

やわらか食感にこだわったゴーシヨクの「一夜干し風焼きいか」発売！

株式会社 合食
開発本部 企画室

株式会社 合食(本社 神戸/社長 砂川寿三夫)は、やわらかな食感といかの旨味を大切に仕上げた「一夜干し風焼きいか」を、希望小売価格300円で1月20日より全国発売しました。

この商品は塩干コーナーで売っている「いかの一夜干し」をイメージして開発した手軽に食べられる常温おつまみです。北海道産の真いかを皮付きのまま使用することでいか本来の旨味を残し、「いか一夜干し」の特長であるやわらかな歯ごたえにこだわって仕上げました。噛むほどに香ばしいかの美味しさが口いっぱいに広がります。

40～50代のお酒好き・いか珍味好きの男女をコアターゲットに、味の違いがわかる団塊世代にもお勧めな自信作です。

パッケージデザインは黒バックに大胆な筆文字の商品名で「おいしさ感」を出し、七輪で一夜干しいかを焼くシズル写真をイメージとして採用、美味しさを表現しました。また、原料原産地と商品特長をアピールポイントとして表記しています。

主な商品特徴は以下の通りです。

- ◎ 北海道産の真いかを焙焼・味付けし、香ばしく仕上げました。
- ◎ 皮付きいかならではの旨味とやわらかな食感が後を引きまます。

【一夜干し風焼きいか 商品概要】

<一夜干し風焼きいか>

名 称	魚介乾製品
商 品 名	一夜干し風焼きいか
規 格	44g
入 数	10×6 / 5×12 ※2タイプございます
希望小売価格	300円(消費税別)
発 売 日	平成21年1月20日(火)

【株式会社 合食 会社概要】

本 社	兵庫県神戸市兵庫区中之島1丁目1番1号
支 店	東京、大阪、函館
設 立	昭和 23 年 6 月
資 本 金	9,020 万円(2005 年 3 月現在)
代 表 者	代表取締役社長 砂川 寿三夫
事業内容	水産物・加工食品の輸出入および製造、販売

【本資料に関するお客様からのお問い合わせ先】

株式会社 合食 お客様相談室
フリーダイヤル：0120-514-549