

食トレンドに関する NEWS RELEASE



2018(平成 30)年 2 月 14 日

株式会社合食 <http://www.goshoku.co.jp/>

合食、こだわり志向と節約志向の二極化に向け、春の新商品充実 原材料や調味にこだわった高付加価値商品、普及価格商品ともに、ラインナップ拡充

合食は、生珍味・魚フレークカテゴリーで、原材料や調味にこだわった高付加価値商品とお求めやすい普及価格帯商品の家庭用・業務用ラインナップを拡充し、3月上旬より、全国のコンビニ・スーパーにて順次発売します。

<背景>

リーマンショック以降、戦後最大の景気拡大が継続する現在においても、高付加価値志向と節約志向の二極化によるメリハリ消費トレンドが定着しています。これまで珍味・おつまみ業界は節約志向に向けた普及価格帯の商品ラインナップが中心であり、こだわりの高付加価値商品への取組は十分ではありませんでした。

<商品ラインナップ>

(家庭用)

生珍味カテゴリーでは、こだわりの高付加価値商品として、キムチで有名な京都の老舗「ほし山」監修の「いかキムチ」を新発売するとともに、既存品の「いか塩辛」「いか明太」も原材料や調味にこだわってリニューアルします。

魚フレークカテゴリーでは、こだわりの高付加価値商品として、天然の紅鮭・三陸産わかめ・国産さざみ梅を使用した「紅鮭さけ茶漬」と、脂の乗ったノルウェー産鯖を使用した「焼鯖ほぐし」を新発売します。また、以前から根強いファンがいるこだわりの山漬け製法の「紅鮭」をリニューアルし、ラインナップを大幅に拡充します。

(業務用)

生珍味カテゴリーでは、こだわりの「いかキムチ」を業務用でも投入するほか「ベビーほたてわさび」を新発売、魚フレークカテゴリーでは、「鯖ほぐし」を展開し、業務用ラインナップを充実させます。

<今後の方針>

当社は今後も、昔からの中高年珍味ファンから、おにぎりや鮭フレークに親しんできた女性・子供たちまで、お求めやすい普及価格帯商品に加え、原材料や調味にこだわった高付加価値商品のラインナップを拡充し、おいしくて健康によい、安全安心なおつまみ・珍味を提供していきます。

<会社概要>

商号:株式会社合食 本社:神戸市兵庫区中之島1丁目1番1号 〒652-0844

代表者:代表取締役社長 砂川 雄一 設立:1948(昭和23)年6月 資本金:9020万円

業務内容:水産商社・加工食品メーカー 売上高:447億円 従業員数:649名 (2017年3月期)

<本件に関するお問合せ先>

株式会社合食 広報担当 中島 史朗(なかしま しろう)

Mobile:090-7552-1599 E-Mail:asinami10@gaia.eonet.ne.jp Tel:078-672-6045 Fax:078-672-9222

[家庭用]

■生珍味



| 発売日 | 商品名 | 特徴 | 希望小売価格 | 規格 | 賞味期限 | JANコード |
|-----|-------|-------------------------------------------------|--------|-------|----------------------|---------------|
| 3/1 | いかキムチ | 創業50年余りの京都の老舗キムチ屋『京都キムチのほし山』監修のコク旨辛キムチ味のいか珍味です。 | オープン価格 | 50g×2 | 冷凍 D+364 解凍後 D+29 | 4901540602876 |
| 4/1 | いか塩辛 | するめいかを使用。酒粕を使用し、塩辛特有の生臭さをとり食べやすく仕上げました。 | | 50g×3 | 冷凍 D+364 解凍後 D+19 | 4901540603361 |
| | いか明太 | するめいかを使用。「かねふく明太子」で味付け、味わい深く仕上げました。 | | 50g×3 | | 4901540603378 |

■魚フレーク



| 発売日 | 商品名 | 特徴 | 希望小売価格 | 規格 | 賞味期限 | JANコード |
|-----|------------|----------------------------------------------------------|--------|-----|-------|---------------|
| 4/1 | 紅鮭 | 天然の紅鮭を山漬けにし、紅鮭のうまみを引き出しています | オープン価格 | 80g | 常温 1年 | 4901540401349 |
| | 紅鮭 さけ茶漬 | 天然の紅鮭に三陸産わかめと国産きざみ梅をあわせました。磯の香りとシャキッとした梅の食感が味わえる鮭茶漬の素です。 | | 70g | | 4901540603446 |
| | 焼鯖ほぐし | ノルウェー産の脂がのったさばを使用し、粗くほぐしました。 | | 68g | | 4901540603491 |

「業務用」

生珍味

| 発売日 | 商品名 | 特徴 | 希望小売価格 | 規格 | 賞味期限 |
|-----|-----------|--------------------------------------------------------------|------------|------|-------------|
| 4/1 | いかキムチ | 創業 50 年余りの京都の老舗キムチ屋『京都キムチのほし山』監修のコク旨辛キムチ味のいか珍味です。 | オープン 価格 | 500g | 冷凍 D+364 |
| | ベビーほたてわさび | 小粒のほたてを国産茎わさびで仕上げました。ほたての旨みにピリツとしたわさびの辛みがアクセントになった味わい深い珍味です。 | | 500g | |

■魚フレーク

| 発売日 | 商品名 | 特徴 | 希望小売価格 | 規格 | 賞味期限 |
|-----|-------|------------------------------|------------|------|-------------|
| 4/1 | 焼鯖ほぐし | ノルウェー産の脂がのったさばを使用し、荒くほぐしました。 | オープン 価格 | 500g | 冷凍 D+364 |

<株式会社 合食 会社概要>

商号:株式会社合食 本社:神戸市兵庫区中之島1丁目1番1号 〒652-0844

代表者:代表取締役社長 砂川 雄一 創立:1948(昭和23)年6月 資本金:9020万円

業務内容:水産商社・加工食品メーカー 売上高:447億円 従業員数:649名 (2017年3月期)

株式会社合食は、「[食が人をつなぎ、人が食をつなぐ](#)」というスローガンのもと、[水産・食品・物流の3事業部体制で流通の川上から川下までをカバーする「食の総合企業」](#)です。食材の品質を鑑定する目利き力、加工・保存技術、多彩な調理レシピ、健康的なライフスタイルは世界に誇る素晴らしい日本の食文化です。これらを受け継いだ合食グループは、世界に誇る日本の知恵を集積しています。そして更に新しい価値を創造し続けることで食を通じて人と人をつなぎ世界中の人たちのもと豊かな未来の実現に貢献していきます。