

プチ贅沢なおつまみをお手頃価格で新発売

2014年3月25日

株式会社合食（本社：神戸市、社長：砂川雄一）は、4月1日、おつまみ事業部より、「素材の響き」シリーズ12品を、希望小売価格200円（税別）で、新発売いたします。



（特長・差別点）

- ・売れ筋のおつまみを、いか、魚介、チーズと幅広く品揃えしました。
- ・お求めやすい価格（200円）で、おいしいものを少しずつ食べたいニーズにお応えしました。
- ・プチ贅沢トレンドに最適のシリーズです。

（背景）

アベノミクスによる景気回復傾向のもと、少々値段が高くても高品質な商品を求める「プチ贅沢」志向が高まってきています。

（開発趣旨）

当社はそこに着目し、幅広い層に人気の売れ筋おつまみを選びすぐり、素材そのものと、素材を活かすあっさりとした味付け、食感にこだわり、高品質商品を食べきれぬボリューム、お求めやすい価格帯（200円）で設計しました。

（今後の方向性）

引き続き、当社の技術開発力を活かした高品質商品アイテムを充実させ、お客様に喜んでいただけるお求めやすい価格帯でご提供していきます。

	品名	特徴	希望 小売 価格	内容 量
いか	味付やわらかあたりめ	するめいかを軽く味付けし、あたりめ風に仕上げました。	200	24g
	さきいか 濃い味	するめいか本来の旨味を活かした美味しいさきいかです。	200	26g
	ほぐしあたりめ	するめいかを香ばしく直火焙焼し、ロールをかけ食べやすくしました。	200	23g
	くんさき	肉厚のいかを燻製し、さっぱり酢味に味付けしました。	200	42g
魚介	焼ししゃも	カラフトシシャモを味付けし、やわらかな食感にしました。	200	30g
	焼えいひれ	えいひれを香ばしく焙焼し、食べやすくスティック状にカットしました。	200	27g
	焼めざし	イワシを干し上げ、香ばしく焙焼しました。	200	28g
	おつまみたこ マリネ風	タコをひとくちサイズにカットし、マリネ風の味付けにしました。	200	21g
チー ズ	チーズするめ	するめを薄く伸ばし、チーズをトッピングしました。	200	21g
	チーズサンド	ナチュラルチーズを鱈のすり身でサンドし、ひとくちサイズにしました。	200	38g
揚げ 物	さきいか天	さきいかに衣を付け、天ぷらにしました。	200	40g
	ソフトいかフライ	細く裂いたいかに衣を付け、やわらかい食感のフライにしました。	200	40g