

**お正月蒲鉾の代表格を楽しめる**

カネテツ創業90周年記念商品 **味比べ 鯛鰯**

2016年12月25日(日)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、社長:村上健)では、お正月ならではの上質な2種の蒲鉾を楽しめる「味比べ 鯛鰯」を2016年12月25日(日)より全国で発売いたします。

カネテツデリカフーズは1926年に兵庫県西宮市で創業し、今年創業90周年を迎えました。その記念商品として今年末期間限定で発売する「味比べ 鯛鰯」は、カネテツのお正月蒲鉾の代表格である鯛蒲鉾「恵比寿」(赤)と鰯蒲鉾「吟寿はも板」(焼)を少量サイズでアソート。紅白蒲鉾のセット商品が一般的である中、味・食感が異なる2種の蒲鉾でおせちとおつまみという2つの食シーンにご使用いただけます。



●商品特長

**【特長1】カネテツ代表格のお正月蒲鉾を少量サイズに**

カネテツ代表格のお正月蒲鉾「恵比寿」と「吟寿はも板」を少量サイズにしているため、美味しいものを少しずつお楽しみいただけます。1本160gで、世帯人数が少ないご家庭でも使いやすいサイズです。

<鯛蒲鉾> ※「恵比寿」(赤)の少量サイズ

お正月に欠かせないおめでたい魚「鯛」を30%(仕込時)配合した蒸し蒲鉾(赤)。日本一の酒どころ、灘五郷で作られた清酒を使用し、味・香りをまるやかに仕上げています。

<鰯蒲鉾> ※「吟寿はも板」(焼)の少量サイズ


関西で高級魚の代表格とされる「鰯」を35%(仕込時)配合した蒸し焼き蒲鉾。焼きを入れることで魚のうまさとお酒のバランスが良く、お酒のおつまみにぴったりです。

**【特長2】味・食感が異なる2種の蒲鉾**

祝い膳にお使いいただける赤の「鯛蒲鉾」と、酒の肴にぴったりな焼の「鰯蒲鉾」をアソート。お正月の様々な食シーンにご使用いただけます。

## 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
味比べ 鯛鱧	320g (2本入)	オープン 価格	2016年12月25日	
商品特長 祝い膳にぴったりな鯛蒲鉾（赤）とお酒に合う鱧蒲鉾（焼）のセットです。 カネテツ創業90周年記念商品。				

### 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。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/>