

食が人をつなぎ、人が食をつなぐ

**Goshoku**  
Foods for Uniting People

2019(令和元年)年9月2日

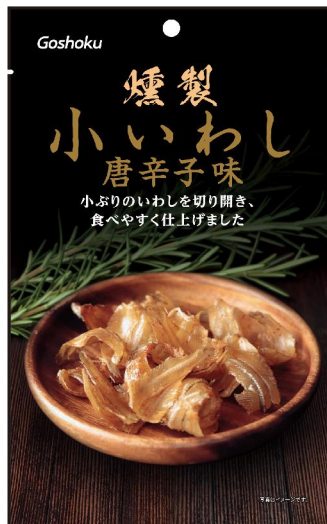
株式会社合食 <https://www.goshoku.co.jp/>

いつもとひと味違う燻製のおつまみシリーズ新発売

「燻製 焼えいひれ」「燻製 小いわし 唐辛子味」「燻製 焼あじ」

株式会社合食(代表取締役社長 砂川雄一)は、新しいおつまみシリーズとして、「燻製 焼えいひれ」「燻製 小いわし 唐辛子味」「燻製 焼あじ」を9月9日から全国で発売いたします。

●商品写真



●「燻製」シリーズ 商品特徴

近年、居酒屋やレストランなど外食業界でも燻製のメニューを取り入れる先が増えています。いつもとひと味違う燻製は、今、注目を集めている調理方法です。合食の燻製の特徴は、香りや色合い、風味を味わっていただくため、桜チップを使った熱燻法でいづしています。これにより素材のおいしさと燻製の特徴を同時に楽しむことができます。

**燻製 焼えいひれ**

うっすら甘く味付けしたえいひれを燻製にし、桜のチップで香り付けしました。

**燻製 小いわし 唐辛子味**

切り開いた小ぶりのいわしを燻製にし、ピリ辛の唐辛子で味付けしました。

**燻製 焼あじ**

切り開いてほんのり甘く味付けした小あじを燻製にし、軽く焼き上げました。

発売日	商品名	希望小売価格	規格	賞味期限	JANコード
9月9日	燻製 焼えいひれ	オープン価格	26g	150日	4901540415391
	燻製 小いわし 唐辛子味	オープン価格	43g	180日	4901540415414
	燻製 焼あじ	オープン価格	47g	180日	4901540415407