



「ほぼうなぎ」に続く“ほぼ”シリーズ最新作

ほぼタラバガニ

2018年9月1日(土)より期間限定で全国発売

カネテツデリカフーズ株式会社(本社:神戸市、代表取締役: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“ほぼ”シリーズの新商品「ほぼタラバガニ」を2018年9月1日(土)より期間限定で全国で発売いたします。



「ほぼタラバガニ」は、カニの王様とも呼ばれる「タラバガニ」を再現したカニ風味かまぼこです。タラバガニの最も美味しい太い脚肉部分を再現し、ぷりぷりとした弾力のある繊維や口の中でほろほろとほぐれる食感が特長です。

近年タラバガニの価格は上昇傾向にあり、普段の食卓に並ぶ機会の減少が懸念されることから、特別な日だけでなく普段から手軽に楽しんでもらいたいという想いで開発をおこないました。お鍋に入れてカニ鍋風や、バターソテーといった焼きガニ風等、秋冬のメニューにぴったりの素材に仕上げました。

<調理例:カニ鍋風>



<調理例:焼きガニ風>



●商品特長

【特長1】 タラバガニの弾力のある繊維とほろほろとほぐれる食感を再現

タラバガニの魅力であるぷりぷりとした弾力のある繊維と口の中に入れるとほろほろとほぐれる食感を忠実に再現しました。

【特長2】 1本40g!身が引き締まった食べごたえのあるボリューム


一般的なカニ風味かまぼこに比べ、身がギュッと引き締まり、太く分厚いスティック形状で食べごたえ抜群です。

【特長3】 いつもの鍋に入れてちょっとうれしい!

やや淡泊な味が特徴のタラバガニはそのままよりも、鍋に入れて食べるのが美味しい!本物よりもリーズナブルに、殻をとる必要もなく手軽に、カニ鍋風をお楽しみいただけます。

商品概要

販売エリア：全国

商品名	規格	参考税抜価格	発売日	商品画像
ほぼタラバガニ	4本	255円	2018年9月1日	
	商品特長 まるで本物のタラバガニのような太く身が引き締まった、食べごたえのあるかに風味かまぼこです。お鍋に。			

秋冬期間限定商品「ほぼカキフライ」発売

「ほぼタラバガニ」の発売にあわせて、「ほぼカキフライ」を秋冬期間限定で販売いたします。季節商品のため春夏期間中は販売を休止していましたが、お客様のご要望にお応えし、今年も再販売することが決定しました。

2017年、新商品として発売しました「ほぼカキフライ」は見た目はもちろん、カキ独特の食感や、磯の香りを忠実に再現。人気のメニューでありながら、家庭での調理が難しいことや、惣菜や外食では高価なカキフライのおいしさを手軽にお楽しみいただける商品です。



●商品特長

【特長1】カキ特有の食感や磯の香りを忠実に再現

カキの身の部分と内臓部分で異なる食感、見た目を再現し、切り口も本物そっくりに仕上げました。カキ特有の旨味とほのかな苦みが口の中に広がります。

【特長2】特製タルタルソース付き

マスタードや酢漬けケーパーを使用したオリジナルのタルタルソース付き。トースターで温め、ソースをかけるとより美味しくお召し上がりいただけます。

【特長3】カキフライの不満点を解消

人気のメニューでありながら、家庭で作るには面倒で難しく、惣菜や外食では高価など手軽に食べられないカキフライ。そんなカキフライのおいしさはそのままに、本物よりもリーズナブルにお楽しみいただけます。

<切り口>



“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）を発売。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、練り製品の新たな楽しみ方をご提案することで、練り製品市場の活性化を図ります。

【“ほぼ”シリーズ商品概要】

販売エリア：全国

商品名	ほぼカニ	ほぼホタテ	ほぼカキフライ
規格	90g	8個	5個
参考税抜価格	255円	255円	255円
発売日	販売中	販売中	2018年9月1日 ※秋冬期間限定
商品画像			
商品特長	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食感と風味の帆立風味かまぼこです。サラダやバター醤油焼きに。	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、添付の特製タルタルソースをつけ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（代表取締役：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2200万パックを突破。2016年3月、創業90周年を迎えました。