



おいしさ新発見！金印とのコラボ商品

いかの姿あげ “山わさび風味”

11月21日より新発売

大塩するめブランドを展開する株式会社合食(代表取締役社長:砂川雄一、以下合食)は、創業93年の加工わさびメーカーである金印株式会社(代表取締役社長:小林桂子、以下金印)とのコラボレーションを実施し、金印の山わさびパウダーを使用した「いかの姿あげ山わさび風味」を、コンビニエンスストアで2022年11月21日より先行発売、コンビニエンスストア以外では11月28日より発売いたします。



<背景・目的>

いかの姿あげを製造している合食の呉工場は、竣工60年を越える工場です。半世紀以上の歴史を重ねるいかの姿あげは、定番以外にも「ホットチリ味」「マヨネーズ風味」などを展開しており、お子様からお年寄りの方まで幅広い年齢層から愛されるロングセラー商品です。

“わさび味”のお菓子は根強い人気があり、その市場もまだまだ伸び続けています。今回、いかの姿あげのさらなる浸透拡大を目的に、加工わさびのパイオニア企業である金印とのコラボレーションを実現しました。

<商品特徴>

ひと口食べると、山わさびの刺激的な辛さが一瞬で口に広がり、そのあとすぐに辛さがスーッと引くので後味はさっぱり。合食のいかの姿あげが持つ旨みと、山わさびの特徴的な辛みがバランスよく調和し、「おいしさ新発見」のキャッチフレーズの通り、おやつとしてもおつまみとしても楽しんでいただける商品に仕上げました。

(※お子様や辛さの苦手な方は、注意してお召し上がりください)

<山わさびについて>



山わさびは北海道では大変馴染みのある香辛野菜で、“ホースラディッシュ”、“西洋わさび”とも呼ばれます。辛さは本わさびの約1.5倍あり、ローストビーフなど西洋料理の付け合わせの他、「粉わさび」や「チューブタイプ」の加工わさびの原料としても使われています。金印の山わさびはすべて、独自に研究開発をして生み出した優良系統「白宝®」が使用されています。よりスッキリとした辛味が特徴で、金印商品の美味しさの秘訣です。

<金印株式会社について>

わさびやしょうがなど各種調味料の製造・販売を行う創業93年の加工わさびメーカーです。粉わさびが市場に出回りはじめて間もない昭和初期より、加工わさびに注目し研究開発に取り組み、今ではお馴染みとなった小袋タイプの添付用わさびや、生すりタイプのわさびなど、業界初となる商品を数多く生み出してきました。

また、わさびの優れた健康機能性に着目し、20年以上にわたりわさびに関する研究開発に取り組み、健康食品や化粧品、素材原料の開発・販売を行っています。

近年では、わさびで培った栽培・加工技術を生かし、天然のブルーローズ(バラ)から香りなどのエッセンスを業界で初めて抽出するなど、新規事業も展開しています。

<大塩するめについて>

合食のオリジナル商品には、3つの柱となるブランドとして、“Goshoku”“函館あさひ”“大塩するめ”があります。いかの姿あげは、“大塩するめ”の中の主力な商品です。「親しみやすさ」「小さい子供からお年寄りまで」「楽しい」「笑顔」「元気」をコンセプトにしています。

商品名	規格	参考価格	JANコード	発売期間	販売ルート
いかの姿あげ 山わさび風味	4枚入り	128円 (税込)	4901540417555	11/21~	CVS(先行発売)
				11/28~	CVS以外

※CVS=コンビニエンスストア

本件に関するお問合せ先 株式会社合食 経営企画部(広報担当) 田代吉美

Tel : 078-672-6045 E-Mail : y.tashiro@goshoku.co.jp

神戸本社 〒652-0844 兵庫県神戸市兵庫区中之島1丁目1番1号

金印株式会社に関するお問合せ先 金印株式会社(広報担当) 総務人事部 井村旭宏

Tel : 052-242-0008 E-Mail : akihiro-imura@kinjirushi.co.jp

本社 〒460-0008 名古屋市中区栄3-18-1 ナディアパークビジネスセンタービル 23F