店されたお客さまにご試食をおすすめしながら商品についてご説明をいたします。

【マックスバリュ東北の概要】

- ・所在地 秋田県秋田市土崎港北一丁目6番25号
- ・店舗数 青森県23店舗 秋田県38店舗 山形県24店舗 岩手県10店舗
合計 95店舗（2018年1月29日現在）