

**NEWS RELEASE**

2024年2月14日

お酒のおつまみにもピッタリ！



いかのガーリックバター醤油味  
鮭ハラスのおろしポン酢  
あさりとキャベツの白ワイン蒸し

2024年3月1日(金) 新発売



東洋水産株式会社（本社：東京、社長：住本 憲隆）では、水産調理品「ChoiFish<sup>ちよいふいっしゅ</sup> いかのガーリックバター醤油味」「同 鮭ハラスのおろしポン酢」「同 あさりとキャベツの白ワイン蒸し」を2024年3月1日（金）より、全国にて新発売いたします。

■商品コンセプト

「ChoiFish<sup>ちよいふいっしゅ</sup>」シリーズは、「レンジ調理で簡単に楽しめる魚料理」をコンセプトにしたブランドです。この度、同シリーズに水産売り場（-5℃以下）で販売する商品がラインアップに加わります。売り場を拡大して、更なる市場の活性化を図るとともに、手軽さと本格感を兼ね備えた商品として、消費者の皆様にアピールして参ります。

## ■商品概要

「いかのガーリックバター醤油味」は、唐辛子とにんにく香る醤油で味付けをしたいかに、ガーリックバターのソースを合わせ、パンチのある味わいに仕上げました。

「鮭ハラスのおろしポン酢」は、脂がのっておいしいハラスに、粗おろし大根とポン酢を合わせ、さっぱりした味わいに仕上げました。

「あさりとキャベツの白ワイン蒸し」は、ふっくらと蒸した大粒のあさりを、ワイン、オリーブオイル、にんにくで調理し、あさりの旨みを存分に味わうことができる洋風おつまみに仕上げました。

## ■商品特徴

いかのガーリックバター醤油味	鮭ハラスのおろしポン酢	あさりとキャベツの白ワイン蒸し
いかに、にんにく醤油、唐辛子を利かせた、ガーリックバター味のソースを合わせました。調理時間は、電子レンジ600wで2分です。	鮭のハラスに、爽やかな香りのポン酢醤油を利かせた粗おろし大根を合わせました。調理時間は、電子レンジ600wで2分です。	ふっくらむきあさりとキャベツ入り。ワイン、オリーブオイル、にんにくで洋風おつまみに仕上げました。調理時間は、電子レンジ600wで2分30秒です。

## ■商品詳細

商品名	ChoiFish いかのガーリック バター醤油味	ChoiFish 鮭ハラスのおろしポン酢	ChoiFish あさりとキャベツの 白ワイン蒸し
内容量	95g	102g	103g
JANコード	4901990741989	4901990741996	4901990742009
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	量販店、一般小売店 他		
発売日	2024年3月1日(金)		
発売地区	全国		