PRESS　RELEASE　新商品のご紹介

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

2021 年 7 月 12 日

株式会社合食　https://www.goshoku.co.jp/

“うちで楽しむバル料理”プレミアム
通販サイト限定商品　3アイテム　新発売キャンペーン
「するめいかの墨あえ」「あじのマンティカート」「えびとホタテのアヒージョ」
人気のイタリアンレストラン　リストランテ・ヒロ監修

株式会社合食（代表取締役社長　砂川雄一）は、人気イタリアンレストランを展開するリストランテ・ヒロ（代表取締役社長　山口一樹）と合食オンラインショップ限定の3つの新商品を開発し、7 月 12 日から発売を開始いたします。

昨年 11 月、新感覚のシーフードとして、リストランテ・ヒロ監修による“うちで楽しむバル料理”シリーズを共同開発し、そのまま食べてもおいしく、アレンジが自在な4つのシーフード“バル料理”を発売しました。現在、量販店向けに発売していますが、この中の3つの惣菜をWEB 限定の新商品として開発し、“うちで楽しむバル料理”プレミアムとして発売いたします。
出来立てのおいしさを即時に冷凍し、ご自宅に直接お届けするため、新鮮な素材と、素材の持ち味を生かせる調理・製法にこだわりました。ご自身へのご褒美に、大切な方へのプレゼントにも最適な商品です。

●WEB 限定新商品発売記念プレゼント企画

【キャンペーン詳細】
■タイトル：リストランテ・ヒロコラボ商品新発売キャンペーン
■応募方法：合食キャンペーン【公式】（@GoshokuCampaign）のアカウントをフォローして、キャンペーンツイートをリツイートしてください。
フォローはこちら：https://twitter.com/GoshokuCampaign
■応募期間：2021 年 7 月 12 日（月）～2021 年 8 月 11 日（水）
■プレゼント賞品
・うちで楽しむバル料理えびとホタテのアヒージョ：1 セット（2P）
・うちで楽しむバル料理するめいかの墨あえ：1 セット（2 本）
・うちで楽しむバル料理あじのマンティカート:1 セット（2 本）
上記を 1 セットとして抽選で 50 名様にお送りいたします。

●商品紹介

するめいかの墨あえ

ワタリガニの出汁を使ったいか墨ソースと新鮮なするめいかを和えた濃厚な味わいの逸品です。

＜特長＞

漁獲後すぐに船上で凍結させた鮮度の高いするめいかを使用しています。いか墨ソースは、手間をおしまず丸ごと潰したワタリガニと香味野菜をじっくりと煮込んだ濃厚なカニ出汁をベースにし、滑らかな食感を追求するため、専用の濾し器を特注するまでこだわり丁寧に仕上げました。

＜アレンジ＞

自然解凍で、そのままクラッカーやパンに乗せておつまみに。茹でたパスタに混ぜて、いか墨のスパゲティーに。ご飯と混ぜてリゾットに。

あじのマンティカート

イタリアのバルメニューには欠かせないバッカラ・マンティカート、南欧風のポテサラです。本場のマンティカートは干し鱈を使ったものが多いのですが、日本人の味覚に合うよう鯵を使用しました。

＜特長＞

旨みをしっかり引き出すためにじっくりと焼き上げた脂ののった鯵、時間をかけて炒めた香味野菜、ほくほくの男爵いも、それらを生クリームと生乳でゆっくり煮詰め仕上げました。

＜アレンジ＞

自然解凍で、カナッペやサンドイッチ、サラダのトッピングとしても最適です。電子レンジで少し温め、オリーブオイル、黒胡椒を少量加えるとよりおいしく召し上がりいただけます。

えびとホタテのアヒージョ

大きなむきエビと北海道産ホタテを使用しています。温めたアヒージョをお皿に盛りつけると、こだわりの風味豊かなガーリックオイルソースの香りが部屋いっぱいに広がります。

＜特長＞

エビとホタテの持つ食感を大切にし、それぞれの旨みを素材に閉じ込めるため、低温短時間で丁寧に油通しをしています。また、エキストラバージンオリーブオイルとフレッシュガーリックオイル、ドライトマトを使って、風味豊かなオイルソースベースに仕上げました。

＜アレンジ＞

自然解凍後、袋のまま湯煎して、そのままお皿に盛りつけてもよし。バゲットを添えると、ソースの最後の１滴までお楽しみいただけます。リゾットの具材にするなど、アレンジのバリエーションも豊富です。

●商品情報

商品名	えびとホタテのアヒージョ	するめいかの墨あえ	あじのマンティカート
内容量	1 セット（154g×2P）	1 セット（70g×2 本）	1 セット（96g×2 本）
売価	1944 円（税込）	2160 円（税込）	1944 円（税込）

■発売日/販売先：2021 年 7 月 12 日（月）/合食オンラインショップ限定発売
■合食オンラインショップ：https://shop.goshoku.co.jp/
■商品情報サイト：https://www.goshoku.co.jp/
■うちで楽しむバル料理特設サイト：http://barcook.goshoku.co.jp/
特設サイトでは、リストランテ・ヒロ監修のアレンジレシピも多数掲載しております。

●リストランテ・ヒロ監修について

昨年、設立 25 年を迎えたリストランテ・ヒロは、Japanese Italian の先駆けとして知られ、「お食事の嬉しい・楽しい・大好きを一皿一皿に添えてお届けする」をコンセプトに、現在、東京4店舗、大阪1店舗を展開しているイタリアンレストランです。魚介の素材を活かした南イタリアのトラットリアでのアンティパストやスペインのバルで提供されているタパス料理をイメージし、昨年2月からリストランテ・ヒロ監修によるバルメニュー惣菜の共同開発をスタートいたしました。

●うちで楽しむバル料理

働き方改革やコロナ禍にともない「外飲み」から「家飲み」へ。食のスタイルの変化により、家庭で手軽に楽しめる惣菜のニーズが高まっています。リストランテ・ヒロの個性的で独創性あふれる料理を生み出すシェフの監修により、そのままおつまみとしても、パスタなどの軽食にもアレンジできる新感覚のシーフードが誕生。これまでにはなかったおしゃれで新しいおつまみの可能性を探求し、今後もレストランの味をご家庭で楽しめる商品をお届けいたします。

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
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