

報道関係者各位

世界からおいしい魚料理をお届けする「お魚デリ」の新商品が登場！

水産商社・加工食品メーカーの株式会社合食(本社:神戸市、社長:砂川雄一)は、10月1日、今年3月に「Hibini」ブランドから新発売した「お魚デリシリーズ」4アイテムのネーミング・ラベルを一新するとともに、新たに4アイテムを追加し、合計7アイテムとしてラインアップを充実させました。

「お魚デリシリーズ」の特長

- ・和風、洋風・中華風など世界のおいしいお魚料理をお手軽に食べられます
- ・お湯で3分温めるだけで、そのまま簡単に食べられます
- ・業界にさがかけて、10℃以下賞味期限30日間の長期保存を実現したロングライフ商品です。
- ・魚の骨を取り、魚臭さが気にならないよう下味をつけ、お子様でも食べやすくしています。
- ・お魚と野菜と一緒に食べられるので、栄養が偏りがちな单身者にもヘルシーです。
- ・单身・共働き世帯の夕食のメインディッシュにも十分なボリュームです。

各アイテムの特長

	品名	規格	希望小売価格	特長
3月発売分	さばのソテースパイシーカレーソース	190g	398円	国産さばを揚げ焼きして余分な脂を落とし、オリジナルカレーソースで仕上げました。
	アジのトマト煮込みハンバーグ	190g	398円	国産あじのつみれをバジルの入りのトマトソースで仕上げました。
	えびといかのチリソース 辛口	220g	398円	えびといかを使い、豆板醤を効かせたややピリ辛のチリソースで仕上げました。
	白身魚のあっさり甘酢あんかけ	210g	398円	白身魚をさつと揚げ、にんじんと共にさっぱりとした甘酢あんで仕上げました。
10月新発売	えびといかのチリソース 甘口	220g	398円	えびといかを使用し、子供でも食べられるスイートチリソースで仕上げました。
	さばの竜田揚げピリ辛あんかけ	190g	298円	国産さばを揚げ煮して、豆板醤を効かせたピリ辛のソースで仕上げました。
	さばの竜田揚げ和風あんかけ	190g	298円	国産さばを揚げ煮して、和風あんかけで仕上げました。



<問い合わせ先>

社名:株式会社合食
 住所:〒652-0844 神戸市兵庫区中之島1丁目1番1号
 広報担当名:中島、藤見
 電話:078-777-4106
 FAX:078-651-6077
 Eメール:s.nakashima@goshoku.co.jp
 URL:www/goshoku.co.jp



食が人をつなぎ、人が食をつなぐ