

Goshoku

Foods for Uniting People

食が人をつなぎ、人が食をつなぎ

2019(令和元年)年 10月 16日

株式会社合食 <https://www.goshoku.co.jp/>

合食 レンジ調理の水産惣菜2種類をリニューアル 本格仕様の「海老チリソース」と「海老マヨソース」

株式会社合食(代表取締役社長 砂川雄一)は、水産惣菜で人気の海老を使った2つの商品「海老チリソース」と「海老マヨソース」をリニューアルし、10月16日から全国で発売いたします。

●海老のサイズを大きくしました

海老チリソースは日本に普及した代表的な中華料理のひとつであり、海老マヨソースは日本で創作されたといわれています。日本でも人気の高い2つの水産惣菜を、従来よりも海老のサイズを大きくし、ソースも本格ソースにリニューアルしました。袋ごとそのままレンジ調理ができるので、夕飯の一品としてとても便利な惣菜です。

リニューアル商品【海老チリソース】

従来のトマトケチャップベースの甘口だったソースを、海老の旨みをより引き立たせるよう、ショウガ・ネギ・おろしニンニクなどの香味野菜とトウバンジャンの辛さを効かせたソースに変わりました。辛さがあとを引く本格的な味に仕上がっています。

リニューアル商品【海老マヨソース】

従来のソースと同様にトマトケチャップ等を入れて小さなお子様でも食べやすい味をベースにし、主役の海老を引き立たせるようにソースの量と濃度のバランスを調整しました。甘口でほのかな酸味とクリーミーな味わいの本格マヨソースが程よく海老の衣に絡まるように仕上がっています。



発売日	商品名	希望小売価格	規格	賞味期限	JANコード
10月16日	海老チリソース	オープン価格	110g	要冷蔵(10℃以下) 30日	4901540605075
	海老マヨソース	オープン価格	100g	要冷蔵(10℃以下) 30日	4901540605174