

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、プチ贅沢志向に向け、「デイリープレミアムライトサイズ」発売 原材料や調味にこだわり、「美味しいものを少しずつ」品揃えした水産珍味シリーズ

合食は、乾燥珍味カテゴリーで、女性や若い男性の「美味しいものを少しずつ食べたい」というニーズに応えた「デイリープレミアムライトサイズ」シリーズ 8 品を、3月1日より、全国のコンビニ・スーパーにて、新発売します。

<背景>

戦後最長の好景気と言われてはいますが、一般消費者にはその実感がなく、依然として「節約志向」が継続しています。ただ、この「節約志向」は単純に安ければよいというものではなく、美味しくもないものや品質の良いものも見向きもされません。逆に美味しくても品質の良いものであれば少々割高でも購入する「プチ贅沢志向」にもつながっています。その場合も、食べ残しを出さないように割高でも必要なだけその都度購入する「ジャストサイズ志向」が定着してきています。

<商品ラインナップ>

水産珍味の王様「いか」で製法にこだわり国内製造した「デイリープレミアム」シリーズに続き、いか以外の定番珍味も含め、「プチ贅沢」にこだわった商品ラインナップとして、「ほぐしあたりめ」「カラフトししゃもの炙り焼き」「焼えいひれ」「焼めざし」「焼ほたて貝ひも」の 5 品を新発売します。

<今後の方針>

当社は今後も、昔からの中高年珍味ファンだけではなく、女性・若い男性・子供たちなど新しいお客様に喜んでいただけるよう、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、美味しく健康によい、安全安心な水産おつまみ・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

■デイリープレミアムライトサイズ



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	ほぐしあたりめ	するめいかを香ばしく直火焙焼しました	オープン価格	18g	180日	4901540414127
	カラフトししゃもの炙り焼き	カラフトシシャモを味付けしふっくらと焼き上げました		28g		4901540414141
	焼えいひれ	えいひれを香ばしく焙焼し、食べやすくカットしました。		24g		4901540414158
	焼めざし	カタクチイワシを干し上げ香ばしく焙焼しました。		27g		4901540414165
	焼ほたて貝ひも	ほたて貝ひもを味付けし香ばしく焼き上げました。		33g		4901540414172

<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、人が食をつなぎ」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っと豊かな未来の実現に貢献していきます。