

水産業界をリードする情報誌

日刊
速報

水産タイムス

THE SUISAN TIMES

発行所 株式会社 水産タイムズ社
編集発行人 越川宏昭
〒108-0014 東京都港区芝5-9-6
TEL03(3456)1411 FAX03(3456)1416
ホームページ <http://www.suisantimes.co.jp/>
e-mail suisan@suisantimes.co.jp
日刊(但し土・日曜・祝祭日休刊)
購読料 1ヵ月 5,280円(税別 4,800円)
6ヵ月31,680円(税別28,800円)



2021年(令和3年)
8月23日(月)第13599号

宝幸、惣菜缶など秋の新商品16品発表

宝幸(東京都品川区、石井良彦社長)は秋季新商品16品を18日発表した。内訳はロルフ5品、常温10品(うちリニューアル3品)、冷凍食品1品。売上げ目標はロルフが4億4200万円、常温が6億6000万円、冷食が2億5000万円。

缶詰は「豚ホルモン辛味噌煮」など

缶詰は「おつまみ小鉢 豚ホルモン辛味噌煮込み(豚がっ使用)E0」「陸奥湾産 帆立水煮 姿煮(貝ひも付き)E0」と同3缶シュリンク、「日本のいわしE0」3品(オリーブオイル、アヒージョ、花椒風味)、「日本のさば オリーブオイルE0」の計7品を投入。リニューアルは「八戸前沖さばE0」の水煮・味噌煮と「あさり水煮E0」。生産はすべて青森県八戸市の自社工場。「豚ホルモン辛味噌煮込み」はガツ(胃袋)



豚ホルモン辛味噌煮

を使用。豆板醤、唐辛子を加えた辛味噌仕立てにした。「帆立水煮」は青森県陸奥湾産のホタテを貝ひも付きでパック。

「日本のいわし」は国産マイワシを使用。アヒージョはニンニクとイタリア産のオリーブオイルで煮込んだ。



日本のいわし
アヒージョ

冷食の「ひとくちチーズフライ」は口どけがなめらかなチーズフライ。クリーム、チェダー、ゴーダ、カマンベールチーズパウダー

を使用し、サクッとした食感。量販店のデリカや外食向けに提案する。

ロルフは市販用で「スモークチーズ4種のペッパー&カマンベール入り100g」「濃厚ラクレット入りソース45g」「おとなのベビーチーズ(燻製ナッツ)4個」、業務用は「熟成チェダー入りチーズソース300g」「プロセスチェダーキューブ0」を提案する。

- 茨木駅構内に「プロフィッシュ」専門店
- JR西日本グループの陸上養殖魚販売……………2
- 紀文4~6月、国内ねり製品は反動減……………2
- マルハニチロ、「TCFD」参画
- 気候関連財務情報開示の提言に賛同……………3
- プラごみから生まれたプラモデル発売……………3
- かっぱ寿司、「夏の自由研究」好評……………4
- 人気の濃厚とんこつラーメンをチルドで……………4

やよい軒、サンマ&肉豆腐で新メニュー……………4

業界人物スポット

千倉水産加工販売(株)

代表取締役社長 はしもと 橋本 あきひこ 明彦氏