

人気の“ほぼ”シリーズから年末限定の新商品

大漁 ほぼタラバガニ

2018年12月27日（木）より期間限定で全国発売

カネテツデリカフーズ株式会社（本社：神戸市、代表取締役：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“ほぼ”シリーズ商品「ほぼタラバガニ」の大容量パック「大漁 ほぼタラバガニ」を年末年始の食卓に向け、2018年12月27日（木）から12月30日（日）までの期間限定で全国で発売いたします。



「ほぼタラバガニ」は、カニの王様とも呼ばれる「タラバガニ」を再現したカニ風味かまぼこです。タラバガニの最も美味しい太い脚肉部分を再現し、ぷりぷりとした弾力のある繊維や口の中でほろほろとほぐれる食感が特長です。

今回、2018年9月に発売後、想定を上回る反響をいただいております「ほぼタラバガニ」を鍋・カニの需要が同時に最盛期を迎える年末年始に向けて、大容量パック「大漁 ほぼタラバガニ」として期間限定で発売いたします。カニの価格が上昇傾向にある中、家族が集まる年末年始の食卓を盛り上げます。

●商品特長

【特長1】家族が集まる年末年始の食卓にぴったりな大容量パック

「大漁 ほぼタラバガニ」は通常の「ほぼタラバガニ」と比べ1本あたりの大きさもアップ（1本あたりの重量は6g、長さは約2cm大きく）し、7本入りに。年末年始の家族で囲む豪華なお鍋にぴったりな食べごたえとボリューム感です。




【特長2】まるで本物のタラバガニのような味・食感・見た目のカニ風味かまぼこ

タラバガニの魅力であるぷりぷりとした弾力のある繊維と口の中に入れるとほろほろとほぐれる食感を忠実に再現。一般的なカニ風味かまぼこに比べ、身がギュッと引き締まり、太く分厚いスティック形状で食べごたえ抜群です。

商品概要

販売エリア：全国

商品名	規格	参考税抜価格	発売日	商品画像
大漁 ほぼたらバガニ	7本	520円	2018年12月27日	
	商品特長 年末年始の家族で囲む鍋シーンにあわせた「ほぼたらバガニ」の期間限定大容量パックです。			

“ほぼ”シリーズについて

2014年3月発売の「ほぼカニ」以降、「ほぼホタテ」（2015年3月発売）、「ほぼエビフライ」（2016年9月発売・春夏期間限定）、「ほぼカキフライ」（2017年9月発売・秋冬期間限定）、「ほぼうなぎ」（2018年6月通販・数量限定で発売）、「ほぼたらバガニ」（2018年9月発売・秋冬期間限定）を発売。まるで本物のような味・食感・見た目を再現したフェイクかまぼこ（風味かまぼこ）です。

【“ほぼ”シリーズ商品概要】

販売エリア：全国

商品名	ほぼカニ	ほぼホタテ	ほぼカキフライ	ほぼたらバガニ
規格	90g	8個	5個	4本
参考税抜価格	255円	255円	255円	255円
発売日	販売中	販売中	販売中	販売中
商品画像				
商品特長	まるで本物のかにのようにほぐれやすくジューシーなかに風味かまぼこです。特製黒酢入和だしカニ酢付。	まるで本物のホタテのような食感と風味の帆立風味かまぼこです。サラダやバター醤油焼きに。	まるで本物のカキのような味と食感の練り製品です。特製タルタルソース付。	まるで本物のたらバガニのような太く身が引き締まった、食べごたえのあるかに風味かまぼこです。

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（代表取締役：村上健）。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。まるで本物のような味・食感・見た目を再現し、そのネーミングでも話題の“ほぼ”シリーズ商品は、シリーズ累計販売数量2500万パックを突破。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/>