

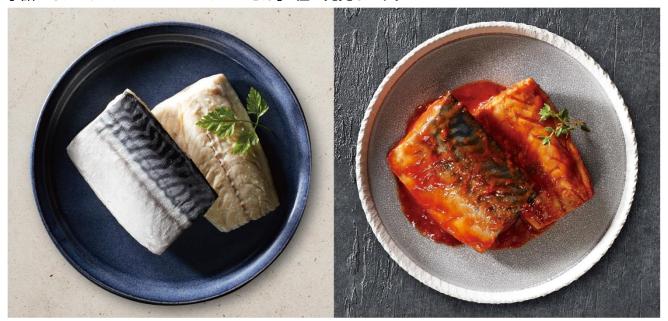
News Release



2025年2月4日

はごろも&キングオスカーシリーズにノルウェーさばが仲間入り! 脂のりの良いさばの味を堪能できる水煮とトマトソースの2種 2025年2月17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、ノルウェーさばのフィレを丁寧に 手詰めした「キングオスカーノルウェーさば」2種を発売します。



製品特長





「キングオスカー ノルウェーさば」は、大西洋に広く分布する【タイセイヨウサバ】をフィレ状(3枚におろ し、中骨なしの皮つき状態)にカットし、1缶ずつ丁寧に手詰めで製造しているこだわりの製品です。【ノル ウェーさば】は【タイセイヨウサバ】に対する一般名称で、身体に斜めのくっきりした筋状の模様があるのが 特長で、日本で流通する【まさば】に比べて一般的に脂のりが良いとされています。

フランス産の海塩を使用し、本来のおいしさをそのままお楽しみいただける水煮と、甘みが強いポルトガル産のトマトペーストを使用したトマトソースの2種をお届けします。どちらも、そのまま食べても、パンやパスタとあわせても、おいしくお召し上がりいただけます。

食シーンのイメージが感じられるように、パッケージはおすすめメニューバージョンも用意し各2種類用意しました。同じ「キングオスカーブランド」の「はごろも&キングオスカー オイルサーディン」とともに、上品なデザインになっており、ワンランク上の食卓の演出をお楽しみください。



キングオスカーブランドとは

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て誕生しました。国王が認めたオイルサーディンは、いまでは世界中で愛されています。





開発担当者おすすめアレンジメニュー



「はごろも&キングオスカー ノルウェーさば」は、ノルウェーさばのおいしさをそのままお楽しみいただけるように仕上げました。

水煮は市販のマリネなどと一緒に、さらにバケットにはさんでサンドイッチにしてお召し上がりいただく のがおすすめです。

トマトソースは、グリル野菜などを付け合わせとしたメイン料理でお召し上がりください。

製品開発について

- Q.苦労した点はどんなところですか? 製品のおいしさやキングオスカーブランドの上質感が伝わるよう、パッケージのデザインにこだわり ました。
- Q.おすすめの食べ方を教えてください おつまみの1品としてそのまま食べても十分おいしいですが、おかずの1品として、水煮はサラダやマリネなどとあわせたり、トマトソースはグリル野菜とあわせたりして、おいしくお召し上がりいただけます。
- Q.伝えたいこと

ノルウェーさばのおいしさを感じられる特別感のある製品に仕上がっていますので、ぜひ一度お試しください。

(本製品開発担当)

製品詳細

<u>32.44.07.1/14</u>		
製品名	キングオスカー ノルウェーさば	
	水煮	トマトソース
規格	内容総量 110 g	
賞味期間	36 ヶ月	
参考小売価格(税抜き)	450円/缶	
販売予定数(年間)	252 千個	202 千個
発売時期·地区	2025年2月17日(月)全国発売	

【本件のお問合せ先】

報道関係の皆様: はごろもフーズ㈱ 企画部 TEL 054-288-5208 担当 牧田

お 客 様: はごろもフーズ㈱ 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/