

News Release



味わいの一品・匠の銘品
ザ・広島ブランド
認定品の合わせ技コラボ



株式会社 ポプラ
2023年6月9日

広島のうまいもんがコラボした”うまいでがんす®むすび”を発売

～ 広島の美味しさをたっぷり味わって! ～

株式会社ポプラは、株式会社三宅水産の人気商品『みやけの「うまいでがんす®」』とオタフクソース株式会社の人気商品『お好みソース』を使用した“うまいでがんす®むすび”を6月13日（火）よりポプラグループ（関東を除く）店舗で発売します。

広島県呉市で創業した株式会社三宅水産は、「後からピリ辛タイプのがんす」を最初に作った老舗蒲鉾メーカーで、同社が製造・販売する『みやけの「うまいでがんす®」』は、白身魚のすり身にたっぷりの玉葱と唐辛子を入れたものにパン粉をつけて揚げ、後からくるピリ辛さが癖になる、ご飯のおかずにも酒の肴にもなる商品です。

※「うまいでがんす®」は、株式会社三宅水産の商標登録商品です。

また、コラボする『お好みソース』は、オタフクソース株式会社が製造・販売した、広島県民が愛してやまないまろやかな味わいが特徴のソースで、お好み焼きはもちろんのこと、揚げ物のソースとしてもカレーなどの隠し味としても万能なソースで、大人から子どもまで親しみ深い味となっています。

『みやけの「うまいでがんす®」』と『お好みソース』は、広島の特産品で特に優れたものだけが認定される「ザ・広島ブランド」にも選ばれており、広島を代表する商品としても人気があります。

このたび発売する”うまいでがんす®むすび”は、『みやけの「うまいでがんす®」』の表面に『お好みソース』をたっぷり塗って香ばしく焼きあげ、ごはんをサンドしたボリューム満点なおむすびです。『みやけの「うまいでがんす®」』のピリ辛 × 『お好みソース』のまろやかな味わいのコラボは、やみつきになってしまう広島ならではの一品です。

ポプラでは、これからもみなさまに「おいしい」と「愛される」商品づくりを目指し、魅力ある商品開発を進めてまいります。

商品画像	商品名	価格
	うまいでがんす®むすび	328 円 (税込)

「がんす」とは、日常の食材（練り物）として、昭和初期の呉市広町（広島県南部）で商いをする蒲鉾屋で生まれ育った「揚げかまぼこ」を指し、名前の由来は、その昔「～でございます。」の意味で丁寧な言葉として「～がんす。」と言っていた時代に「がんす」作りが始まり、丁寧で良き言葉をつければ商品もより良く成長するだろうと、その元となる言葉と同じく親しみを持つ品となるようにと願いを込め、普段からみんながよく使い、親しみやすい「～でがんす」をもじって「がんす」と名付けられました。

（※今現在は、日常に「がんす」言葉は使用されていません）

がんす娘[®] **さんの意気込み&お気に入りポイント！**



広島日常食であり企業として親しまれるオタフクソース様と、日常になりつつある県内でも地域性のあった広島独特の「練り物フライ」が、ポブラ様の引き合わせによりひとつの「広島グルメ」の形に整いました。

オタフクソース様の魅力、香ばしく旨味を兼ね備えた広島魂のソース！それを共に、本気オープンでサクサクにリベイクしたみやけのがんすの融合は、まさに「うまいでがんす[®]」な、自慢のむすびでがんす！

ともかく、香ばしいソース味とのマッチングが、ぶちええ感じじゃ！！

今回の貴重なコラボを経て「広島と言えは...！」そのひとつのグルメとして大好きな我が郷「広島県」を食文化で引き続き盛り上げていきたいでがんす！

※三宅水産公式「生きる生身の人間ゆるキャラ」がんすの伝道師



社員さんより意気込みコメント！



三宅水産様の「うまいでがんす®」、当社のお好みソースで甘さとピリ辛の2つの味が楽しめるおむすびに仕上げさせていただきました。何個も食べたくなるようなやみつきになる味です。広島企業3社がコラボしたこの商品で、より広島を盛り上げていけると思っております。

※公式キャラクターではございません。



ポッポ

公式キャラクターよりこだわりポイント！

！ポッポの解説！



「うまいでがんす®」は、呉市内で広く親しまれてきた練り物で、今や日本中に「がんす」を広める最も歴史の長い製造元の看板商品だッピ♪

すり身・玉ねぎ・唐辛子と、シンプルな具の中に「クセになるがんすの味」が光るッピ♪♪

広島県民が愛する「お好みソース」はたっぷりの野菜、果実に約20種類の香辛料をブレンドし、こだわりの原料「デーツ」のkokoroのある甘さが特徴で、いろんな料理と相性抜群のソースだッピ♪