

NEWS RELEASE

2025年2月10日

本格魚料理と野菜が食べられる2品が登場



いかと海老と野菜のアヒージョ
北海道サーモンのムニエル風～温野菜添え～

2025年3月1日(土) 新発売



東洋水産株式会社（本社：東京、社長：住本 憲隆）では、水産冷凍食品（販売温度帯：-18℃以下）「ChoiFish いかと海老と野菜のアヒージョ」「同 北海道サーモンのムニエル風～温野菜添え～」を2025年3月1日（土）より、全国にて新発売いたします。

■商品コンセプト

「ChoiFish」は、「レンジ調理で簡単に楽しめる魚料理」をコンセプトにしたブランドです。この度、魚介の旨みを味わえるアヒージョと、サーモンのムニエルをイメージした一品がラインアップに加わります。2品とも野菜をたっぷりと使用し、彩りよく仕上げました。お酒のおつまみや、食卓を彩る一品、お弁当のおかずなど、様々な食シーンにご活用いただけます。

■商品概要

「いかと海老と野菜のアヒージョ」は、いかと海老の旨みが、ガーリックや胡椒等の香辛料を利かせたオイルソースとマッチします。いかは、当社独自の製造方法により、素材本来の美味しさを引き立て、海老には薄衣を付け、ソースが絡みやすくしました。野菜をたっぷりと使用した、満足感のある一品です。

「北海道サーモンのムニエル風～温野菜添え～」は、粉付けした北海道産の秋鮭に、香辛料が利いたガーリック風味のソースがよく合います。骨とり加工をした鮭を使用しているため、お手軽にお召しあがりいただけます。パッケージには、目印として「骨とり」マークを記載しました。また、付け合わせには、たまねぎ・じゃがいも・スナップエンドウを加え、彩り豊かに仕上げました。



「骨とりマーク」

■商品特徴

いかと海老と野菜のアヒージョ	北海道サーモンのムニエル風～温野菜添え～
いかと海老の旨みが美味しい、野菜をたっぷりと入れた食べごたえのあるアヒージョです。	粉付けしたサーモンと彩りの良い野菜を焼き、香辛料が香るバター味ソースでムニエル風に仕上げました。

■商品詳細

商品名	ChoiFish いかと海老と野菜のアヒージョ	ChoiFish 北海道サーモンのムニエル風～温野菜添え～
内容量	104g	65g
JAN コード	4901990742450	4901990742467
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	CVS、量販店、一般小売店 他	
発売日	2025年3月1日(土)	
発売地区	全国	