



あのロングセラー商品が、25年ぶりにリニューアル！

～おいしさをさらに追求！キーワードは「2→1」～

「フィレオフィッシュ」

10月31日(木)までに全店舗で切り替え

日本マクドナルド株式会社(本社：東京都新宿区、代表取締役社長兼CEO：日色 保)は、1971年の創業時からの人気メニュー「フィレオフィッシュ」を、このたび25年ぶりにリニューアルいたします。2019年10月より全国のマクドナルド店舗で順次切り替えており、10月31日(木)までに全店舗で新しい「フィレオフィッシュ」をお楽しみいただけるようになります。

今年マクドナルドでは、おいしさに徹底的にこだわりながら、これまで以上にバリューもお届けする、「もっと、おいしさ&バリュー向上宣言」を掲げ、お客様お一人おひとりのニーズに合ったおいしい商品のラインアップ、幅広い選択肢、お得感を、こだわりの品質とともにご提供しています。

■創業時からの人気メニューを、25年ぶりにリニューアル

「フィレオフィッシュ」は、1965年にアメリカで誕生し、日本では1971年の創業時から半世紀にわたってレギュラー販売し続けているロングセラー商品で、外はサクサク、中はしっとりふっくらな白身魚のフィッシュポーションにチーズとタルタルソースを合わせ、ふわふわのバンズでサンドしたバーガーです。



■「フィッシュポーション」の冷凍工程を「2回」から「1回」にし、さらなるおいしさを実現

そしてこのたび、メイン食材である「フィッシュポーション」を大きくリニューアルし、おなじみの「フィレオフィッシュ」が、よりおいしく生まれ変わりました。原材料のスケウダラの冷凍工程を、従来の「2回」から「1回」に変更し、漁獲した魚をより新鮮なうちに素早く加工して、一度冷凍したら日本の店舗でフライされるまで凍ったまま届く行程になりました。『見た目(魚肉の白さ)』、『食感(ジューシーで身がしっかりとしている)』、『風味(魚本来の味)』という3つのポイントで、マクドナルド社内での食材評価システムのスコアでも従来のフィッシュポーションを上回る結果が出ており、美味しさが向上いたしました。

■環境負荷の軽減も実現、MSC CoC認証も取得

今回のリニューアルは、生産工程における水やCO₂の削減にもつながっており、環境への負荷軽減も実現しております。さらに生産工程全体で「MSC CoC認証」を取得することができ、日本で販売するフィレオフィッシュのパッケージにMSCの「海のエコラベル」が表示されることになりました。この新パッケージは11月から順次切り替わる予定です。おいしさの追求はもちろん、持続可能な社会を目指して、環境問題や社会問題などにも取り組んでまいります。

長らくご愛顧いただいている「フィレオフィッシュ好き」の方も、これまでお召し上がりになったことがない方も、四半世紀の時を経てよりおいしく進化した、新しい「フィレオフィッシュ」の味わいを、ぜひお試しくださいと存じます。

マクドナルドは、変わりゆく社会やお客様のニーズに合わせて進化し続けてまいります。お客様の声を伺いながら、昨日より今日、今日より明日と向上し続け、「a better McDonald's」となることを目指してまいります。

<お客様のお問い合わせ先>

マクドナルド公式ホームページ <http://www.mcdonalds.co.jp/>

■ フィッシュポーションのリニューアルのポイント

“冷凍工程について”

<従来の生産工程>



- ① アラスカのベーリング海で獲れた「スケソウダラ」を漁獲後、魚のまま冷凍してタイに輸送
- ② タイの加工工場で魚を解凍し、骨や皮などを除去したあと、切り身を型枠に並べてブロック状に成型して再び冷凍
- ③ 冷凍されたフィッシュブロックを、フィッシュポーションの形状(四角)にカットし、衣とパン粉をつける
- ④ 袋詰めして日本へ出荷



