

報道関係各位

2020年7月21日

宇部蒲鉾株式会社

常温・長期保存可能 蒲鉾の新たな提案

『削りかまぼこジャパネスク』8月1日新発売

食感、風味良く色鮮やかでインスタ映え間違いなし！

宇部蒲鉾株式会社（代表取締役社長：谷川恵信、本社：山口県宇部市、以下：当社）は常温・長期保存可能な新商品『削りかまぼこジャパネスク』を2020年8月1日に新発売いたします。



食卓を華やかに!

削りかまぼこジャパネスクは薄く削っており食感、風味共に良く彩り鮮やかです。



健康志向

原料魚は100%タラを使用しており、卵、澱粉、保存料は使わず、素材本来の旨みを活かした味に仕上げました。

【商品概要】

商品名：削りかまぼこジャパネスク

販売価格：350円（税抜き）

内容量：4g×3袋（赤2袋、白1袋）

サイズ：215×145×25（mm）

発売開始日：2020年8月1日

自分だけの盛り付けを楽しむ

そのまま食べても良いですがお客様のお好みに合わせて豆腐、サラダ、お好み焼き等、多様な食材にトッピング出来るのが特徴です。

宇部蒲鉾株式会社

私たち「宇部かま」は蒲鉾という素晴らしい日本の食の伝統を継承し、たゆみなく創意と工夫と熱意を注ぎながら、日々新たな蒲鉾づくりに励んでいます。これまでにたくさんの賞をいただいております。製品を通して真に豊かで創造的な食文化をお届けしております。

【本件に関するお問い合わせ先】

宇部蒲鉾株式会社 営業本部 中村大輔

TEL：0836-33-5151 Email:nakamura@ubekama.co.jp