



「かねふく」の博多明太子と
カネテツのロングセラー商品がコラボレーション

明太子入 珍比良

2018年1月8日（月）より期間限定、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、博多の明太子メーカーかねふくの明太子を使用した「明太子入 珍比良」を2018年1月8日（月）から4月30日（月）までの期間限定で、全国で発売いたします。



「明太子入 珍比良」は、発売65周年を迎えたロングセラー商品「珍比良」と、博多の明太子メーカー「かねふく」の明太子のコラボレーションで生まれたちくわです。珍比良の特長である魚本来の旨味と香ばしさに明太子のピリ辛風味とプチプチとした食感をプラスし、お酒のおつまみにぴったりな商品に仕上げました。

本商品の発売を通じ、期間限定の新たな楽しみのご提供と、珍比良ブランドのさらなる認知拡大を図ります。

●商品特長

【特長1】かねふくの博多明太子使用

販売量、生産量ともに日本一の明太子メーカー「かねふく」の明太子は、原料からこだわり、塩角の立たないまるやかなおいしさが特長です。

【特長2】お酒のおつまみにぴったりなピリ辛風味


明太子の旨味とピリ辛風味がお酒のおつまみにぴったり。さらに、一口サイズで食べやすい豆ちくわです。

【特長3】プチプチとした食感

珍比良のほどよい噛みごたえにプチプチとした食感がアクセントになっています。

●珍比良について

1952年発売。発売65周年を迎えました。魚本来の旨みを味わっていただくことにこだわった一口サイズのちくわです。商品名は、もともとは通常サイズのちくわと区別するために社員の中でつけられた「ちんぴら」という名前に、「珍しくほかに比べようがないほど良いもの」という意味をこめて漢字を当てはめました。

商品名	規格	価格	発売日	商品画像
明太子入 珍比良	9本	オープン価格	2018年1月8日	
	商品特長 期間限定！かねふくの博多明太子を使用し、 ピリ辛の味付けに仕上げたお酒のお供に ぴったりの珍比良です。			

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（社長：村上健）。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。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1900万パックを突破。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/>