

## そのまま食べられる手軽さが好評の水産惣菜を新発売

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、「チルドパック」シリーズ7品を、希望小売価格298円で、新発売いたします。



### （特長・差別点）

- ・購入後そのまま食べられる手軽さが好評のチルドパックシリーズ5品をリニューアルしました。
- ・新商品2品を加え、7品のシリーズ展開として、品揃えを強化しました。
- ・「食べきりサイズの商品」として、おかずのもう一品に、お酒のおつまみにおすすめします。
- ・既に油で揚げてあるのでそのまま食べられますが、温めて食べたいという声にお応えして、全品レンジ対応トレイに入れました。

### （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。

### （今後の方向性）

引き続き、増え続ける簡便化・即食需要に対応し、「チルドパック」シリーズのラインアップを充実いたします。

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
小えびフライ	298	90g	天然のぷりぷりの小えびを食べやすいフライにしました。
いかフライ	298	120g	やわらかいアカイカを食べやすい一口サイズのフライにしました。
天然えび唐揚げ	298	110g	天然キジエビに唐辛子を少量加えた唐揚げにしました。
子持ちししゃも岩塩焼き	298	105g	カラフトししゃもを岩塩で味付け焼き上げました。
たこのピリ辛揚げ	298	110g	シマダコを使い醤油ベースにピリッとチリを効かせたインパクトある味付けです。
いかの七味焼き	298	115g	やわらかいアカイカの耳を七味唐辛子の効いたピリ辛味で焼き上げました。
いかの唐揚げ	298	115g	マツイカを使い、醤油ベースにスパイスを効かせた味付けに仕上げました。