<リニューアル後の生産工程>



- ① アラスカのベーリング海で獲れた「スケソウダラ」を漁獲後、**漁場近くの工場**で速やかに**骨や皮などを除去し、鮮度を保ったまま**、切り身を型枠に並べてブロック状に成型・冷凍のうえ、タイに輸送
- ② タイの加工工場で、冷凍されたフィッシュブロックをフィッシュポーションの形状(四角)にカットし、衣とパン粉をつける
- ③ 袋詰めして日本へ出荷

アラスカで漁獲後、現地ですぐに原材料処理 & 鮮度を保ったままブロック状に冷凍してからタイに輸送することで、**冷凍工程が 2 回から 1 回に削減され、魚肉本来の見た目・食感・風味をより感じていただけるように！**

■ 環境への負荷軽減について

フィッシュポーションの生産工程の見直しにより、従来の加工で使用していた解凍用の水は、年間で約 50%削減でき、淡水資源への負荷を軽減することができました。また魚の形ではなくブロック状で輸送することで輸送効率も上がり、かつ 2 回の冷凍に使用していた電力も削減できるため、CO₂ 換算で約 38%の削減効果がありました。さらに魚の内臓などは他製品へリサイクルされ、魚由来の廃棄物も約 5%削減されています。

<「MSC CoC 認証」を取得し、海のエコラベルを表示>

従来から日本、欧州や米国、カナダ、ブラジルのマクドナルド店舗では、生態系に配慮した MSC 認証の持続可能な漁業で獲られた魚を使用していましたが、今回のリニューアルにより、その生産工程全体でも MSC の CoC 認証を取得することができました。日本で販売するフィレオフィッシュのパッケージにも MSC 認証の証である「海のエコラベル」が表示されることになり、この新パッケージは 2019 年 12 月末までに順次切り替わる予定です。



MSC-C-57384



■「フィレオフィッシュ」の基本情報について

商品名	店頭価格(税込)	販売時間	販売エリア
フィレオフィッシュ	340 円	全営業時間	全国のマクドナルド店舗 (一部店舗を除く)



フィレオフィッシュのおいしさのこだわり

● バンズ

フィレオフィッシュのバンズは、トーストではなく、「**スチーム**」しています。スチームすることで、よりフワとした食感になり、よりフィッシュポーションとの相性の良さを感じていただけます。

● チーズ

チーズバーガーなどで使っているスライスチーズを半分のサイズに切って使っています。1960年代初頭、アメリカで「フィレオフィッシュ」の試作品を開発していた当初、**スライスチーズを1枚ではなく半分**にすることで味のバランスが絶妙だった、というエピソードが残されています。

● フィッシュポーション

アラスカのベーリング海で獲れた「スケソウダラ」という魚を使用しています。サクサクした食感にするために、パン粉とクラッカー粉をブレンドしています。

マクドナルドでは食を扱う企業の責務として商品のアレルギー・栄養情報、原産国情報をお知らせしています。常に最新の情報を公開しており、商品のパッケージについているQRコードをご利用いただくと公式ウェブサイトにある商品の情報ページを簡単にご確認いただけます。「アレルギー検索」、「栄養バランスチェック」といったお役立ちツールも提供しておりますので、ご提供している情報とあわせ、商品をお選びいただく際や食事の栄養バランスを考える上でお役立てください。



<http://mdq.jp/fo>

※「フィレオフィッシュ」の原材料の情報は、マクドナルドホームページにて公開しております。

URL : http://www.mcdonalds.co.jp/safety/allergy_Nutrition/

※原産国情報は、主要原料の原産国や最終加工国についてお知らせしています。

ドリンク類や一部限定商品は対象外です。

※QRコードは、(株)デンソーウェブの登録商標です。

■「フィッシュポーション」リニューアルに関する動画公開

マクドナルド公式 HP 内「見える、マクドナルド品質」にて、リニューアルした「フィレオフィッシュ」のこだわりを動画でもわかりやすく公開しております。お客様にお届けしている商品はどのような原材料からどのようにつくられているのか。マクドナルドでは食材の生産地から加工現場まで「安全・安心」に向けた取り組みを紹介しています。

【URL】 <http://www.mcdonalds.co.jp/safety/factory/fish/>

<動画 イメージ>

