

NISSUI

THE DISH

ザ・ディッシュ

たんぱく質メニュー
アジアンメニュー
ご紹介

広がるおいしさ

ひとつの素材から、

vol. **1**



具沢山 プロテインサラダ

鶏、すりみ、卵、野菜...様々な食材からたんぱく質を摂れる満足度の高いパワーサラダです。



たんぱく質を多く含む食材

- ・ひとくちチキン
- ・SEA AURA(ひとくち)
- ・ブロッコリー
- ・おさかなソー
- ・むき枝豆
- ・ゆで卵



かにかまタルタルの フィッシュバーガー

具材感あふれるかにかま入りのタルタルソースと鮮度のいいすけそうだらのカツを合わせてたんぱく質を強化しました。

たんぱく質を多く含む食材

- ・ご馳走たらカツ
- ・かにかまタルタル

かつおのスタミナ ライスボウル

香ばしく炙ったかつおを主役に、雑穀米のプチプチ感やおくらと山芋のねばねば感も同時に楽しめます。



たんぱく質を多く含む食材

- ・かつお
- ・卵黄
- ・雑穀米(黒豆、キヌアなど)

商品コード	商品名	規格荷姿	JANコード上7桁共通 4902150	商品コード	商品名	規格荷姿	JANコード上7桁共通 4902150
1062318	E調理ひとくちチキン(自然解凍)	1kg×10袋	754443	1062600	SEA AURAひとくちタイプ	500g×20袋	754689
1060400	おさかなソー 1本(減塩・カルシウム強化)	700g(10本)×14袋	752340	1048940	中国産 むきえだ豆F(自然解凍)	500g×20袋	738269
1054956	エクアドル産ブロッコリーS(自然解凍)	500g×20袋	745595	1059650	ご馳走たらカツ50R	50枚(2,500g)/4合	751237
1062519	かにかま入りタルタルソース	300g×10袋/3合	915738	1059798	光洋丸かつおたたき	3kg/3合	—
				1039635	タイ産おくらスライス(自然解凍)	500g×20袋	727805

たんぱく質はからだをつくる大事な栄養素の一つです。

美味しさはもちろん、身体も喜ぶたんぱく質豊富なメニューをご提案します。



よだれ鶏

しっとりとした蒸し鶏(むね)に。刻んだピーナッツをかけて食感とたんぱく質量をさらにアップさせました。



たんぱく質を多く含む食材

・蒸し鶏 ・ピーナッツ

プロテイン あんかけ炒飯

ブロッコリーを加えた炒飯に、SEA AURAのあんかけをたっぷり。色味とボリュームが加わり食べ応え十分です！



たんぱく質を多く含む食材

・ブロッコリー ・SEA AURA(シュレッド) ・卵



明太チーズちくわ串

手軽に美味しくたんぱく質が摂れるおつまみメニューです。

たんぱく質を多く含む食材

・おさしみちくわ ・明太子 ・チーズ



商品コード	商品名	規格荷姿	JANコード上7桁共通 4902150	商品コード	商品名	規格荷姿	JANコード上7桁共通 4902150
1061294	しっとりジューシー蒸し鶏	4.8kg/2合	753446	1054956	エクアドル産ブロッコリーS(自然解凍)	500g×20袋	745595
1062622	SEA AURAシュレッド	1kg×5袋/2合	754740	1056736	シェフズダイナー チャーハンベース	1kg×10袋	748060
1062480	おさしみちくわ	10本(800g)×6袋/2合	754535	1060309	プチプチ食感の明太子スティック	300g(30g×10本)×12袋/2合	271858



定番「チキン南蛮」の甘酢あんを
スイートチリソースに変えるだけで
一気にアジアンテイストに！
パクチーが爽やかな香りと共に
彩りをプラスしてくれます。



アジアン チキン南蛮



海老たっぷり チヂミ

韓国料理の定番チヂミ。
チヂミ粉を水で溶いた生地に
海老とにらを混ぜ合わせて
焼くだけで、海老の旨味と食感を
楽しめる一品です。



ヤンニョム シュリンプ

ヤンニョムチキンを海老でアレンジ。
油で揚げた有頭海老のから揚げを
ヤンニョムソースに絡めるだけ！
おつまみにピッタリのメニューです。



商品コード	商品名	規格荷姿	JANコード上7桁共通 4902150
1061462	大判鶏むね肉のサクサク揚げ180	6枚(1,080g)×4袋/2合	753576
1057685	GOLD Vaムキエビ 31-40 IQF	1kg×10袋	268131
1060896	バナメイ有頭唐揚	1.0kg×6袋/2合	835624

