

**「元祖マンナンレバー レバニラ炒め風こんにやく」市販用を新発売**  
**牛レバーと同等量の鉄分を配合、カロリーは約半分。レバニラ炒めをご家庭で！**

こんにやく関連商品製造・販売のハイスキー食品工業株式会社（香川県木田郡三木町 社長／菱谷龍二）は、好評販売中の“牛レバーそっくりなこんにやく”「マンナンレバー®」シリーズに、市販用の新商品「元祖マンナンレバー レバニラ炒め風こんにやく」を追加。11月15日より、全国のスーパーやWebショップ（楽天 <http://www.mannan-country.com/>）等で順次販売開始いたします。

■「元祖マンナンレバー レバニラ炒め風」の特長

- ・レバーの臭みを取るための湯通しや牛乳に浸すなどの下ごしらえが不要で、ご家庭でも手軽に調理できます。
- ・同封の下味粉をまぶしてもやし・ニラと共にフライパンで炒め、特製タレを加えると、ご家庭で簡単に美味しい「こんにやくレバニラ炒め」が出来上がります。
- ・消費者がレバーを食べる目的のひとつが「鉄分の補給」。当商品は鉄分を牛レバーと同等の量（100gあたり4～4.5mg）配合することで、レバー本来の栄養価に近づけ、よりレバーらしくなりました。（生食用のマンナンレバーには鉄分は配合していません）
- ・カロリーは牛レバーの約半分（一袋あたり115kcal）。食物繊維も豊富で、ニラなどの野菜と一緒に炒めることでとてもヘルシーなメニューになります。
- ・加熱したレバーを食べたときのパサパサ感を抑え、しっとり感を出していますので、レバーの食感が苦手な方もこれなら食べられます。
- ・常温で180日間保存できご家庭でも使いやすいです。

■レバ刺し風こんにやくを炒め用にアレンジ。簡単・ヘルシーなレバニラ炒めをご家庭でも。

焼肉店での食中毒問題を受けて、当社が昨年8月に発売した「マンナンレバー」は、お蔭様で大きな反響をいただきました。今年7月の牛レバー生食の全面禁止直後は、製造が追いつかない状況となり、お客様各位にご迷惑をお掛けしました。

現在、業務用の「マンナンレバー」、市販用の「元祖マンナンレバー」、および業務用の「炒め用マンナンレバー」の3品目を販売しておりますが、第4弾となる「元祖マンナンレバー レバニラ炒め風」は、「炒め用マンナンレバー」の市販向け商品となります。

牛レバーは生食はもちろん、過熱しても病原性大腸菌 O157 が内部に潜んでいる可能性があり、中心部までしっかり火が通らない限り安全といえません。食肉の安全性への社会的な関心が高まるとともに、危険性が指摘される牛レバーに代えて、どなたにも安心して、簡単に、美味しく召し上がっていただける材料として、日常の食卓のメニューに加えていただければと考えています。



■商品概要

「元祖マンナンレバー レバニラ炒め風こんにやく」

内容量：128g（こんにやく70g、2～3人前）

参考価格：300円（税別）

賞味期限：180日



## ■「マンナンレバー」とは

「マンナンレバー」は、当社独自の脱アルカリ技術（製法特許）を用いてこんにやく特有の臭みをなくした新素材「マンナンミール®」を使った商品です。脱アルカリしたこんにやく素材をカットし、天然色素で牛のレバーに似た色を付け、ごま油をからめることで食感と味をレバ刺しそっくりに仕上げました。



マンナンレバー（業務用薄切りタイプ）



炒め用マンナンレバー（業務用）



元祖マンナンレバー（市販用）

## ■会社概要

名称：ハイスキー食品工業株式会社

所在地：〒761-0612 香川県木田郡三木町氷上 219

電話：087-898-1125 F A X：087-898-6027

創業：1924年6月 設立：1959年12月

資本金：1,000万円

事業内容：こんにやく製造、チルド食品卸

代表者：代表取締役社長 菱谷龍二

### 本件についてのお問い合わせ先

ハイスキー食品工業(株) 担当：菱谷 電話 087-898-1125 FAX 087-898-6027