



NEWS RELEASE

こんなかまぼこはじめて！？

大寅蒲鉾 業界初の新しいスタイルを提案 「スプーンで食べるかまぼこ」発売決定！！



大寅蒲鉾株式会社（本社：大阪府大阪市 社長：市川知明）はこれまでになかった斬新なかまぼこの楽しみ方を提案する新商品「スプーンで食べるかまぼこ」を 2016 年 9 月 23 日（金）より大寅蒲鉾全店にて発売する運びとなりましたのでご案内申し上げます。

<本件のポイント>

- 大寅蒲鉾が若者をターゲットにスプーンですくって食べる、かまぼこの新スタイル商品「スプーンで食べるかまぼこ」を 9 月 23 日（金）に大寅蒲鉾全店で発売開始！
- 電子レンジで 1 分半程度加熱するだけでとろけるチーズや野菜などの具材とふわふわ食感のかまぼこをスプーンですくって味わえます！（女性に嬉しいキヌア入り！）
- 開発に際し、FM802 及び同社が運営するカフェ「digeout ART&DINER」の協力を受け、料理好きの DJ 山添まりさんやカフェを利用した若者の意見を取り入れフレーバーや具材を決定！

本商品は当社が創業から 140 年つくり続けているこだわりのかまぼこを、新しい形で提供する事で普段なじみの少ない若い方々にもかまぼこに触れていただけるのではないかと考え、開発に至りました。開発に際しましては、当社が提供する FM802「BRIGHT MORNING」の DJ を務め、料理好きとしても知られている山添まりさんのご意見、そして大阪の感度の高い若者が多く集まるカフェ「digeout ART & DINER」にて試食アンケートを実施しフレーバーや具材を決定しました。

電子レンジで 1 分半程度加熱するだけで簡単に召し上がっていただけるため、朝食に、夕食のおかず、そしてお酒のおつまみとしても手軽に楽しんでいただけます。

本商品を足がかりとし、今後もかまぼこをより幅広い層の方々にお楽しみいただけるよう、開発・研究を続ける所存でございます。

<商品概要>

商品名：「スプーンで食べるかまぼこ」

フレーバー：オニオンチーズ味

商品説明：オニオンを練り込んだふわふわ食感のかまぼこに、ヘルシーで嬉しいぷちぷち食感の“キヌア”を混ぜ合わせました。さらに、香り豊かなバジルソースや彩どり野菜、そしてチェダーチーズとパルメザンチーズをトッピング。電子レンジで1分半程度温めて召し上がって下さい。2種のチーズがとろけてまるでお魚のグラタンのような一品です。

販売価格：389円（税込）

販売店舗：大寅蒲鉾全店

(<http://www.daitora.co.jp/tenpo.html>)

<大寅蒲鉾について>

創業 1876 年（明治 9 年）。大阪難波戎橋筋に本店を構え、140 年たった今でも新鮮な「鱧(はも)」等生魚を中央市場で仕入れ、厳選された素材・昔ながらの製法・熟練の職人技にこだわり続け、美味しい蒲鉾、天ぷらを製造しております。現在、関西の百貨店を中心に 33 店舗（いわゆるデパ地下）で販売しております。

(<http://www.daitora.co.jp/>)

<参考>

■ FM802 「BRIGHT MORNING」 / 毎週金曜 7:00~12:00

(<http://funky802.com/service/homepage/index/1507>)

■ Digmeout ART & DINER

(<http://digmeoutcafe.com/shopinfo/>)



<本件のお問い合わせ先>

大寅蒲鉾株式会社 小谷

(TEL: 06-6641-3451 MAIL: n.kotani@daitora.co.jp)