



NEWS RELEASE

2024年3月29日

新たなラインアップが追加！



白身魚のガーリックソース
魚介と野菜のアヒージョ
さばの甘酢あん



白身魚のガーリックソース

2024年5月1日(水) 新発売



水産調理品

水産冷凍食品

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（販売温度帯：-5℃以下）

「ChoiFish 白身魚のガーリックソース」「同 魚介と野菜のアヒージョ」「同 さばの甘酢あん」と水産冷凍食品（販売温度帯：-18℃以下）「同 白身魚のガーリックソース」を2024年5月1日(水)より、全国にて新発売いたします。

■商品コンセプト

「ChoiFish」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、水産売り場（-5℃以下）で販売する水産調理品から3品と冷凍食品売り場（販売温度帯：-18℃以下）で販売する水産冷凍食品から1品が、同シリーズのラインアップに新たに加わります。新商品を発売することで、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

「白身魚のガーリックソース」は、ふっくらと柔らかい食感の白身魚（パンガシウス）としめじ、ブロッコリーにガーリックの風味とバターの香りが利いたオイルソースをかけて、食欲をそそる味わいに仕上げました。（水産調理品、水産冷凍食品ともに共通）

「魚介と野菜のアヒージョ」は、いか・ほたて・えびと野菜に、にんにくが利いたオイルソースを合わせました。ワインに合う洋風おつまみメニューが気軽に楽しめます。

「さばの甘酢あん」は、脂がのったタイセイヨウサバを食べやすい大きさにカットして粉付けして焼いた後、さっぱりしながらもコクのあるりんご酢の入った甘酢だれをかけて、食べごたえのある1品に仕上げました。

■商品特徴

白身魚のガーリックソース (水産調理品、水産冷凍食品ともに共通)	魚介と野菜のアヒージョ	さばの甘酢あん
ふっくらと柔らかい食感の白身魚（パンガシウス）に、ガーリックの風味とバターの香りが利いたオイルソースを合わせました。調理時間は、電子レンジ 600w で 1分 40秒です。	いか・ほたて・えびと野菜に、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。	脂がのったタイセイヨウサバを使用。さっぱりコクのあるりんご酢の入った甘酢だれをかけました。食感のよいスナックエンドウ入り。調理時間は、電子レンジ 600w で 1分 40秒です。

■商品詳細

カテゴリー	水産調理品		
商品名	ChoiFish 白身魚の ガーリックソース	ChoiFish 魚介と野菜のアヒージョ	ChoiFish さばの甘酢あん
販売温度帯	-5℃以下		
内容量	77g	100g	85g
JANコード	4901990742146	4901990742115	4901990742153
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5月1日（水）		
発売地区	全国		

カテゴリー	水産冷凍品
商品名	ChoiFish 白身魚のガーリックソース
販売温度帯	-18℃以下
内容量	77g
JAN コード	4901990742160
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	2024 年 5 月 1 日 (水)
発売地区	全国