香り立つスパイスとハーブ、酸味や辛みのアクセントが魅力のアジアンメニュー。
提供しやすいオペレーションのメニューをご提案します。

オマールビスクをベースに白練ごま、豆板醤、
花椒をブレンドした個性あふれる担々麺です。
仕上げに香味えび油を回しかければ海老の
風味が広がります。
有頭海老のから揚げを
トッピングして見た目
映えるメニューに。



エビスク 担々麺

自然解凍でしっとりジューシーな蒸し鶏をスライスし、
鶏からスープとナンプラーのシンプルなスープの
フォーにトッピング。パクチーやレモンで味変しながら
さっぱりとお召し上がり頂けます。



しっとり 蒸し鶏のフォー

“シビ辛”×“自分好み”でブームが続く麻辣湯。
花椒の華やかな香りと、後引く辛みの余韻で
満足感を演出しつつ、具材の選び方次第で
高たんぱくにも野菜たっぷりにも設計可能です。



具材たっぷり 麻辣湯

商品コード	商品名	規格荷姿	JANコード上7桁共通 4902150
1053046	MSCオマールビスク	1kg×10袋	914977
1041874	エビ香味油S2	16kg	—
1029889	Rシーフードミックス生食用	500g×20袋	237939
1054956	エクアドル産ブロッコリーS(自然解凍)	500g×20袋	745595
1062601	SEA AURA棒肉25	10本(250g)×40袋	753675

商品コード	商品名	規格荷姿	JANコード上7桁共通 4902150
1060896	バナメイ有頭唐揚	1.0kg×6袋/2合	835624
1061294	しっとりジューシー蒸し鶏	4.8kg/2合	753446
1049451	中国産れんこんS	500g×20袋	738696
1045006	宮崎産小松菜(自然解凍)	500g×20袋	733653

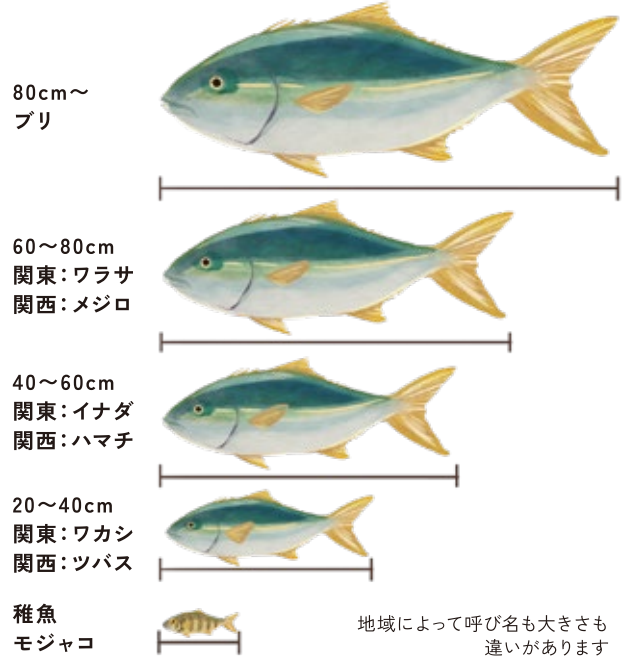


ぶり(鰯)豆知識



ぶりは脂の多い魚で、その名は「脂(あぶら)」が転じたものといわれています。口先から尾に走る黄色い線が特徴で、英名は Yellowtail。成長に応じて呼び名が変わる「出世魚」として、古くから縁起の良い魚として親しまれてきました。呼び名は地域によって異なり、関東では「わかし→いなだ→わらさ→ぶり」関西では「つばす→はまち→めじろ→ぶり」と成長に合わせて変化します。「縁起の良さ」「安定供給」「ブランド展開」等、飲食店・小売双方にとって大きな魅力であり、提案次第で付加価値を伝えやすい商材といえます。

