

食トレンドに関する NEWS RELEASE



2017(平成 29)年 10 月

株式会社合食 <http://www.goshoku.co.jp/>

合食、食の健康志向、安全志向、節約志向に向け、秋の新商品発売 こだわり珍味の「デイリープレミアム」シリーズ、家でちよい呑みに最適「居酒屋」シリーズ

合食は、お客様の健康志向・安全志向に応え、国内製造で原料や製法にこだわった珍味「デイリープレミアム」シリーズ 7 品を、全国のコンビニ・スーパーにて発売します。

また、お客様の根強い節約志向に応え、「家呑み」「ちよい呑み」ニーズに応え、缶チューハイと一緒に買ってもワンコインでおつりがくる「居酒屋」シリーズ 12 品を、全国のコンビニ・スーパーにて発売します。

<背景>

急激な高齢化の進展を背景に、食の健康志向は最大のトレンドとなっており、今後さらに拡大する見込みです。また、O-157 による食中毒等もあり、食の安全志向は急拡大し、原料や製法へのチェックはますます厳しくなります。一方、消費者には景気回復の実感がないため、食の節約志向は根強く、「家飲み」「ちよい飲み」ニーズは健在です。

<商品特長>

今回発売した「デイリープレミアム」シリーズのいか珍味は、50 年以上の珍味製造ノウハウをもとに開発した、原点回帰の製品です。国内製造、厳選した原料に素地のよさを引き出す加工をほどこすこだわりの製法です。

「居酒屋」シリーズは、立ち飲み屋で飲んで帰宅している中高年サラリーマンの味方です。

王道のいか珍味をはじめ、フライ系や小魚、海藻など、食べ切りサイズを、手頃な価格で幅広くラインアップしています。

<今後の方針>

当社は今後も、珍味の王道、定番のいか珍味はもちろん、居酒屋で人気のあるメニューを幅広くラインアップし、中高年サラリーマンのお客様に、おいしくて健康によい、安全安心な珍味を、お求めやすい価格で提供していきます。

<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)

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社合食 広報担当 中島 史朗(なかしま しろう)

TEL:078-777-4106 FAX:078-672-9222 E-MAIL:asinami10@gaia.eonet.ne.jp

■デイリープレミアムシリーズ

発売日	商品名	商品特長	希望小売価格	規格	賞味期間	入数	JANコード
9月12日	プリッと酢いか	するめいかの足をほどよい酸味の甘酢で仕上げました	オープン プライス	52g	180日	5袋×6	4901540 412710
4月4日	あたりめ	直火焙焼した香ばしいするめいかです		36g		5袋×6	4901540 412062
	皮付きのさきいか	皮付きのまま香ばしく焼いたさきいかです		30g		5袋×6	4901540 412079
	一夜干し風焼いか	高温で香ばしく焼き上げ、やわらかな一夜干し風に仕上げた焼いかです		30g		5袋×6	4901540 412086
	ソフトさきいか	低温でじっくり焼き上げたソフトな食感のさきいかです		37g		5袋×6	4901540 412093
	するめ焼足	直火焙焼した香ばしいするめいかげそです		44g		5袋×6	4901540 412109
	するめいかの燻製	桜チップでスモーク、芳醇な香りが後をひきます		45g		5袋×6	4901540 412116



■居酒屋シリーズ

発売日	商品名	商品特長	希望小売価格	規格	賞味期間	入数	JANコード
9月 12日	ソフト さきいか	肉厚のいかをふんわりソフトな食感のさきいかに仕上げました	オープン プライス	20g	150日	10袋×6	4901540 412901
	皮付き さきいか	いかの旨味の詰まった皮を残し香ばしく仕上げました		20g		10袋×6	4901540 412932
	いか短冊	肉厚のいかをさっぱり酢味のおつまみに仕上げました		24g		10袋×6	4901540 412949
	焼するめげ そ	するめいかのげそを軽く味付けし、焼き上げました		20g	180日	10袋×6	4901540 412987
	やわらか 鮭フライ	鮭の風味漂うやわらかタイプの天ぷらです		30g		10袋×6	4901540 412918
	ひとつち ソースカツ	魚肉シートに衣を付け、ひとつちサイズの“サクサク”カツにしました		45g		10袋×6	4901540 413007
	いか味 ソフトフライ	魚肉シートに衣を付け、いか風味のやわらか天ぷらに仕上げました		44g		10袋×6	4901540 413014
	のり天	瀬戸内産の海苔に衣を付け、サクサク食感の天ぷらに仕上げました		22g		10袋×6	4901540 413021
	焼ほたて 貝ひも	帆立の貝ひもを味付けし、素材の旨味を大切に仕上げました		20g		10袋×6	4901540 412925
	アーモンド 小魚	カルシウム豊富な小いわしとアーモンドの食感が後を引きます		17g	150日	10袋×6	4901540 412956
	おしゃぶり 昆布	昆布を味付けし、ひとつちサイズにカットしました		15g	180日	10袋×6	4901540 412963
	焼かまぼこ	すり身にした白身魚を薄くのばし、焼かまぼこに仕上げました		28g		10袋×6	4901540 412970



<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と豊かな未来の実現に貢献していきます。