

魚種	訴求成分	訴求効能	比較対象・比較表現	グラフ数値	出典元	備考
メヒカリ	グルタミン酸、脂質	うま味	(グルタミン酸) サンマの約2倍	蒲郡産メヒカリ 26mg/100g当たり アジ 16mg/101g当たり サンマ 14mg/102g当たり	生物研究社「海洋と生物179」(Vol.30-No.6)	比較対象のアジとサンマは 福島県郡山市で購入
ニギス	イノシン酸、脂質	うま味	(脂質) わかさぎの約2倍	蒲郡産ニギス 3.6g/100g当たり わかさぎ 1.7g/101g当たり ニギス 1.2g/100g当たり	文部科学省「日本食品標準成分表2015年版」	
白ムツ	タウリン	コレステロール低下	アジの約2倍	蒲郡産白ムツ 120mg/100g当たり アジ 65mg/100g当たり サンマ 77mg/100g当たり	生物研究社「海洋と生物179」(Vol.30-No.6)	比較対象のアジとサンマは 福島県郡山市で購入
黒ムツ	ペプチド(アンセリン)	抗疲労効果	マダイの3倍	蒲郡産黒ムツ 150mg/100g当たり マダイ 50mg/101g当たり	「愛媛県産業技術研究所研究報告No.49 2011」	比較対象のマダイは愛媛産
赤ムツ	DHA・EPA、脂質	記憶改善、中性脂肪低下	(DHA) マアジの約2倍 (DHA) ムツの約3倍	蒲郡産赤ムツ 1,000mg/100g当たり マダイ 610mg/100g当たり マアジ 570mg/100g当たり ムツ 320mg/100g当たり	文部科学省「日本食品標準成分表2015年版」	
ワガ	ビタミンE(トコフェロール)	アンチエイジング	マダイの約3倍 マサバの約2倍	蒲郡産ワガ 2.7mg/100g当たり マダイ 1.0mg/100g当たり マサバ 1.3mg/100g当たり	文部科学省「日本食品標準成分表2015年版」	
スルメイカ	DHA・EPA	記憶改善、中性脂肪低下	(DHA) スルメイカの約8倍	蒲郡産スルメイカ 1,060mg/100g当たり ヤリイカ 170mg/100g当たり スルメイカ 130mg/100g当たり	文部科学省「日本食品標準成分表2016年版」	
イワシ	グルタミン酸、イノシン酸、 脂質、EPA	血液サラサラ	(EPA) マイワシの約2.5倍	三河湾イワシ 1,930mg/100g当たり マイワシ 780mg/100g当たり	文部科学省「日本食品標準成分表2015年版」	