

おいしさにこだわったゴーショクの「味職人」シリーズ、追加アイテム発売！

株式会社 合食
開発本部 企画室

株式会社 合食(本社 神戸/社長 砂川寿三夫)は、美味しいにこだわりをもったゴーショクの「味職人」シリーズに新たに「カルパッサ」「チーズサンド」を追加し、希望小売価格300円で2008年10月27日より全国発売しました。

「味職人」シリーズは、味、食感、原料にこだわり、全商品国内工場にて製造、徹底した品質管理、安定した品質で生産をしております。

商品ラインナップは、「あたりめ」「さきいか」など珍味の売れ筋6アイテムに、今回人気の高い畜肉・チーズ製品「カルパッサ」と「チーズサンド」を加え全8アイテムとなります。

パッケージは和のイメージをベースに和紙柄を採用、落ち着いたシックなデザインにまとめました。お酒のおつまみとしてだけでなく、主婦層が買い置きするような家族のおつまみ、お茶請け、おやつとしてもピッタリです。

主な商品特徴は以下の通りです。

味職人カルパッサ

- ◎ 桜の木のチップを使用することで、燻製のほのかな香味が肉の旨味をより引き出します。
- ◎ 香辛料を効かせたスパイシーな味わいが後をひく美味しさに仕上げています。

味職人チーズサンド

- ◎ ナチュラルチーズをブレンドし、たらのすり身で造ったシートでサンドしました。
- ◎ 食べやすいスティックタイプで、ワインなどの洋酒にぴったりです。

【味職人シリーズ追加アイテム 商品概要】 ※既存品は別紙参照

<味職人 カルパッサ>

名 称	ドライソーセージ
商 品 名	味職人 カルパッサ
規 格	54g
入 数	10×6 / 5×12 ※2タイプございます。

<味職人 チーズサンド>

名 称	魚肉練製品とチーズの複合品
商 品 名	味職人 チーズサンド
規 格	68g
入 数	10×6 / 5×12 ※2タイプございます。

<共通事項>

希望小売価格	300円(消費税別)
発 売 日	2008年 10月 27日

【株式会社 合食 会社概要】

本 社	兵庫県神戸市兵庫区中之島1丁目1番1号
支 店	東京、大阪、函館
設 立	昭和 23 年 6 月
資 本 金	9,020 万円(2005 年 3 月現在)
代 表 者	代表取締役社長 砂川 寿三夫
事業内容	水産物・加工食品の輸出入および製造、販売

【本資料に関するお客様からのお問い合わせ先】

株式会社 合食 お客様相談室
フリーダイヤル：0120-514-549

以上

<別紙1>

【味職人シリーズ 既存品の商品概要】

<味職人 函館こがね>

名	称	魚介乾製品
商	品	味職人 函館こがね
規	格	48g
入	数	10入×6

<味職人 さきいか>

名	称	魚介乾製品
商	品	味職人 さきいか
規	格	48g
入	数	10入×6

<味職人 あたりめ>

名	称	魚介乾製品
商	品	味職人 あたりめ
規	格	47g
入	数	10入×6

<味職人 くんさき>

名	称	いか燻製品
商	品	味職人 くんさき
規	格	85g
入	数	10入×6

<味職人 するめ焼き足>

名	称	魚介乾製品
商	品	味職人 するめ焼き足
規	格	60g
入	数	10入×6

<味職人 いかくんせい>

名	称	いか燻製品
商	品	味職人 いかくんせい
規	格	70g
入	数	10入×6

<共通事項>

希望小売価格 300円(消費税別)