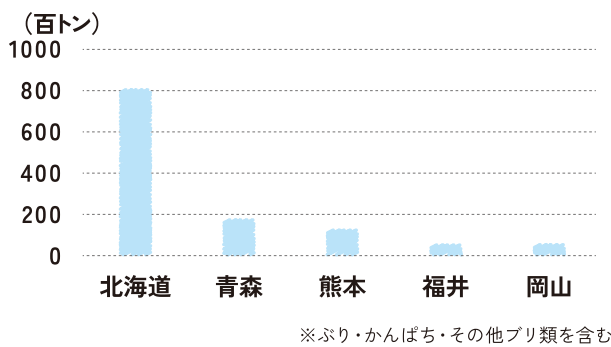
出世魚のブリ 呼び名



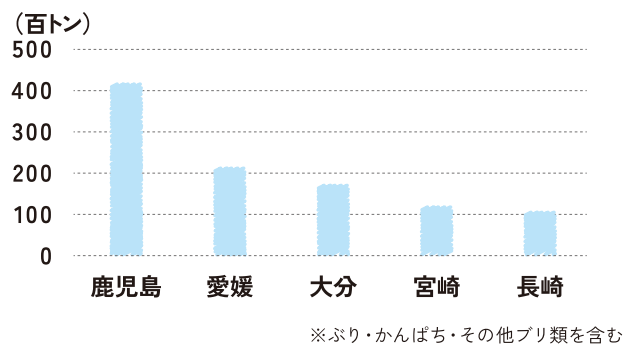
国内漁獲量

出典先：漁業・養殖業生産統計_農林水産庁

都道府県別 海面漁業漁獲量TOP5 (2024年)

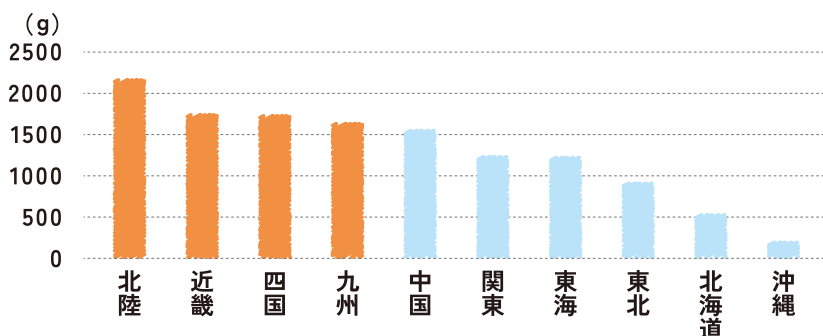


都道府県別 海面養殖生産量TOP5 (2024年)



国内の購入状況

「ぶり」の地方別購入数量 (2024年)



地方別でみると、

北陸 **近畿**

四国 **九州** 等、

本島の南でよく
食べられています！

出典先：「家計調査結果」(総務省統計局)
(<https://www.stat.go.jp/data/kakei/index.html>)

縁起の良さと確かな味わいをあわせ持つ、出世魚ぶり。

その魅力と、通年で安定供給を可能にした完全養殖ぶりの秘密をご紹介します。

旬のおいしさが1年中味わえる完全養殖“黒瀬ぶり”

ぶりは本来冬が旬の魚ですが、完全養殖という技術で1年中、旬のようなおいしいぶりを育てることに成功しました。

また、飼育魚から人工的に採卵・育成した成魚から、さらに採卵・育成する一連のサイクルで養殖することで、限りある海洋資源への負担を軽減する、サステナブルな取り組みにも積極的に力を入れ、環境と社会の調和を目指しています。

完全養殖のサイクル

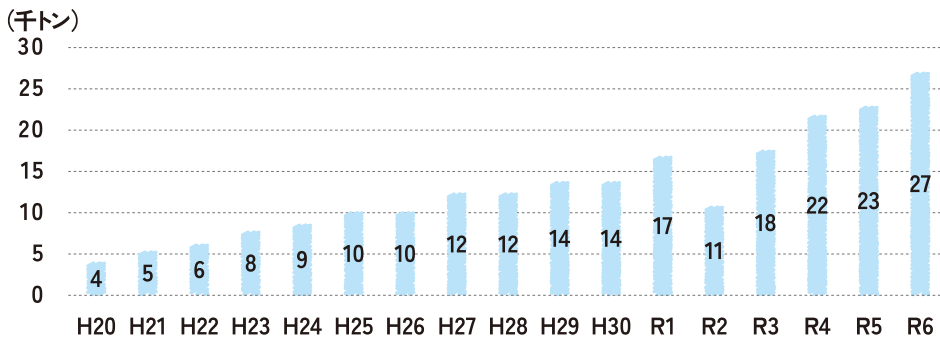


出典先:「完全養殖ブリの研究」(ニッスイ)

