

**シリーズ累計販売数 1200万個** (※1)  
 「圧倒的な本物感」が話題の“ほぼ”シリーズ新商品！

## ほぼエビフライ

2016年9月1日(木)より全国で発売

※1 ほぼシリーズ商品(「ほぼカニ」、「ほぼホタテ」)の発売開始から2016年8月17日時点までの累計販売数

カネテツデリカフーズ株式会社(本社:神戸市、社長:村上健)では、まるで本物のような味・食感・見た目を再現した練り製品“ほぼ”シリーズの第3弾「ほぼエビフライ」を2016年9月1日(木)より全国で発売いたします。



2014年3月発売の「ほぼカニ」、2015年3月発売の「ほぼホタテ」に続く“ほぼ”シリーズの新商品「ほぼエビフライ」は、開発担当者がエビを徹底的に研究し、エビを使用せずにエビの味や食感を再現。また、これまでの“ほぼ”シリーズ商品では実現できなかった『エビ・カニ不使用』を実現し、エビ・カニ(甲殻類)アレルギーをお持ちの方にも食べていただける商品として開発をおこないました。

### ●商品特長

#### 【特長1】エビの食感や味をそっくり再現

伊勢海老等の数種類のエビについて繊維の太さや弾力などを徹底的に研究し、エビの食感を再現。また、理化学分析をおこない、細かく分類された味の成分値を近づけていくことでより本物の味に近づけました。

#### 【特長2】エビを使わずに作りました

「アレルギーをお持ちの方にも、より楽しんで食事をしていただきたい」という思いから、エビを使用せずに開発をおこないました。


#### 【特長3】手間のかかるメニューを温めるだけで食卓に

殻をむく、背ワタをとる、油で揚げる等、作るには手間がかかるエビフライを手軽にお召し上がりいただけます。トースターで温めると出来立ての食感に。

練り製品市場が縮小する中で、本商品の発売を通じ、“人に話したくなる”ような楽しい・おいしい食シーンをご提案することで、練り製品市場の活性化を図ります。



## 商品概要

販売エリア：全国

| 商品名     | 規格   | 価格     | 発売日       | 商品画像  |
|---------|--|--------|-----------|---|
| ほぼエビフライ | 3本   | オープン価格 | 2016年9月1日 |  |
|         | <b>商品特長</b><br>まるで本物のエビのような食感と味を、エビを使わずに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！ |        |           |   |

### 【販売中の「ほぼ」シリーズ商品】

販売エリア：全国

| 商品名  | ほぼカニ   | ほぼホタテ  |
|------|--|--|
| 規格   | 90g  | 6個   |
| 価格   | オープン価格   | オープン価格   |
| 商品画像 |  |  |
| 商品特長 | 話題沸騰中！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繊維感と風味のホタテ風味かまぼこです。添付のすだち果汁使用ポン酢をかけてさっぱりと。                              |

### カネ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。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。2015年、JR新大阪駅構内に、直営店舗 ねりものの殿堂「ネルサイユ宮殿」をオープン。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/>