



**NEWS RELEASE**

2022年2月28日

**本格的な魚メニューが手軽に味わえる「ChoiFish」シリーズ**

**ChoiFish** 魚介と野菜のアヒージョ  
赤魚のアクアパッツァ・さばのレモン焼・明太ポテト焼  
熟成鮭のちゃんちゃん焼き・赤魚の煮付け

2022年3月1日(火)より順次 リニューアル発売



東洋水産株式会社（本社：東京、社長：今村 将也）では、水産冷凍食品「ChoiFish 魚介と野菜のアヒージョ」「同 赤魚のアクアパッツァ」「同 さばのレモン焼」「同 明太ポテト焼」「同 熟成鮭のちゃんちゃん焼き」「同 赤魚の煮付け」を2022年3月1日（火）より、順次全国にてリニューアル発売致します。

※「ChoiFish 赤魚のアクアパッツァ」「同 さばのレモン焼」「同 明太ポテト焼」「同 熟成鮭のちゃんちゃん焼き」「同 赤魚の煮付け」は、在庫状況により、上記期間より遅れた切り替えになる可能性もございます。

## ■商品コンセプト

この度、既存の水産冷凍食品6品を「ちょっと手軽に本格的な魚料理を楽しんでいただきたい」をテーマにした「ChoiFish<sup>ちよいふいっしゅ</sup>」シリーズとして統一し、人気の「魚介と野菜のアヒージョ」をより満足感のある味わいに変更致しました。魚と野菜の旨味がぎゅっと詰まったメニューが、電子レンジで温めるだけでお召し上がりいただけます。手軽さと本格感を兼ね備えた商品として、消費者にアピールして参ります。

## ■リニューアルポイント

「魚介と野菜のアヒージョ」は、具材を鮭からアヒージョで人気のエビに変更し、更にイカを増量して、食べごたえをアップさせました。味付けは、オイルの風味を強め、より食べやすい一品に仕上げました。

6品共通で、デザインにシリーズのロゴを配置し、店頭でも目立つパッケージに仕上げています。



「調理例」

## ■商品特徴

魚介と野菜のアヒージョ	赤魚のアクアパッツァ	さばのレモン焼
イカ・ホタテ・エビと野菜に、にんにくの風味を利かせたオイルを合わせ、スペインの代表的な料理「アヒージョ」に仕上げました。調理時間は、電子レンジ 600w で 2 分 10 秒です。	骨取りした赤魚にアサリとトマトを加え、魚介と野菜の旨味が詰まったスープに仕上げました。更にブロッコリーを添え、彩りの良さをアップさせました。調理時間は、電子レンジ 600w で 2 分です。	脂がのったノルウェーさばを使用し、さっぱりとしたレモン味のオイルソースを合わせました。スナップエンドウとトマトを添えた、彩りの良い一品です。調理時間は、電子レンジ 600w で 2 分 20 秒です。

明太ポテト焼	熟成鮭のちゃんちゃん焼き	赤魚の煮付け
自社開発の明太子を使用しています。外はカリッと中はほくほくとした食感のポテトに明太子とアヒージョ風のソースを合わせました。調理時間は、電子レンジ 600w で 2 分 20 秒です。	3 日間熟成させた銀鮭に、味噌ベースのたれを合わせ、北海道の郷土料理「ちゃんちゃん焼き」に仕上げました。調理時間は、電子レンジ 600w で 3 分です。	アラスカ産の赤魚を使用しています。甘めの醤油だれで煮付け、ふっくらとした食感に仕上げました。調理時間は、電子レンジ 600w で 2 分 40 秒です。

## ■商品詳細

商品名	魚介と野菜のアヒージョ	赤魚のアクアパッツァ	さばのレモン焼
内容量	106g	100g	90g
JAN コード	4901990740791	4901990740487	4901990740470
荷姿	12パック入り 1ケース×4 合わせ		
希望小売価格	オープン価格		
販売ルート	CVS、量販店、一般小売店 他		
発売日	2022年3月1日(火)		
発売地区	全国		

商品名	明太ポテト焼	熟成鮭のちゃんちゃん焼き	赤魚の煮付け
内容量	112g	125g	105g
JAN コード	4901990740494	4901990740098	4901990739948
荷姿	12パック入り 1ケース×4 合わせ		
希望小売価格	オープン価格		
販売ルート	CVS、量販店、一般小売店 他		
発売日	2022年3月1日(火)		
発売地区	全国		