

食べきりでお手頃価格の定番おつまみ、かわいいデザインで新発売

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、「選べて楽しい、食べて美味しい」シリーズ 20品を、希望小売価格 130円（税別）で、新発売いたします。



（特長・差別点）

- ・必要十分なボリュームの食べきりサイズを、お手頃価格 130円（税別）で、ご提案します。
- ・いかをはじめ魚介などのおつまみを 20種類、幅広く品揃えしました。
- ・女性に好感度の高い、かわいいパッケージデザインです。  
（女性もおつまみが好き、潜在ニーズがあるという調査結果を受けて開発しました）

（背景）

今後、独身者やシニアなどの単身者市場が拡大し、ますます完食できて食べ残しで困らない「食べきりサイズ」に対するニーズが高まっています。しかも、それほど割高でないことが望まれています。また、「いろいろな種類のを少しずつ食べたい」というご要望は、特に女性で根強いものがあります。

（今後の方向性）

当社は、今後も、「個食」「単身者」のニーズにお応えする商品を開発してまいります。

株式会社合食  
 経営企画部・広報担当 中島、納多（ノダ）  
 〒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:s.nakashima@goshoku.co.jp

**Goshoku**  
 Foods for Uniting People  
 食が人をつなぎ、人が食をつなぐ

	品名	特徴	希望 小売 価格 (税別)	内容 量
いか	皮付きさきいか	いかを旨味の詰まった皮を残し香ばしく仕上げました。	130	17g
	ピリ辛ちぎりいか	肉厚のいかを皮付きのまま加工、ピリッとくる辛さの味付けにしました。	130	22g
	いかの浜焼き	スルメイカを焙焼し、味付け、香ばしく仕上げました。	130	13g
	焼するめげそ	スルメのげそを軽く味付けし、焙焼、香ばしく焼き上げました。	130	15g
	いかソーメン	いかを食べやすくソーメン状にカットしました。	130	21g
	ソフトさきいか	肉厚のいかをふんわりソフトな食感のさきいかにしました。	130	27g
	いか短冊	肉厚のいかをさっぱり酢味のおつまみにしました。	130	27g
	ピリ辛くん	肉厚のいかをスモークし、ピリッとくる辛さにしました。	130	17g
	甘口のしいか	するめを薄く伸し、駄菓子感覚の甘い味付けに仕上げました。	130	14g
魚介	かわはぎロール	味付けしたかわはぎを焙焼し、やわらかく仕上げました。	130	16g
	かわはぎロール 一味唐辛子味	味付けしたかわはぎを焙焼し、やわらかくピリッとくる辛さに仕上げました。	130	14g
	いわしせんべい	小ぶりのいわしを開き、味付け、せんべいタイプに仕上げました。	130	14g
	アーモンド小魚	カルシウム豊富な小いわしとアーモンドの食感が後を引きます。	130	20g
	たらっぺ	すり身にした鱈を薄くのばし、焼かまぼこに仕上げました。	130	23g
	焼帆立貝ひも	帆立の貝ひもを味付けし、素材の旨味を大切に仕上げました。	130	18g
	焼あじ	小ぶりなアジを開き、味付け・香ばしく仕上げました。	130	16g
海藻	おしゃぶり昆布	国産昆布を味付けし、ひとくちタイプにカットしました。	130	12g
揚げ物	やわらか鮭フライ	鮭の風味漂うやわらかタイプの天ぷらです。	130	35g
	うまいか	伸したするめに衣を付け、サクサクした天ぷらにしました。	130	30g
	あげさき細切り	伸したするめに衣を付け、しっとりやわらかな食感のフライにしました。	130	24g