

業界でも珍しい、和風以外の味の魚惣菜を新発売

2014年2月26日

株式会社合食（本社：神戸市、社長：砂川雄一）は、3月1日、加工水産事業部より、業界でも珍しい和風以外の味、カラフルで彩りのある魚惣菜「お魚デリ」シリーズ4品を、「Hibini（ヒビニ）」ブランドから、希望小売価格398円で、新発売いたします。



（特長・差別点）

- ・煮魚、焼き魚を中心とした売場に、和風以外の味をご提案します。
- ・茶色い、煮魚、焼き魚を中心とした売場に、カラフルで彩りのある商品・パッケージをご提案します。
- ・海の幸に野菜を添え、夕食のメインディッシュにおすすめします。

（背景）

「魚料理はヘルシーなのでもっと食べたいが、調理が面倒」という生活者の悩みに応え、魚料理のわずらわしさを解消してくれる商品が求められています。今後、魚が好きなシニアマーケットの拡大、単身世帯や共働き世帯の増大により、ますます簡便化・即食需要の拡大が予想されます。

（開発趣旨）

ただ、和風の煮魚、焼き魚惣菜は既に売場で飽和状態にありますので、当社は和風以外の味、カラフルで彩りのある商品・パッケージにこだわって開発し、新規需要を創造することを目指しました。

（今後の方向性）

引き続き、和風以外の味、カラフルな彩りにこだわり、魚惣菜のラインアップを拡大し、増え続ける簡便化・即食需要に対応して参ります。

株式会社合食
経営企画部・広報担当 中島、納多（ノダ）、松山
〒652-0844
兵庫県神戸市兵庫区中之島1-1-1
TEL. 078-777-4106 FAX. 078-651-6077
e-mail: y.noda@goshoku.co.jp

Goshoku
Foods for Uniting People

食が人をつなぎ、人が食をつなぐ

品名	小売価格	規格	特徴
白身魚のあっさり揚げ煮 (甘酢あん仕立て)	398	210g	白身魚をさっと揚げ、にんじんと共にさっぱりとした甘酢あんので仕上げました。
えびといかのチリソース煮 (豆板醤仕立て)	398	220g	えびといかを使い、豆板醤を効かせたややピリ辛のチリソースで仕上げました。
アジのつみれトマト煮 (バジル仕立て)	398	190g	国産あじのつみれをバジル入りのトマトソースで仕上げました。
焼きさばのカレーソース 仕立て	398	190g	国産さばを揚げ焼きして余分な脂を落とし、オリジナルカレーソースで仕上げました。