

ひと手間かけた、お皿に盛りつけるだけの簡単お魚惣菜
「さば甘酢あんかけ」「あじおろしポン酢」新発売

株式会社合食(代表取締役社長 砂川雄一)は、水産素材で人気の“さば”と“あじ”を使った2つの新商品「さば甘酢あんかけ」と「あじおろしポン酢」を、6月20日から全国で発売いたします。

●きょうのお魚料理シリーズ

きょうのお魚料理シリーズは、家庭でも人気の高い水産素材を使って、お皿に盛りつけるだけの簡便性を追求した水産惣菜です。これまでに海老チリ、海老マヨ、いわし梅煮、さば味噌煮などを展開し、今回2つの新商品が仲間入りしました。調理に時間や手間のかかるお魚料理が夕食の一品として手軽に食べられる、とても便利な惣菜シリーズです。賞味期限が冷蔵で30日というロングライフ食品であることも、家庭にやさしい特徴の一つです。

●商品写真



●商品特徴

さば甘酢あんかけ

国産さばの竜田揚げと玉ねぎ、にんじんを甘酢あんで合わせ、ひと手間かけて仕上げました。袋を開けてお皿に盛りつけるだけで、そのまますぐに食べられます。冷惣菜としてだけでなく、袋のまま熱湯で3分間湯煎することで温惣菜としても楽しめます。当社の八戸工場で製造しています。

あじおろしポン酢

あじの竜田揚げと玉ねぎ、にんじんを、国産大根を使用したおろしポン酢で合わせ、ひと手間かけて仕上げました。袋を開けてお皿に盛りつけるだけで、さっぱりとした冷惣菜として、そのまますぐに食べられます。当社の八戸工場で製造しています。

発売日	商品名	希望小売価格	規格	賞味期限	JANコード
6月20日	さば甘酢あんかけ	オープン価格	150g	要冷蔵(10℃以下) 30日	4901540605723
	あじおろしポン酢	オープン価格	165g	要冷蔵(10℃以下) 30日	4901540605716

本件に関するお問合せ先 株式会社合食 経営企画部(広報担当) 田代吉美

Tel : 078-672-6045 E-Mail : y.tashiro@goshoku.co.jp

株式会社 合食 業務内容:水産商社・食品メーカー
神戸本社 〒652-0844 兵庫県神戸市兵庫区中之島1丁目1番1号