(<https://www.nissui.co.jp/corporate/rd/research/aquaculture/001.html>)

養殖ぶりの輸出動向

海外でも養殖ぶりの需要は増加傾向にあります



●養殖ブリ輸出実績
(フィレ加工歩留65%として計算)

- ・令和6年の輸出は**27千トン**。
尾数換算**4.5百万尾**(6.0kg/尾)
- ・令和5年対比で**17%増加**

(出典)財務省貿易統計を基に水産省が試算

貿易統計「ぶり」輸出HSCDの以下6品目のうち、①～⑤を養殖ブリとして計上

①フィレ(冷凍) ②フィレ(生鮮・冷蔵) ③フィレ除く魚肉(生鮮・冷蔵) ④活魚 ⑤ラウンド(生鮮・冷蔵) ⑥ラウンド(冷凍)



市場データ(コンビニおにぎり編)



上位TOP5の平均PI値と単価推移

	順位	2024			2025		
		商品名	数量PI値	平均単価	商品名	数量PI値	平均単価
セブンイレブン	1	手巻おにぎりツナマヨネーズ	18.1	132.9	手巻おにぎりツナマヨネーズ	23.1	148.8
	2	手巻おにぎりしゃけ	11.3	128.2	手巻おにぎりしゃけ	14.4	142.3
	3	塩むすび	10.7	104.5	塩むすび	10.2	127.9
	4	手巻おにぎり熟成旨味仕立て紀州南高梅	9.8	125.2	手巻おにぎり熟成旨味仕立て紀州南高梅	8.6	164.7
	5	手巻おにぎり炭火焼熟成紅しゃけ	9.2	174.9	赤飯おこわおむすび	8.4	156.6
ファミリーマート	1	直巻焼しゃけ	16.4	150.1	直巻焼しゃけ	17.1	165.0
	2	直巻和風ツナマヨネーズ	15.7	137.4	直巻和風ツナマヨネーズ	15.4	156.4
	3	手巻シーチキンマヨネーズ	12.4	155.3	手巻シーチキンマヨネーズ	13.4	173.0
	4	手巻紀州南高梅	11.3	140.1	手巻紀州南高梅	10.7	162.9
	5	手巻真昆布	10.9	138.3	手巻真昆布	10.2	162.6
ローソン	1	手巻おにぎりシーチキンマヨネーズ	16.8	148.5	手巻おにぎりシーチキンマヨネーズ	17.2	166.1
	2	手巻おにぎり北海道産日高昆布	11.5	134.7	和風シーチキンマヨネーズおにぎり	11.2	165.9
	3	和風シーチキンマヨネーズおにぎり	11.4	146.1	手巻おにぎり北海道産日高昆布	9.8	165.5
	4	手巻おにぎり熟成紅鮭	10.0	179.5	枝豆と塩昆布おにぎり(国産もち麦入り)	9.0	164.5
	5	胡麻さけおにぎり	9.6	137.7	胡麻さけおにぎり	8.7	155.3

コンビニ3社のPI値*が高い商品TOP5を直近2年でそれぞれ算出しました。

各社の平均単価はこの一年で**15円~20円ほど上昇**しておりますが、数量PI値は下がらず。

セブンイレブンでは上昇しております。



出典:FOODATAレシート

*PI値:PI値(Purchase Index)は、来店客1,000人あたりの購買指数を示す指標

上位品目に大きな変動はないおにぎり商品ですが、**2025年上位**に食い込んできた2品をご紹介します!

セブンイレブン

赤飯おこわおむすび



- ✓ 近年の価格の高騰に伴い、消費者の購買行動にも変化が見受けられます。
(少し高くてもいつもと違ういいものを買いたい、健康志向。)

ローソン

枝豆と昆布おにぎり(もち麦入り)



- ✓ 海苔の価格の高騰*により、海苔を使わない商品に各社注力しているようです。
*25年12月の豊洲市場における平均卸価格は昨対同月比で128%