

報道関係者各位  
プレスリリース

2020年 6月 29日  
関屋蒲鉾 株式会社  
柳川かまぼこ処せきや

**10年後の食卓をイメージして生まれました！**  
**蒲鉾の常識が変わります！【DELI さつま】新登場！**  
**～五代目女社長「DELI さつま」開発秘話～**

関屋蒲鉾株式会社(本社：福岡県柳川市、代表取締役：緒方尚美、屋号：やながわかまぼこ処せきや)は、「10年後の蒲鉾のカタチ」をテーマに、女性らしい自由な感性より、斬新な食材の個性とすり身を組み合わせさせた「DELI さつま」を開発しました。2020年7月1日より、店頭・インターネットにて販売開始いたします。

「柳川かまぼこ処せきや」

[http:// https://www.sekiya-kamaboko.co.jp](https://www.sekiya-kamaboko.co.jp)



ジェノベーゼ



モッツアレラ&黒胡椒



ココナッツ&発酵バター



とうもろこし&マヨネーズ



ナッツ&ハーブソルト

### 【「DELI さつま」開発の背景】

「10年後に食卓にのぼる蒲鉾ってどんな蒲鉾なんだろう？」

「若い人たちにも、もっとおしゃれにもっとワクワクする蒲鉾を届けたいー」

女蒲鉾職人のそんな想いから生まれました。

女性ならではの感性で個性派揃いの食材を生かした惣菜感覚の新ジャンル、その名も「DELI さつま」。

世の中に美味しいものがたくさんありあふれています。蒲鉾は食卓の主役にはなれないけど、時代のニーズを的確に捉え「新化」したいと思います。

私たちができる「食卓の新提案」。大切な人と囲む皆さまの食卓が、

「DELI さつま」を通じて笑顔があふれますように。



開発者：緒方尚美

(関屋蒲鉾(株)五代目社長)

## 【「DELI さつま」の特長】

### 1. 個性豊かな食材とすり身のマリアージュ、女性ならではの感性から生まれる意外性

「これって合うの?」「味の想像ができない」・・・、

「はい。実は合うんです!」

ドライトマトやハーブ、ココナッツやミックスナッツ、モッツアレラなど、あらゆる食材にチャレンジし、商品開発が進められました。その背景には、お客様のあらゆる食卓シーンをイメージして。お客様の食卓を囲む時間が、刺激的でワクワクする、そんな「食卓提案」を今後も目指します。



### 2. 調理の手間要らずの「ヘルシー惣菜」。

個性豊かな食材と調味料を駆使し、正直、手間を掛けています(笑) お魚のすり身ベースだからとってもヘルシー。「惣菜」として、開封後、すぐにお召し上がりいただけます。楽しみ方も自由自在。お弁当のおかずやお酒のお供に、ホームパーティーにだって、あらゆる食卓シーンにお選びいただけるよう、見た目やサイズにもこだわりました。

## 【「DELI さつま」の概要】

名称	: DELI さつまセット
販売開始日	: 2020年7月1日～
販売料金	: 2,000円(税込) 送料別
箱サイズ	: 縦150mm×横190mm×幅40mm
内容量	: ジェノベーゼ×3枚 モッツアレラ&黒胡椒×3枚 ココナッツ&発酵バター×3枚 とうもろこし&マヨネーズ×3枚 ナッツ&ハーブソルト×4枚
販売店	: 柳川かまぼこ処せきや店頭 インターネット
URL	: <a href="https://www.sekiya-kamaboko.co.jp/blog/press">https://www.sekiya-kamaboko.co.jp/blog/press</a>



## ■会社概要

商号	: 関屋蒲鉾株式会社 屋号: 柳川かまぼこ処せきや
代表者	: 代表取締役 緒方尚美
所在地	: 〒832-0077 福岡県柳川市筑紫町 334-15
設立	: 明治15年
事業内容	: 水産練り製品加工・販売
資本金	: 1,000万円
URL	: <a href="https://www.sekiya-kamaboko.co.jp/">https://www.sekiya-kamaboko.co.jp/</a>
インスタグラム	: <a href="https://www.instagram.com/sekiyakamaboko/?hl=ja">https://www.instagram.com/sekiyakamaboko/?hl=ja</a>

### 【本製品に関するお客様からのお問い合わせ先】

関屋蒲鉾株式会社 柳川かまぼこ処せきや直販部 Tel: [0120-725-132](tel:0120-725-132)

### 【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

関屋蒲鉾株式会社 担当: 石井 剛

Tel: 0944-72-5131 E-Mail: [sekiya-o@vega.ocn.ne.jp](mailto:sekiya-o@vega.ocn.ne.jp)