

ラー油と鮭フレークの新コラボ「函館あさひ 鮭フレークうま辛ラー油仕立て」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、「函館あさひシリーズ」に新たに「鮭フレークうま辛ラー油仕立て」を10月12日より全国で発売しました。

手軽でおいしいごはんのお供として幅広い世代で人気が高い「鮭フレーク」。この食卓の定番商品とも呼べる「鮭フレーク」を、今なお新たなファンを獲得している調味料「ラー油」を使い、新しい「鮭フレーク」を開発致しました。

弊社が長年培ってきた鮭フレークの製造技術で北海道産のからふとますをごま油の香り豊かなラー油仕立てにした本商品「函館あさひ 鮭フレークうま辛ラー油仕立て」は、今までになかったうま辛であと引く味の鮭フレークに仕上げました。

ごはんにのせてそのままお召し上がりいただくのはもちろん、チャーハンや焼きうどん、豆腐サラダのトッピングなど幅広いメニューにお使いいただける新しい「鮭フレーク」です。

●商品コンセプト

「ラー油」という調味料に着目した、あとひくうまの新しい鮭フレーク。

●商品特長:こだわり

北海道産のからふとますとごま油の香り豊かなラー油を使い、うま辛ラー油仕立てのフレークに仕上げました。

●パッケージ

ラー油のうま辛味と鮭の鮮度感を表現する為、透け感のある赤を基調としたパッケージにしました。

●ターゲット

「食べるラー油」を好んで食べる20代～30代の男女をコアに幅広く。

【函館あさひ 鮭フレークうま辛ラー油仕立て 商品概要】

◎ 北海道産のからふとますとごま油の香り豊かなラー油を使い、うま辛ラー油仕立てのフレークに仕上げました。

内 容 量 70g
入 数 12×3
希望小売価格 200円
発 売 日 平成22年10月12日(火)
発 売 エリア 全 国

【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(2006 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

【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(平日 9:00 ~17:00、土日祝日を除く)

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社 合食 開発本部 企画室
担当:伊藤
MAIL: goshoku@goshoku.co.jp
TEL :03-5640-1178
FAX : 03-5640-1174