

お酒と貝は相性抜群！

炭火で焼き上げたつぶ貝缶詰で晩酌パラダイス！

『焼つぶ 北海道産』 9月1日発売

～ つぶ貝の産地である北海道では飲み会のメにつぶ貝を食べる地域もあり、お酒との相性は抜群です。～

「味のこころをおとどけする」をスローガンに掲げる食品メーカー 株式会社ホテイフーズコーポレーション（本社：静岡市清水区、代表：山本達也）は、2024年9月1日より『焼つぶ 北海道産』を、全国のスーパー、当社ECサイトにて販売開始いたします。

北海道産のつぶ貝を炭火で焼き上げ、熱効率のよい殺菌方法で肉質良く仕上げたおつまみにぴったりな商品です。ホテイフーズの隠れたロングセラーであるつぶ貝缶詰の長年のノウハウを活かした逸品です。是非ご賞味ください。

【公式ECサイト】<http://hoteifoods.jp/>



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社ホテイフーズコーポレーション 広報担当：物江・村上・永田 TEL：054-385-3132 MAIL：yutaro_monoe@hoteifoods.co.jp

北海道の『つぶ貝』事情

つぶ貝と呼ばれる巻貝は生息域が冷たい海のため、北海道や三陸沿岸が主な産地となっています。北海道で有名なつぶ貝ですが、実は標準和名ではなく、バイ、ボラ、ツブ、ニナなどの名称で呼ばれる巻貝の総称として使われている呼び名です。『焼つぶ 北海道産』は毛つぶとも呼ばれる北海道産のアヤボラだけを使用しています。釧路地方ではつぶ貝をメに食べる文化があり、食べ方や原料のブランド化で町おこしを進めています。北海道産のつぶ貝に注目が集まることが期待できます。

商品特徴・仕様

北海道産のつぶ貝を炭火で風味よく焼き上げました。丁寧に処理したつぶ貝を調味液に漬け込んだのち、炭火焼で香ばしく焼き上げ、プリプリとした食感がたまらないお酒のおつまみにぴったりの商品に仕上げました。殺菌方法にもこだわり、熱効率のよい回転殺菌を採用することで、殺菌時間を短縮し弾力と食べ応えのあるつぶ貝の食感を残しています。また、砂糖比率を抑え少量の醤油ベースのタレで仕上げているため、貝の旨味と風味をダイレクトに味わうことができる商品です。原料の北海道産つぶ貝は茹でた後に、丁寧にひとつずつ貝殻から身を取り出し、アブラ（唾液腺）を取り除きます。人手がかかる作業のため、原料価格も上昇傾向で貝缶詰は高級品になりつつあります。赤貝、あさりなど以前は100円で買えた缶詰はすでに市場から姿を消し、大きな市場を持っていたホタテ水煮缶も超高級品になっています。このような環境下ですが、本品は貝好きのお客様のために、少しでも価格を抑え買いやすさを目指して作り上げた商品です。

参考小売価格：300円（本体）

内容総量：55g 固形量：35g

賞味期間：3年

発売日：2024年9月1日

発売地域：全国の小売店、コンビニエンスストア、ECサイトなど

初年度目標：4,000ケース



株式会社ホテイフーズコーポレーションについて

21世紀の食品市場へ技術とノウハウで オリジナル製品をプロデュース

私どもは昭和8年の創業以来、おかげさまで多くの人々のご愛顧に恵まれ、缶詰業界において微力ながらも食文化に貢献してまいりました。製品もやきとり缶詰をはじめレトルトパウチ食品、チルド食品、冷凍食品、飲料と、時代の潮流とともにそのフィールドもまた広げつつあります。単なる缶詰製造業にとどまることなく、味の心を追求し、今後、総合食品メーカーとして時代にふさわしい新製品の開発に取り組んでまいりたいと考えております。食生活に新たな風をおくるホテイフーズに今後もご支援のほど、よろしくお願い申し上げます。



【会社概要】

社名：株式会社ホテイフーズコーポレーション

本社所在地：静岡市清水区蒲原 4-26-6

代表取締役：山本 達也

事業内容：缶詰・レトルトパウチ食品の製造販売。缶飲料・ペットボトル飲料などのOEM生産

設立：昭和8年4月15日

HP：<https://www.hoteifoods.co.jp/>

味の心をおとどけする

選び抜かれた材料と経験ある技術の証です。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社ホテイフーズコーポレーション 広報担当：物江・村上・永田 TEL：054-385-3132 MAIL：yutaro_monoe@hoteifoods.co.jp