

はごろも煮にも「ぶり」が登場！

しょうがを効かせた甘辛味付けで、ごはんによく合います。

2024年2月19日(月)全国発売

はごろもフーズ株式会社(本社:静岡県静岡市 社長:後藤佐恵子)は、ぶりを原材料に使用した「はごろも煮Every(エブリ)」を発売します。

製品コンセプト

「はごろも煮」は、1932年以来シーチキンに使用しない部分の魚肉を細かくほぐして味付けした当社のロングセラー製品です。今回は、まぐろに続き、「ぶり」を使用した「はごろも煮」を発売します。ネーミングには8月に発売した「シーチキンEvery(エブリ)」と同じ願い、いつもの(Every)・みんなの(Everybody)・毎日の(Everyday)・どこでも出会える(Everywhere)“はごろも煮”に育ってほしいという思いを込めてEvery(エブリ)を付けました。

製品特長

砂糖と醤油で甘辛く味付した、ごはんによく合うおなじみの味
ぶりに合うしょうがを加えました



製品詳細

製品名	はごろも煮 Every
規格	内容量 50 g
賞味期間	25 ヶ月
参考小売価格(税抜き)	160 円/袋
販売予定数(年間)	403.2 千個(4,200 ケース)
発売時期・地区	2024 年 2 月 19 日(月) 全国発売

「はごろも煮」シリーズ

シーチキンで使用する
まぐろ原料を使用



原材料はシーチキンEvery(エブリ)の製造で
使用しない部分の魚肉を有効的に使用する。



精肉 = シーチキンEvery

味付肉 = はごろも煮Every

血合肉 = 使用しない



14 海の豊かさを
まもろう



シーチキンの原料であるマグロ・カツオを守る
～豊かな海洋資源を持続可能に～

※「はごろも煮」は、はごろもフーズ株式会社の登録商標です。

【本件のお問合せ先】

報道関係の皆様: はごろもフーズ(株) 企画部 TEL 054-288-5208 担当 牧田
お 客 様: はごろもフーズ(株) お客様相談室 TEL 0120-123620 (受付時間 平日9:00~17:00)
ホームページ <https://www.hagoromofoods.co.jp/>