



NEWS RELEASE

2023年8月22日

人気メニューが仲間入り!

ちよいふいっしゅ
ChoiFish

さばの甘酢あん
海老のチリソース
あざりとキャベツの白ワイン蒸し

2023年9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、水産冷凍食品「^{ちよいふいっしゅ}ChoiFish さばの甘酢あん」「同 海老のチリソース」「同 あざりとキャベツの白ワイン蒸し」を2023年9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

「^{ちよいふいっしゅ}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、魚介類を使った人気メニュー2品とお酒のおつまみにぴったりな1品を新発売いたします。魚介類の旨みがぎゅっと詰まった人気メニューが、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。

■商品概要

「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、食欲をそそる味わいに仕上げました。

「海老のチリソース」は、旨みの強いバナメイエビをこだわりの衣で包み、丁寧に手揚げしました。香味野菜と豆板醤の風味を利かせたチリソースと合わせ、中華料理の人気メニューが手軽に楽しめます。

「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

さばの甘酢あん	海老のチリソース	あさりとキャベツの白ワイン蒸し
脂がのったタイセイヨウサバ使用。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。食感のよいオクラ入り。調理時間は、電子レンジ600wで1分40秒です。	旨みの強いバナメイエビ使用。香味野菜と豆板醤の風味を利かせたチリソースと合わせました。調理時間は、電子レンジ600wで1分40秒です。	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 さばの甘酢あん	ChoiFish 海老のチリソース	ChoiFish あさりとキャベツの白ワイン蒸し
内容量	90g	90g	103g
JANコード	4901990741682	4901990741675	4901990741699
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	2023年9月1日(金)		
発売地区	全国		