

**昨年12時間で完売した“ほぼうなぎ”のうなぎ感がさらにアップ！
 3回焼き&専用のタレでうなぎの再現性を高めて7/2より販売開始**

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、土用の丑の日に合わせて、まるで本物のうなぎの蒲焼のような味・食感・見た目を再現した「ほぼうなぎ」を2019年7月2日（火）より通販サイトにて数量限定で販売を開始いたします。



手軽に本物そっくりな美味しさを楽しめる“ほぼ”シリーズの期間限定販売商品「ほぼうなぎ」は、昨年、うなぎを取り巻く厳しい環境を背景に、予想を大きく上回るご注文をいただき販売開始から12時間で当初の予定数を完売いたしました。お客様からの熱いご要望にお応えし、今年はよりうなぎの再現性を高めて再発売いたします。

よりふっくらとした食感を実現。さらに、3回焼きの工程をおこない“蒲焼感”を高めることで、昨年よりもうなぎらしさをアップさせました。また、「ほぼうなぎ」のために新たに開発したほぼうなぎ専用「蒲焼のタレ」が美味しさを一層引き立てます。高級感のあるギフトBOXを採用し、贈答品としてもご使用いただける一品に仕上げました。

うなぎの稚魚の不漁による価格上昇が続く中、「ほぼうなぎ」はうなぎの代用品として土用の丑の日の食卓を盛り上げます。

●商品特長

【特長1】うなぎの蒲焼のふっくらとした食感を再現

うなぎの美味しさのポイントは、かまぼこの食感とは正反対にあるふっくらとほぐれる身。肉厚でふっくらとした身、弾力のある皮の部分、表面の焼き目の3つの食感を忠実に再現しました。本物のうなぎに比べ骨や独特の臭みがないのは、かまぼこならではの食べやすさです。



【特長2】3回焼きの工程でより蒲焼感アップ

本物のうなぎの蒲焼と同様、「蒸し」+「3回焼き」で中はふっくらジューシーに、外はこんがり香ばしく仕上げています。タレを塗り、繰り返し焼くことで香ばしさとタレの風味が増しています。


【特長3】「ほぼうなぎ」のための「蒲焼のタレ」を添付

かつおと昆布の旨味にみそのコクがきいたほぼうなぎ専用のタレです。ほぼうなぎの美味しさを存分に引き立てるだけでなく、“タレだけでもご飯がすすむ”これまでにない蒲焼のタレを開発しました。

商品概要

通販サイト限定販売

販売開始日：2019年7月2日（火）午前11時～ ※予定数量完売次第、受付終了
 お届け期間：2019年7月17日（水）以降順次発送

商品名	ほぼうなぎ	【商品画像】 
規格	蒲焼風かまぼこ 150g×5 蒲焼のタレ 30g×5 山椒 0.2g×5	
税込価格	4000円 ※送料込	
商品サイト	https://www.tecchankobo.shop/shopdetail/000000000166	





“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）、「ほぼタラバガニ」（2018年9月発売・秋冬期間限定）、「大粒ほぼホタテ 浜焼き風（真空）」（2019年3月発売）を発売。シリーズ累計販売数量2800万パックを突破。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。

カネテツデリカフーズは今後も、“ほぼ”シリーズ商品の販売を通じ、「特別な日じゃなくても、気軽に海の恵みを楽しめる」という練り製品の新たな楽しみ方をご提案します。

【販売中の“ほぼ”シリーズ 商品概要】

販売場所：全国の量販店等（通販サイト「てっちゃん工房」でも販売中）

商品名	規格	参考税抜価格	商品特長	商品画像
ほぼカニ	90g	オープン価格	まるで本物のカニのようにほぐれやすくジューシーなカニ風味かまぼこです。特製黒酢入和だしカニ酢付。	
ほぼホタテ	8個	オープン価格	まるで本物のホタテのような食感と風味のホタテ風味かまぼこです。サラダやバター醤油焼きに。	
ほぼエビフライ	6個	オープン価格	まるで本物のエビのような食感と味を、エビを使わず作った練り製品です。トースターで温めるとさらにおいしい！お弁当やおつまみに。	
大粒ほぼホタテ 浜焼き風 （真空）	4個	オープン価格	大粒の浜焼きホタテのような磯の風味と焦がし醤油の味わいがマッチした、お酒のおつまみにぴったりなホタテ風味かまぼこです。真空パックで長持ち。	

カネテツデリカフーズについて

1926年（大正15年）創業。2016年に創業90周年を迎えた、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、練り製品の製造工場として初めて「ISO22000」「FSSC22000」「JFS-C」の3つの食品安全管理システムの認証を取得するなど「安心・安全」な商品作りに取り組んでいます。また、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2800万パックを突破。

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
EC 担当メール ec-koubou@kanetetsu.co.jp
通販サイト <https://www.tecchankobo.shop/>