

**シリーズ累計販売数量 1800万個(\*) 突破**  
**和食料理人監修「特製万能だれ」で広がる調理メニュー!**

## 話題のフェイクかまぼこ **ほぼホタテ**

2017年9月1日(金)より全国でリニューアル発売

※ほぼシリーズ商品(「ほぼカニ」「ほぼホタテ」「ほぼエビフライ」)発売開始から2017年8月25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、まるで本物のホタテのような繊維感と風味のホタテ風味かまぼこ「ほぼホタテ」に2017年9月1日(金)より“醤油こうじ入万能だれ”を添付し全国で販売いたします。

今回のリニューアルでは、料理の幅を広げたいというお客様のニーズにお応えするとともに、万能だれを使用した調理提案でほぼホタテの汎用性を高めました。

「ほぼホタテ」のために新たに開発した“醤油こうじ入万能だれ”は、今、人気の発酵食品「醤油こうじ」をベースにした深い味わいのコクと豊かな香りが特長です。炒め物や和え物など、1つのたれでいろいろな料理をお楽しみいただけます。



<焼いて>



<和えて>



<炒めて>

ホタテの値上がりが続く中、その代用品としても活用いただける「ほぼホタテ」に万能だれを添付することで、新たな調理メニューをご提案します。

### ●商品特長

#### **【特長1】和食料理人 稲葉恭二監修の「万能だれ」と「調理レシピ」**

2016年日露首脳会談で総料理長を務めた和食料理人稲葉恭二監修の特製万能だれを使って、誰でも簡単に「ほぼホタテ」のアレンジメニューをお楽しみいただけます。パッケージでは3つの調理例をご紹介します。


①定番のバター焼きに ②だし汁とあわせておひたしに ③お好みの野菜と炒め物に

#### **【特長2】人気の発酵食品「醤油こうじ」を使用**

「醤油こうじ」は、人気の発酵食品「塩麴」と比べ、旨味成分・グルタミン酸が10倍以上含まれていると言われ、旨味・甘み・塩味・香り・栄養がバランス良く整っている万能調味料として人気の高い素材です。

## 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
ほぼホタテ	7個	オープン価格	2017年9月1日	
	<b>商品特長</b> まるで本物のような繊維感と風味の帆立風味かまぼこです。添付の醤油こうじ入万能だれを使っているいろいろなお料理に。			

### 【「ほぼ」シリーズ商品】

販売エリア：全国

商品名	ほぼカニ	ほぼカキフライ
規格	90g	5個
価格	オープン価格	オープン価格
発売日	(販売中)	2017年9月1日
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。	まるで本物のカキのような味と食感の練り製品です。トースターで温め、添付のタルタルソースをつけるるとさらにおいしい！

### 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。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/>