



報道関係者各位

2015年2月25日

# まるで本物の「ホタテ」のような繊維と風味! 「ほぼホタテ」新発売

2015年3月2日(月) 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、まるで本物のホタテのような繊維と風味のホタテ風味かまぼこ「ほぼホタテ」を2015年3月2日(月)より全国で発売いたします。

これまでにないインパクトのある商品名、見た目、食べて感じるたしかな美味しさの3つをポイントに置き、カネテツ独自の製法で現代の食卓にあった話題性のある新しい練り製品に仕上げました。本商品の発売を通じて新規顧客の獲得と練り製品市場の活性化を図ります。



ほぼホタテ商品画像



ほぼホタテのバター醤油焼き

## 商品特長

### 【特長1】 本物のホタテを研究した味

ホタテには爽やかな甘みやうま味を感じる「アミノ酸」が多く含まれています。「ほぼホタテ」はボイルホタテのアミノ酸分析をおこない、配合を組むことで、本物のホタテに限りなく近づけました。

### 【特長2】 本物のホタテを研究した食感

ホタテ独特の歯ざわりの秘密はギュッと詰まった縦の繊維。その繊維感を製法の工夫によりそのまま再現することで、口の中でほどけるような食感を生み出しています。

### 【特長3】 海にいるホタテ貝をイメージしたパッケージ

海をイメージした深い青色にクリーム色のホタテの貝殻のイメージを組み合わせたこれまでにない、見た目にもインパクトのある「ほぼホタテ」オリジナルトレーを開発しました。



調理例



サラダ



香草パン粉焼き



ちらし寿司

商品概要

発売エリア：全国

商品名	規格	希望小売価格 (税込)	発売日	商品画像
ほぼホタテ	6個	オープン 価格	2015年3月2日(月)	
	<b>【商品特長】</b> まるで本物のホタテのような繊維感と風味のホタテ風味かまぼこです。そのままでも、バター醤油焼きでも。			

「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行っています。

本件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  
 マーケティング室 高浦・加藤  
 TEL 078-857-3918 / FAX 078-857-3971  
 メール r-kato@kanetetsu.co.jp

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/>