



年に一度のほぼシリーズ商品が今年も登場！

土用の丑の日の新定番「ほぼうなぎ」

2020年7月2日(木)より数量限定販売

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、今年も土用の丑の日にあわせ、まるで本物のうなぎの蒲焼のような味・食感・見た目を白身魚で再現した「ほぼうなぎ」を2020年7月2日(木)より通販サイトにて数量限定で販売を開始いたします。



「ほぼうなぎ」は、現在絶滅が危惧されている「うなぎ」の味・食感・見た目を、白身魚のすり身や切り身を使って再現した魚肉ねり製品です。まるで本物のような味・食感・見た目を魚肉で再現する人気のほぼシリーズ商品として2018年に発売。以来、一年に一度、土用の丑の日にあわせ限定商品として販売し、毎年大きな反響をいただいております。

今年は、世界的なSDGsの取り組みや国内での食品ロス削減の取り組みが広がる中、より環境に配慮した包装資材を採用し、サステナブルな仕様で販売いたします。

～「ほぼうなぎ」に込める開発者の想い～

現在、「うなぎ」は世界的に絶滅が危惧されています。カネテツデリカフーズでは『ほぼうなぎ』を通じ、持続可能な資源確保に貢献したいと考えています。「日本の大切な食文化を次世代までつなげたい。『ほぼうなぎ』がその役割を少しでも担えれば。」そのような思いで開発に取り組んでいます。

●商品特長

【特長1】本物のうなぎの蒲焼のような味・食感・見た目

2種類の身を作り分けることで、ふっくらとほぐれる身、弾力のある皮をそれぞれ忠実に再現しました。さらに、骨が無く、独特の臭みをおさえることで本物のうなぎに比べ食べやすく仕上がっています。

【特長2】本物のうなぎ同様の焼き上げ

本物のうなぎの蒲焼工場、うなぎと同様にタレを繰り返し塗り三回焼き上げることで、表面の焼き目を忠実に再現しました。外は香ばしく、中はふっくらタレがしっかりしみこんだ味わいに仕上がっています。

【特長3】環境に配慮した包装資材を採用

今年は昨年の包装形態と比較して使用する包装資材の削減に取り組みました。デザインラベル、表示ラベル、化粧箱の廃止、FSC認証紙を使用したパッケージ兼輸送用ダンボールを使用する等、環境に配慮した包装資材でお届けします。


※FSC認証紙とは、「適切に管理された森林」に由来する製品であると保証された環境を配慮した紙製品

商品概要

通販サイト「てっちゃん工房」限定販売

販売開始日：2020年7月2日（木）午前11時～ ※予定数量完売次第、受付終了

お届け期間：2020年7月14日（火）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×3 蒲焼のタレ 10g×3 山椒 0.2g×3	
税込価格	2,980円 ※送料込	
商品サイト	https://item.rakuten.co.jp/tecchan-kobo/4901320805923/	

“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）、「サラダプラスほぼタラバガニ」「サラダプラスほぼホタテ」（2020年3月発売）を発売。シリーズ累計販売数量3,800万パックを突破。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	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。バター醤油焼きに。	
サラダプラスほぼタラバガニ	6個	オープン価格	まるで本物のタラバガニのような食感と風味を再現した一口サイズのカニ風味かまぼこです。真空パックで長持ち。	
サラダプラスほぼホタテ	6個	オープン価格	まるで本物の焼きホタテのような食感と磯の風味を再現した一口サイズの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、過熱水蒸気製法で魚肉練り製品を製造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3,800万パックを突破。

【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/>
通販サイト <https://www.rakuten.ne.jp/gold/tecchan-kobo/>