

料理素材としても使いやすい、お手頃価格のアヒージョ！

国産鶏肉、炭火焼にこだわったちょっとリッチなやきとり缶

『やきとりアヒージョ』 9月1日発売

～しっとり肉質とにんにく風味で料理をワンランクアップ！パスタやサラダにも手軽に使えます。～

「味のこころをおとどける」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『やきとりアヒージョ』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。

ロングセラーシリーズ『ホテイのやきとり缶』の新商品として、炭火焼の風味を活かしつつ、にんにくを効かせてキャノーラ油で仕上げたおつまみにも料理素材にも使いやすい、お手頃価格のアヒージョ缶詰です。

ロングセラーに裏付けされた確かなおいしさを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

## 料理にかける時間を短縮

コロナ禍が終わり、日常を取り戻しましたが、コロナ禍のように時間をかけることが難しくなり、タイムパフォーマンス＝タイパを物事の実行基準にする人が増えました。Appliv TOPICS が行ったアンケートによると、日常生活でタイパを意識する場面として食事をあげる人がもっとも多い結果でした。そして食事のタイパを実現する方法として、作り置きや時短レシピの活用、レトルト、冷凍食品を使うことをあげています。缶詰は開けたらすぐに使える即食性と作り置きの要素を兼ね備えており、食事のタイパに大きく貢献する食品です。本品はやきとり缶から一步料理素材方向に踏み込んだ商品として、時短アレンジレシピにも活用できるよう設計しており、調理時間のタイパをあげてくれること間違いなしです。

## 商品特徴・仕様

炭火焼のやきとりにんにくを効かせ、キャノーラ油でアヒージョに仕上げました。『やきとり』のラインナップとしてにんにくの効いたオイル仕立てを目指した商品です。おつまみとしての美味しさはそのままに、素材としても利用しやすいようにキャノーラ油を使用しています。キャノーラ油はクセのない油ですので、洋風でも和風でも料理を選ばず便利に使えます。茹でたパスタに和えたり、サラダにトッピングしたり、リゾット、野菜炒めなどにも手軽にご利用いただけます。

ホテイのやきとりの特徴である炭火焼の風味は、強いようで繊細な香りです。そのため、素材との相性から個性のあるオリーブ油ではなくキャノーラ油を採用しました。油が入ることで、鶏肉から出るゼラチン質が作り出すにこりができにくくなり、鶏肉のパサつきも抑えられ、しっとりジューシーな肉質となっています。

参考小売価格：200円（本体）

内容総量：65g 固形量：40g

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がっております。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：静岡県清水区蒲原 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