



節分の鬼の金棒をかたどった丸かぶり用ちくわ

鬼の金棒ちくわ いわし入り

2019年1月27日（日）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、節分の厄除けにぴったりな鬼の金棒をイメージした形状の丸かぶり用ちくわ「鬼の金棒ちくわ いわし入り」を節分の食卓に向け、2019年1月27日（日）から2月3日（日）までの期間限定で全国で発売いたします。



「鬼の金棒ちくわ いわし入り」は、節分に食べると良いとされる“いわし”のすり身を配合した、魚の旨味たっぷりのちくわです。鬼の金棒をイメージしたオリジナル形状で、節分の食卓を楽しく盛り上げます。

●商品特長

【特長1】 鬼の金棒をイメージしたオリジナル形状


独自技術により再現した鬼の金棒形状で、見て楽しい、節分の食卓を盛り上げるちくわです。

【特長2】 厄除けの意味を込めた“いわし”を配合

節分に厄除けの意味がある“いわし”のすり身を18%（仕込時）配合しました。
※古来より、節分にいわしの頭を柊（ひいらぎ）の小枝に刺して戸口に飾り、魔除けや厄除けをする風習があります。

【特長3】 お子様も食べやすい丸かぶり用ちくわ

いわしのすり身を使用しているため、小さなお子様にも小骨を気にせずお召し上がりいただけます。恵方巻きのように、そのまま丸かぶりできて食べやすい！

商品名	規格	参考税込価格	発売日	商品画像
鬼の金棒ちくわ いわし入り	1本	160円	2019年1月27日	
	商品特長 節分の厄除けにぴったりな、鬼の金棒をイメージした形状の丸かぶり用いわし入りちくわです。			

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（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/>