

はごろもフーズ、秋の新製品多彩

「旨海（うまみ）シーチキン」3 種



発売から60年以上親しまれてきた「シーチキン」は、「旨海（うまみ）シーチキン」シリーズ3種を全国で発売した。ツナを知り尽くした「はごろもフーズ」が作る、

味にこだわった新シリーズ。おかずの一品や酒のつまみとしてそのままでも、いつもの「シーチキン」と同じように、サラダやサンドイッチなどの料理に使っても、おいしく食べられる。

「明太子」は、きはだまぐろを使用。シーチキンの旨みとピリッとした辛みが食欲をそそる濃厚な味わいに仕上げた。明太子は老舗「かねふく」のものを使用。専門メーカーならではの粒感の良いおいしい明太子と、きはだまぐろのコンビネーションを楽しめる。「はごろも舞」は、かつおを使用。削りぶしは同社の「はごろも舞」を使用し、かつおのおいしさを引き立てた深みある味わいに仕上げた。かつおと削りぶしのWかつおと、旨みの相乗効果が期待できる昆布も追加し、おいし

さが二重三重にパワーアップした。「バルサミコ」は、きはだまぐろを使用。熟成されたバルサミコ酢のフルーティな酸味と甘みで、より上品なシーチキンに仕上げた。ハーブやオニオンなどを使用して、西洋風のコク深い味わいが特長。いずれも内容量70g、参考小売価格税抜250円。また、静岡・福岡地区のみで「後藤罐詰所」パッケージでも発売。

また、業務用シーチキン「食塩・オイル不使用」シリーズ「旨海（うまみ）シーチキン」を全国で発売。「エアブラスト凍結」のかつお原料と水のみを使用した、100g当たりの食塩相当量が0・0、0・28gの水煮製品。調味料およびオイル、アレルゲ



はごろもフーズは、秋の新製品を多彩に取りそろえた。シーチキンは新しい3つの味を加えた新シリーズ「旨海（うまみ）シーチキン」を立ち上げたほか、業務用は食塩・オイル不使用タイプを新提案。バスターソースは電子レンジで簡単に調理できる「パバツとレンジ」シリーズに新フレーバーを追加した。ふりかけは人気の「のり弁慶」シリーズにライバル「ぶし若丸」が新登場し、売り場を盛り上げる。

「最高の味付け」にこだわった 3つの新しいシーチキン®

明太子

はごろも舞

バルサミコ



〒424-0823 静岡県静岡市清水区島崎町151番地 お客様相談室 ☎ 0120-123620 受付時間9:00~17:00（土・日・祝日・年末年始を除く）

※「シーチキン」「はごろも舞」は、はごろもフーズ株式会社の登録商標です。



ふりかけは、「ぶし若丸ふりかけ」を全国で発売。同社自慢の「味かつお」をたっぷり使い、かつお節本来のおいしさが堪能できる、食べ応え抜群のふりかけ。顆粒を使わず、同社のふりかけ製品の中で最も「味かつお」を多く配合していることから、かつお本

00g。内容量500g。と考えている」(同社)

ふりかけ「のり弁慶」シリーズに

ライバル「ぶし若丸」新登場

し若丸がポップに歌い踊る姿や、のり弁慶とのしっとりしたデュエットが描かれ、幅広い世代に楽しめる内容。YouTubeでは限定動画も公開。名古屋地区では9月20日から先行放映、全国スポット放映は10月から。ぶし若丸は味かつおを豊富に使用した新製品で、のり弁慶とともに注

目を集めそうだ。パスタソースは、3種のスパイスを使った辛く深みのある香ばしいミートソース「パバッとレン



ドネシアでハウス栽培されたマッシュルームを厚めにスライスし、食塩を使用せずに製品に仕上げた。1袋当りの食塩相当量は0・0(0・15gで、同社既存品の「Home Cooking」ing マッシュルームと比べて約半分。料理の味付けの邪魔にならず、マッ

シユルムの風味と食感を楽しめる。固形量50g、参考小売価格税抜185円。このほか、ペットフードは、とろみタイプの愛犬用フード缶詰「わんチュラル」3種を発売。「わんチュラル」シリーズはおいしさと

食べやすさにこだわった愛犬用フード。今回、飼い主と同じものを食べている感にこだわった、おいしさも食べ応えも抜群なウェットフードを発売。「まぐろの五目ごはん風」「かつおとさつまいもおじや風」「鶏肉とかぼちゃリゾット風」の3種。増粘剤・調味料・着色料・発色剤不使用。でん粉でとろみを付け、エキスなどで旨みをアップ、獣医師推奨の野菜をトッピングに使用した。長期保存が可能な缶詰タイプ。各70g、税別200円。



ジスパイシーミートソース」を全国で発売。黒こしょう・ハラペーニョ・ガーリックと3種のスパイスを使い、じわっと辛く深みがあり、香ばしく仕上げたミートソース。ただ辛いだけではない複雑な辛味とスパイス感を存分に感じられる、大人の辛さにこだわった味付けに仕上げた。内容量110g、参考小売価格税抜250円。



左から沖井マネージャー、有友氏

「エビス クリエイティブブリュー」先行提供

サッポロビールは8月21日、「エビスクリエイティブブリュー和奏(わかな)」の商品説明会を本社で実施した。「YEBISU BEER HOLIDAY」(8月22〜31日・恵比寿、1万3000名来場見込み)で樽生を先行提供した。9月2日から350ml/500ml缶を期間限定で、樽を数量限定で発売。

席上、ビール&RTD事業部の沖井尊子エビスブランドマネージャーは、「エビスは誕生135年の歴史で数々の挑戦をしてきた。2024年に開業したブランド体験拠点YEBISU TOKYO

では、小規模醸造で来場者の反応を見つつ知見を積み重ね、これまでに21品を発売。より可能性のあるアイテムに磨きをかけ、新しい体験を提供する独創的な「CREATIVER BEER」として全国発売している。第9弾の和奏は、エビス初の国産ホップ100%。3種のホップを組み合わせ、エビス酵母で発酵した。プレミアムビールの先駆者として国産ホップの魅力を追求め、価値向上を目指す」と紹介。国産ホップは繊細かつ穏やかで生産量も少ないため、豊かなおいしさの実現に挑戦した。販売計画は15万箱(大びん



換算。

「和奏」の特長について、同部エビスブランドグループの有友亮太Chief Experience Managerは要旨、「国産ホップでもエビスならではの味わいを表現できる。長年の研究で育種開発してきた3種の個性を最大限に引き出すため、3段階に分けて添加。日本固有の信州早生で深みのある苦みづけ、伝統的なホップの系譜のリトルスターと、海外のホップに比肩するフラノマジカルで香りづけをした。国産ホップに着目したのは、フラノマジカルに強く可能性を感じたため」と説明した。