



**シリーズ累計販売数量 1700 万個 (※) 突破
人気の“ほぼ”シリーズに第4弾が登場！**

ほぼカキフライ

2017年9月1日(金)より全国で発売

※ほぼシリーズ商品(「ほぼカニ」「ほぼホタテ」「ほぼエビフライ」)発売開始から2017年6月30日時点までの累計販売数

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、まるで本物のような味・食感・見た目を再現した練り製品“ほぼ”シリーズの第4弾商品として「ほぼカキフライ」を2017年9月1日(金)より全国で発売いたします。

2014年3月の「ほぼカニ」発売以来、これまでにないまるで本物のような見た目、美味しさの新しい練り製品としてご好評をいただいているほぼシリーズ商品は、シリーズ累計販売数量1700万個(※)を突破しました。



「ほぼカニ」、「ほぼホタテ」、「ほぼエビフライ」に続く“ほぼ”シリーズの新商品「ほぼカキフライ」は、見た目はもちろん、カキ独特の食感や、磯の香りを忠実に再現。人気のメニューでありながら、家庭での調理が難しいことや、惣菜や外食では高価なカキフライのおいしさを手軽にお楽しみいただける商品として開発をおこないました。

本商品の発売を通じ、練り製品の新たな楽しみ方の提供、ほぼシリーズブランドのさらなる認知拡大と、練り製品市場の活性化を図ります。

●商品特長

【特長1】カキ特有の食感や磯の香りを忠実に再現

カキの身の部分と内臓部分で異なる食感、見た目を再現し、切り口も本物そっくりに仕上げました。カキ特有の旨味とほのかな苦みが口の中に広がります。

【特長2】特製タルタルソース付き

「ほぼカキフライ」のためのタルタルソースを新たに開発。トースターで温め、添付のタルタルソースをかけるとより美味しくお召し上がりいただけます。

【特長3】カキフライの不満点を解消


人気のメニューでありながら、家庭で作るには面倒で難しく、惣菜や外食では高価など手軽に食べられないカキフライ。そんなカキフライのおいしさはそのままに、本物よりもリーズナブルにお楽しみいただけます。

<切り口>



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
ほぼカキフライ	5個	オープン価格	2017年9月1日	
	商品特長 まるで本物のカキのような味と食感の練り製品です。トースターで温め、添付のタルタルソースをつけるとさらにおいしい！			

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。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/>