

**大塩するめブランドに、フライ商品 3 種類が仲間入り
9 月 5 日より全国発売開始**

株式会社合食(代表取締役社長 砂川雄一)は、オリジナルブランド「大塩するめ」の新商品として、フライ商品3種類を、2022年9月5日から全国で発売いたします。

●背景

新型コロナウイルスの感染拡大により、外食や外飲みの自粛を継続する人は多く、家飲み需要はますます拡大しています。その追い風は乾燥珍味市場にも吹いており、中でもフライ商品は順調に販売を伸ばしているカテゴリーのひとつです。消費者からの「さらに家飲みを充実させたい」というニーズに応えるため、本格的な味を楽しめるよう、素材や製法にこだわったフライ商品のおつまみを開発しました。

●商品特徴 一口目から広がる、いかの風味 ～フライにしてからスティック状に裁断

【やわらか あげさきいか】

一般的なソフトタイプのいかフライは、のしいか(いかをシート状に伸ばしたもの)を食べやすいサイズに裁断してからフライにするため、ひと切れひと切れがすべて衣に包まれています。

一方、新商品の「やわらか あげさきいか」は、のしいかをフライにしてから、スティック状にひと切れひと切れ裁断する製法にしました。そのため、裁断部分は衣に包まれず、ひと口目からいかの風味が感じ易くなっています。さらに衣の量が少なくなることで、油っぽさがより軽減され食べやすくなりました。

●商品特徴 しっとり感とサクサク感 ～フライにしてから味付けし、さらに焙焼

【しっとり いか天】【しっとり のり天】

一般的に、おつまみのフライ商品の多くは、サクサク感を全面に出したスナック菓子タイプが主流です。

一方、新商品の「しっとり いか天」「しっとり のり天」は、素材に衣をつけてフライにしたあと、タレに漬け込み、さらにひと手間かけて焙焼しています。スナック菓子タイプではなく、しっかりした食べ応えのある、お惣菜の天ぷらを味わっているような、サクサク感としっとり感のあるタイプに仕上げました。

「しっとり いか天」は、醤油、砂糖、みりんなど独自に配合した特製の甘口醤油を使用しており、天つゆにつけて食べているような味わいが楽しめます。

「しっとり のり天」は、特製の牡蠣醤油を使用しており、華やかな磯の香りと豊かなふくらみのある味わいが楽しめます。



発売日	商品名	参考価格(税込)	規格	JANコード
9月5日	やわらか あげさきいか	300円	60g	4901540417203
	しっとり いか天	300円	47g	4901540417180
	しっとり のり天	300円	60g	4901540417197

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