

**NEWS RELEASE**

2026 年 2 月 3 日

**あたためるだけで 2 人前のさかな料理が完成**

白身魚のガーリックソース  
サーモンのムニエル風  
いかと海老のうま塩味

**2026 年 2 月 10 日(火) 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（販売温度帯：－5℃以下）「ChoiFish 白身魚のガーリックソース」「同 サーモンのムニエル風」「同 いかと海老のうま塩味」を 2026 年 2 月 10 日（火）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、「手軽に美味しくおさかなを食べてほしい。」という思いを込めた、さかな惣菜の冷凍食品です。－18℃以下の売り場で販売する水産冷凍食品、－5℃以下の売り場で販売する水産調理品の異なる 2 つの販売温度帯に向けて、それぞれ商品を展開しております。この度、容量 2 人前でファミリータイプの新商品を 3 品新発売します。「ChoiFish」シリーズは、それぞれの世代・家族構成・調理スキルに合わせた様々なスタイルを展開。消費者の「魚を食べたい、食べさせたい」にお応えする商品を提供していきます。

## ■商品概要

### 1.フライパンいらずの簡単調理

そのまま湯せんや、お皿に移して電子レンジで調理できるので、火を使わず手軽に本格的な  
さかな料理をお楽しみいただけます。

### 2.骨とり魚介類を使用し、完全調理済

素材には「骨とり魚介類」を使用しているので、お子様でも安心してお召しあがりいただけ  
ます。蒸気オーブンで魚はジューシーに、野菜は彩り良く仕上げました。本格派ソースを使い  
完全調理済のため、いつでも安心の美味しさです。

## ■商品特徴

白身魚のガーリックソース	サーモンのムニエル風	いかと海老のうま塩味
白身魚・ブロッコリー・コー ンにガーリックオイルソース をかけました。	鮭・ポテト・ブロッコリーを 香辛料香るバターソースでム ニエル風に仕上げました。	いか・海老・ブロッコリーを にんにく・胡椒・ごま油の利 いた塩だれで仕上げました。

## ■商品詳細

商品名	ChoiFish 白身魚のガーリックソース	ChoiFish サーモンのムニエル風
内容量	183g	164g
JAN コード	4901990743136	4901990743167
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	2026 年 2 月 10 日（火）	
発売地区	全国	

商品名	ChoiFish いかと海老のうま塩味
内容量	168g
JAN コード	4901990743181
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	2026 年 2 月 10 日（火）
発売地区	全国