

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、簡便・即食ニーズに応える、お魚惣菜を拡充

「食べたいけど面倒くさい」ヘルシーなお魚惣菜を、プロの味で提供

合食は、簡便・即食ニーズに応えるヘルシーなお魚惣菜の家庭用・業務用ラインナップを拡充し、3月20日より順次、全国のコンビニ・スーパーにて発売します。

<背景>

近年の食トレンドとして、料理をしない多忙な女性の急増、美味しい冷凍食品の増大、コンビニの普及等により、**簡便・即食ニーズがますます増大**し、惣菜など中食の需要が好調に拡大しています。

また、日本のお魚消費は長期低落傾向にありますが、消費者は「お魚は好きで健康のためにも食べたいけど、調理や後片付けが面倒なので食べていない」のが実情であり、お魚惣菜の潜在需要はきわめて大きいと想定しています。

<商品ラインナップ>

(家庭用)

「DAILY SOZAI(デイリー惣菜)」は、ご家庭で手軽に本格的なプロの味を楽しむことができる惣菜の新シリーズです。そのまま夕食のおかずとして食卓におだしいただける一品です。ラインナップは、「**エビのチリソース**」「**エビのマヨソース**」「**白身魚の甘酢和え**」「**さばの竜田揚げ黒酢和え**」「**からふとししゃもの竜田揚げ南蛮和え**」「**いか天ぶらの塩だれ和え**」「**とうもろこしと枝豆のたっぷり揚げ**」の7品です。

「**きょうのお魚料理**」は、即用意できる夕食のもう一品、晩酌のお供として好評のシリーズで、「**いか下足唐揚げ**」「**さば竜田揚げ**」の2品とラインナップを拡充します。

(業務用)

家庭用「きょうのお魚料理」のうち、「**いか下足唐揚げ**」「**さば竜田揚げ**」「**炙り焼きイカ**」の3品を、**業務用**で発売します。

<今後の方針>

当社は今後も、食において最大の成長市場である惣菜市场に向け、「焼く」「蒸す」「煮る」「揚げる」「乾燥させる」という多種多様な工程をフレキシブルに組み合わせることができる強みを活かし、消費者ニーズの多様化にいち早く対応し、手軽にプロの味を家庭で楽しむことができるお魚惣菜をお届けしていきます。

<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)

【家庭用】

■ DAILY SOZAI (ディリー惣菜) シリーズ



発売日	商品名	特徴	希望小売価格	規格	賞味期限	JANコード
4/2	えびのチリソース	ぷりっとした食感のえびをフリッターにして本格チリソースをあわせ、グリーンピースをトッピングしました。	オープン価格	130g	冷凍 365 日 解凍後 冷蔵 D+3	4901540603507
	えびのマヨソース	ぷりっとした食感のえびをフリッターにして、クリーミーなマヨソースを合わせ、グリーンピースをトッピングしました。		130g		4901540603514
	白身魚の甘酢和え	白身魚をさっと揚げ、甘酢で和えました。にんじん・たまねぎ・ピーマン添えて仕上げてます		110g		4901540603521
	さばの竜田揚げ黒酢和え	国産サバを竜田揚げにし、黒酢タレで和え、野菜を添えて仕上げてます		90g		4901540603538
	からふとししゃもの竜田揚げ南蛮和え	からふとししゃも(オス)の竜田揚げを、南蛮タレで和え野菜を添えて仕上げてます		105g		4901540603545
	いか天ぷらの塩だれ和え	食べやすいひとくちサイズのいかのフリッターを塩だれで和えて野菜を添えて仕上げてます		130g		4901540603552
	とうもろこしと枝豆の和風あんかけ	とうもろこしと枝豆をたっぷりまぜ込んだすり身を素揚げし、和風タレをあわせました。		150g		4901540603620

■ きょうのお魚料理シリーズ

発売日	商品名	特徴	希望小売価格	規格	賞味期限	JANコード
3/20	国産さばの竜田揚げ	国産サバを竜田揚げに仕上げております。	オープン価格	105g	冷凍 365 日 解凍後冷蔵 D+6	4901540603279
	いか下足唐揚げ	ムラサキイカの下足を唐揚げにしています。		85g		4901540603071

【業務用】

■きょうのお魚料理（業務用）シリーズ

発売日	商品名	特徴	希望小売価格	規格	賞味期限	JANコード
3/20	国産さば竜田揚げ	国産サバを竜田揚げに仕上げております。	オープン価格	1kg	冷凍 365 日 解凍後冷蔵 D+6	4901540603283
	いか下足唐揚げ	ムラサキイカの下足を唐揚げにしました。		500g		4901540603122
	炙り焼きイカ	柔らかいアカイカの耳を醤油に漬け込み焼き揚げしております。		1kg		4901540603146

<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っと豊かな未来の実現に貢献していきます。