

PRESS RELEASE 新商品のご紹介

食が人をつなぎ、人が食をつなぐ

2019(平成 31)年 2 月 15 日



株式会社合食 <https://www.goshoku.co.jp/>

魚介をつかった惣菜『DAILY SOZAI (デイリーソーザイ)』シリーズ 定番おつまみをラインナップ『きょうのおつまみ』シリーズ リニューアル発売

株式会社合食(代表取締役社長 砂川雄一)は『DAILY SOZAI(デイリーソーザイ)』シリーズ、『きょうのおつまみ』シリーズを 2 月 20 日から全国でリニューアル発売いたします。

■ 「DAILY SOZAI」シリーズ

魚介の素材をつかった惣菜シリーズ。毎日の食卓に魚惣菜を取り入れたい方におすすめです。



えびのチリソース

えびをフリッターにして、豆板醤や玉ねぎの旨みをきかせたチリソースで仕上げました



えびのマヨソース

えびをフリッターにして、まろやかなマヨソースで仕上げました



白身魚のあま酢和え

白身魚を揚げて、あま酢で和え、三色ピーマンを添えて彩りよく仕上げました



いかの天ぷら黒酢和え

いかのフリッターを黒酢で和え、にんじん、玉ねぎを添えて仕上げました



あじ竜田南蛮和え

あじを竜田揚げして、南蛮ダレで和え、にんじん、玉ねぎを添えて仕上げました

発売日	商品名	希望小売価格	規格	賞味期限	JANコード
2月20日	えびのチリソース	オープン価格	128g	冷凍 365 日 解凍後 冷蔵 D+3	4901540604153
	えびのマヨソース		128g		4901540604177
	白身魚のあま酢和え		95g		4901540604719
	いかの天ぷら黒酢和え		95g		4901540604696
	あじ竜田南蛮和え		90g		4901540604702

■「きょうのおつまみ」シリーズ

夕食のもう一品、お酒のおつまみに。そのまま食べられる手軽さが好評のシリーズです。



天然えび唐揚げ (塩味)

天然えびを食べやすく、塩味の唐揚げに仕上げました



子持ちししゃも岩塩焼き

カラフトししゃもを岩塩で味付け、焼き上げました



いかピリ辛七味焼き

やわらかいアカイカの耳を七味唐辛子をきかせたピリ辛味で焼き上げました



やわらかたこ唐揚げ

肉質が柔らかい岩だこを、醤油ベースの唐揚げに仕上げました



甘えびの唐揚げ

甘えび本来の旨みを活かし、ほどよい塩味の唐揚げに仕上げました



焼きえいひれ (マヨソース付)

肉厚のエイヒレを食べやすく短冊状にカットし焼き上げました



NEW

にしん燻製風 (マヨソース付)

にしんを燻製風にやわらかい食感に仕上げました

発売日	商品名	希望小売価格	規格	賞味期限	JANコード
2月20日	天然えび唐揚げ (塩味)	オープン価格	85g	冷凍 365日 解凍後 冷蔵 D+6	4901540604450
	子持ちししゃも岩塩焼き		80g		4901540602975
	いかピリ辛七味焼き		80g		4901540604467
	やわらかたこ唐揚げ		70g		4901540604474
	甘えび唐揚げ		80g		4901540604498
	焼きえいひれ (マヨソース付)		60g	冷凍 365日 解凍後 冷蔵 D+14	4901540604481
	にしん燻製風 (マヨソース付)		60g	冷凍 365日 解凍後 冷蔵 D+6	4901540604504