



『はごろも&キングオスカー オイルサーディン』のパッケージ大幅リニューアル！！
アレンジメニューを印刷して、おいしさや食べ方が伝わるように改良
2024年12月以降、順次切り替えて出荷

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、「はごろも&キングオスカー オイルサーディン」のパッケージを変更してリニューアル発売します。



製品特長



キングオスカー オイルサーディンは、1902年ノルウェーとスウェーデンの統一王であるキングオスカー II 世より、特別な許可を与えられ誕生しました。国王が認めたオイルサーディンは、今ではヨーロッパ・北米・オーストラリア・アフリカ・アジアなど世界各地で販売されています。当社は2010年から「はごろも&キングオスカー オイルサーディン」として日本国内で販売を始めました。今回は、こだわりの伝統製法やおいしさはそのままに、大幅にパッケージデザインを変更。パッケージデザインは全6種類、オイルサーディンそのものやアレンジメニューを大きく印刷し、お客様が手に取って“食べてみたい”と思っていただけるようなデザインにしました。

次ページへ続く

オイルサーディンって？ サーディン=いわし？

「はごろも&キングオスカー オイルサーディン」に使用している魚は、小さくて肉質が柔らかい【ブリスリング種】のみを使用しています。新鮮な魚を樫の木のチップでスモークし、一尾ずつ大切に手詰めしたのち、大豆油に漬け込む伝統の製法を今でも続けています。



「サーディン(Sardine)」とは魚種名ではなく、国際食品規格によって定められたマイワシ類など数属の22種類の小さな魚の総称です。日本での「いわし」分類には含まれないニシン科の魚も含まれています。「はごろも&キングオスカー オイルサーディン」は、これらの22種類の魚のうちバルト海で漁獲した【ブリスリング種】を使用しています。日本では漁獲されないこの魚の肉質は、とにかく柔らかくデリケートで、他のオイルサーディンで使用されるカタクチイワシよりも身が柔らかいのが特長です。

オイルサーディンでおしゃれに美味しく簡単アレンジ

「はごろも&キングオスカー オイルサーディン」は、そのまま食べてもおいしくお召し上がりいただけますが、アレンジするとさらに美味しく、簡単に“おしゃれメニュー”に生まれ変わります。今回パッケージに使っているメニューは全部で5つ。製品はすでに調理されているため、和えたりのせたりするだけで簡単に美味しく、そして見た目もおしゃれな一品が出来上がります。どれもオイルサーディンの特長を生かしたメニューとなっています。

◆パッケージデザインのメニューレシピ◆

メニュー①:サーディンのペペロンチーノ



<材料>

はごろも&キングオスカー オイルサーディン (105g)…1缶
ポポロスパ7分結束…200g
にんにく…1片/オリーブ油…大さじ1/しょうゆ…小さじ1/塩…小さじ1/4/赤唐辛子…1本/パセリ…適量

<作り方>

- ①ポポロスパはゆでて湯をきっておきます
- ②にんにくは薄切りにし、赤唐辛子は種をとり輪切りにします
- ③フライパンにオリーブ油をひき、②を入れ、火をつけ、香りが出るまで弱火で炒めます
- ④③にオイルサーディンを油ごと加え軽く炒め、しょうゆと塩を入れ、①を加えてよくからめます
- ⑤器に④を盛り、みじん切りにしたパセリをまわしかけます

メニュー②: オイルサーディンとトマトのブルスケッタ



<材料>

はごろも&キングオスカー オイルサーディン (105g)…1/2缶
フランスパン(厚さ2cm)…6切れ/プチトマト…20個/パセリ…2枝/オリーブ油…大さじ2/塩…少々/レモン…適量/粗びき黒こしょう…少々/チャービル…適宜

<作り方>

- ① フランスパンは軽くトーストします
- ② ボウルに4等分にしたプチトマト、みじん切りにしたパセリ、オリーブ油、塩を加え混ぜ合わせます
- ③ ①に②、油をきったオイルサーディン、いちょう切りにしたレモンをのせます
- ④ ③に粗びき黒こしょうをまわしかけ、お好みでチャービルを飾ります

メニュー③: オイルサーディンとクリームチーズのペンネ



<材料>

はごろも&キングオスカー オイルサーディン (105g)…1/2缶
ペンネ…80g
クリームチーズ…50g/生クリーム…100ml/粗びき黒こしょう…少々/ピンクペッパー…少々/チャービル…適宜

<作り方>

- ① ペンネはゆでて湯をきっておきます
- ② クリームチーズは1cm角に切ります ※クリームチーズは、お好みのチーズでもつくれます
- ③ フライパンに生クリーム、②を入れて弱火にかけ、沸騰させないようにクリームチーズを溶かします
- ④ ③に油をきったオイルサーディンを入れ、①を加えて全体に味がなじむまで弱火で混ぜ合わせます
- ⑤ ④を器に盛り、粗びき黒こしょう、ピンクペッパーをまわしかけ、お好みでチャービルを添えます

メニュー④: オイルサーディンとナッツのサラダ



<材料>

はごろも&キングオスカー オイルサーディン (105g)…1缶
お好みの葉もの野菜…100g/玉ねぎ…10g/レモン…20g/トマト…20g/お好みのナッツ…20g/お好みの市販ドレッシング…適量

<作り方>

- ① お好みの葉もの野菜は一口大にちぎり、玉ねぎ、レモン、トマトは薄切りにします
- ② 器に①、中央に油をきったオイルサーディンを盛り、お好みのナッツ、ドレッシングをかけます

次ページへ続く

メニュー⑤:オイルサーディンのアヒージョ



<材料>

はごろも&キングオスカー オイルサーディン
(105g)…1/2缶
にんにく…2片/塩…少々/プチトマト…4個/マ
ツシュルーム…6個/オリーブ油…100ml/赤唐
辛子…2本

<作り方>

- ①スキレットにオリーブ油、薄切りにしたにんにく、塩を入れて弱火にかけます
 - ②にんにくの香りがしてきたら、オイルサーディン、プチトマト、マツシュルーム、赤唐辛子を加え、弱火で加熱します
- ※お好みでパセリ、ローズマリー等を添えてください

特設ページでもレシピ公開中『金曜日のオイルサーディン』
<https://www.hagoromofoods.co.jp/oilsardine/>

製品開発について

Q.製品の好きなおところ

サーディンのほろほろとしたやわらかい食感とスモーク感がおいしい製品です。

Q.おすすめの食べ方

そのまま食べても十分おいしいですが、パスタの具材に加えて食事としても、パンにのせておつまみとして食べるのもおすすめです。

Q.伝えたいこと

より手に取っていただきやすいパッケージを目指して、オイルサーディンを使用したメニューを加え、シリーズ展開しました。缶を開けて召し上がる際にも、特別感を感じられる上質な製品になっていますので、一度お試しください。

(本製品開発担当)

製品詳細

製品名	はごろも&キングオスカー オイルサーディン
規格	内容量 105 g
賞味期間	36 ヶ月
参考小売価格(税抜き)	380 円/缶
販売予定数(年間)	576 千個
発売時期・地区	2024 年 12 月以降 全国 順次切り替え

【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/>