

期間限定発売！春が旬の鯛を使用した季節を感じるちくわ

すだち香る鯛入ちくわ

2017年3月1日（水）より全国で発売

カネテツデリカフーズ株式会社（本社：神戸市、社長：村上健）では、「季節を感じるちくわ」をコンセプトに春の旬を感じる「すだち香る鯛入ちくわ」を2017年3月1日（水）から5月31日（水）までの期間限定で、全国で発売いたします。



「すだち香る鯛入ちくわ」は爽やかなすだちの香りをきかせ、春が旬の鯛を炙ったような香ばしい焼きが特長のちくわです。そのままおいしく召し上がっていただけるよう、プリッとしたり喉ごしの良い食感に仕上げました。

●商品特長

【特長1】春が旬の鯛を配合した香ばしい焼きちくわ

春が旬の鯛を5%配合（仕込時）。全面を香ばしく焼き上げ、魚の旨みを感じられるちくわです。

【特長2】四国地方産のすだち果汁を配合

すだちの産地として有名な四国地方のすだち果汁を配合。香ばしく焼き上げたちくわに、すだちが爽やかに香ります。

また、昨年の夏に期間限定発売し、暑い夏場でも食べやすい爽やかなちくわとしてご好評いただきました「瀬戸内レモン香るちくわ」も6月1日（木）より再販売し、「季節を感じるちくわ」シリーズとして3ヶ月ごとに商品展開いたします。


※「瀬戸内レモン香るちくわ」は瀬戸内ブランド登録商品です。

ベーシックなちくわ商品が多い中、本商品の発売を通して、売場や食卓に季節感と新しいちくわの楽しみ方をご提供します。




商品概要

販売エリア：全国

商品名	規格	価格	発売日	商品画像
すだち香る 鯛入ちくわ	3本	オープン 価格	2017年3月1日	
	商品特長 まるで鯛を炙ったような香ばしい味わいと、すだちがほのかに香る爽やかな風味が特長のちくわです。			

販売エリア：全国

商品名	規格	価格	発売日	商品画像
瀬戸内レモン 香るちくわ	3本	オープン 価格	2017年6月1日	
	商品特長 爽やかな瀬戸内レモンの風味が香る、つるりとしたなめらかな食感のちくわです。			

カネテツデリカフーズについて

1926年（大正15年）創業。兵庫県神戸市・六甲アイランドに工場を持つ魚肉練り製品の製造業。1990年には全商品合成保存料無添加を実施、さらに2006年JSAによるISO22000の認証を取得するなど「安心・安全」な商品作りに取り組み、蒲鉾を立体的に表現する技術や、過熱水蒸気で魚肉練り製品を製造する特許製法を取得するなど独自性あふれるモノ作りをおこなっています。2015年、JR新大阪駅構内に、直営店舗 ねりものの殿堂「ネルサイユ宮殿」をオープン。2016年3月、創業90周年を迎えました。

商品に関するお問い合わせ先

カネテツデリカフーズ株式会社 お客様係
 TEL 0120-227379 / 午前9時～午後5時（土・日・祝日をのぞく）
 ホームページ <http://www.kanetetsu.com/>