

魚なのに“肉”の味！？新ジャンルのフライ魚肉練り製品

肉味お魚カツ

2020年6月1日(月)より全国で発売

カネテツデリカフーズ株式会社(本社：神戸市、代表取締役社長：村上寛)では、魚肉とは思えない肉感とジューシーさと食べ応えが特長の魚肉練り製品の新品「肉味お魚カツ」を2020年6月1日(月)より全国で発売いたします。



「肉味お魚カツ」は味、食感などをできる限り肉に近づけた、肉厚のハムカツのようなパン粉付きフライ練り製品です。日本人の魚食は減少傾向にある中、魚が苦手な方や魚離れが進む若年層の方にも手軽に魚を食べていただきたいという思いから、新ジャンルの魚肉練り製品として開発をおこないました。

新型コロナウイルスの影響でうち時間が長引く中、カニかまをはじめとする魚肉練り製品は調理の手間がなく手軽に摂れるたんぱく質として販売が伸びています。内食需要がますます高まる中、本商品の発売を通して、そのまま食べられるボリュームたっぷりのメインおかずという簡便性と、「魚肉でできた練り製品なのに肉味」という楽しさで、お客様のおうちごはんをサポートします。

●商品特長

【特長1】魚肉とは思えない“肉”感！

幅広い層に人気の肉惣菜「ハムカツ」に注目し、「ハムカツ」のような肉の味・食感を再現。魚肉を手軽に摂れ、しかも食べた時の食感と味は肉そのものという“いいとこどり”を実現しました。魚や蒲鉾などの従来の練り製品が苦手という方にも楽しくおいしくお召し上がりいただけます。

【特長2】メインおかずになる新しいフライ練り製品

肉味+パン粉付きの肉厚のフライで食べ応えがあり、メインおかずにぴったりです。丼物やサンドイッチなどアレンジレシピもお楽しみいただけます。家飲みのおつまみにもおすすめです。




【特長3】トースターで温めてさらにジューシー

配合の工夫により、肉のジューシー感と肉粒感を再現しました。さらに、トースターで温めると衣がサクッと、中はジュワッと出来立ての食感を楽しめます。

商品概要

販売エリア：全国のスーパーなど及び、

通販サイト「てっちゃん工房」<https://item.rakuten.co.jp/tecchan-kobo/4901320146668/>

商品名	規格	価格	発売日	商品画像
肉味お魚カツ	4枚	オープン価格	2020年6月1日	
	商品特長 魚肉とは思えない、肉感とジューシーさが特長の「肉味」の洋風お魚惣菜です。メインおかずにぴったりです。			

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（代表取締役社長：村上寛）。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3,600万パックを突破。

【カネテツデリカフーズ ホームページ】<https://www.kanetetsu.com/>

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 <https://www.kanetetsu.com/>