

60年以上愛されてきたシーチキンに新しい3つの味加わります！

そのままおいしく味わってほしい、こだわりの“旨海(うまみ)”をお楽しみください。

2025年8月18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、『シーチキン』とツナが持つ旨みを最大限に引き出す食材を組み合わせる味にこだわった「旨海シーチキン」3種を発売します。



製品特長



『シーチキン』は1958年の発売から60年以上経ち、お客様に愛されるブランドとして多くのご支持をいただいています。

今回は、ツナを知り尽くした“はごろもフーズ”が作る、味にこだわった新シリーズ「旨海シーチキン」を発売します。

『シーチキン』の味を最大限に引き出す食材は、“明太子”“削りぶし”“バルサミコ酢”の3種類。どれもツナとの相乗効果でおいしさが増し、おかずの一品やお酒のつまみとして“そのまま”でも、いつもの『シーチキン』と同じように、サラダやサンドイッチなどのお料理にお使いいただいても、おいしくお召し上がりいただけます。

次ページへ続く



明太子

きはだまぐろを使用。シーチキンの旨みとピリッとした辛みが食欲をそそる濃厚な味わいに仕上げました。明太子は老舗「かねふく」のものを使用。専門メーカーならではの粒感の良いおいしい明太子と、きはだまぐろのコンビネーションをお楽しみいただけます。

はごろも舞

かつおを使用。削りぶしは当社の「はごろも舞」を使用し、かつおのおいしさを引き立てた深みある味わいに仕上げました。かつおと削りぶしのWかつおと、旨みの相乗効果が期待できる昆布も追加し、おいさが二重三重にパワーアップしています。

バルサミコ

きはだまぐろを使用。熟成されたバルサミコ酢のフルーティな酸味と甘みで、より上品なシーチキンに仕上げました。ハーブやオニオンなどを使用して、西洋風のコク深い味わいが特長です。

製品開発について

Q.製品名の由来

おいさを表す「旨い」と、シーチキンの故郷である「海」を組み合わせで「旨海(うまみ)」と名付けました。この製品はツナのトップメーカーである当社がツナをさらにおいしく、最高の味付けにするために作った製品です。名前からおいしい製品であることが伝わるように(期待していただけるように)との思いを込めて名付けました。

Q.苦労した点はどんな点ですか？

シーチキンを最高においしくする味付けを考えるのに苦労しました。

Q.おすすめの食べ方を教えてください

まずはそのまま召し上がっていただき、こだわりの味をご堪能ください。

Q.伝えたいこと

この製品はシーチキンをトッピングとしてではなく、“そのまま味わって楽しんでほしい”という思いから作った、味付けにこだわった製品です。これまで以上に、さらに「旨く」なったシーチキンの新たな魅力を皆様に楽しんでいただければ幸いです。

(本製品開発担当)

限定パッケージも発売

『後藤罐詰所』パッケージでも発売予定です。静岡・福岡地区のみでの限定販売の予定です。



次ページへ続く

開発担当者のおすすめアレンジメニュー

本当はそのまま食べていただきたいですが、開発担当者おすすめのアレンジレシピをご紹介します。

■ズッキーニの串焼き～シーチキン明太子のせ～



材料(2人分)

- ・旨海シーチキン 明太子(70g) …………… 1缶
- ・ズッキーニ …………… 1本
- ・玉ねぎ……………中1/4個
- ・マヨネーズ ……………大さじ1
- ・乾燥パセリ …………… 適量

つくりかた

- ① ズッキーニはヘタを取り、1cm幅の輪切りにします。
- ② ボウルに旨海シーチキン(油ごと)とみじん切りにした玉ねぎ、マヨネーズを入れてよく混ぜ合わせます。

- ③ ①に②をのせ、ズッキーニに火が通るまで焼きます。
- ④ パセリをトッピングします。

■たこのカルパッチョ～シーチキンソース～



材料(2人分)

- ・旨海シーチキン はごろも舞(70g) …………… 1缶
- ・ゆでだこ …………… 180g
- ・玉ねぎ……………20g
- ・紫玉ねぎ……………20g
- ・赤パプリカ……………大1/8個
- ・エンダイブ……………10g
- ・青じそ……………8枚
- ・貝割れ大根……………2g
- ・A しょうゆ……………大さじ1
- ・A 酢……………小さじ1
- ・A 砂糖……………小さじ1

つくりかた

- ① ゆでだこはペーパータオルで水けを軽くふき、斜めに薄くそぎ切りにします。
- ② エンダイブは一口大にちぎり、玉ねぎ、紫玉ねぎ、赤パプリカは薄切りにします。
- ③ ボウルに旨海シーチキン(油ごと)、Aを入れ混ぜ合わせます。
- ④ 器に青じそを敷き、①、中央に②、その上に③を盛ります。
- ⑤ 貝割れ大根を散らします。

■いちじくのサラダ～シーチキンドレッシングがけ～



材料(2人分)

- ・旨海シーチキン バルサミコ(70g) …………… 1缶
- ・エンダイブ……………3枚
- ・紫玉ねぎ……………中1/4個
- ・いちじく(生)……………1個
- ・アーモンド……………5g
- ・カシューナッツ……………5g
- ・クルミ……………5g
- ・A はちみつ※……………3g
- ・A レモン汁……………小さじ1/2
- ・A 塩、こしょう……………各適量

つくりかた

- ① エンダイブは食べやすい大きさ、紫玉ねぎは薄切りにします。いちじくは皮をむき、一口大に切ります。
- ② ボウルに旨海シーチキン(油ごと)とAを入れ、混ぜ合わせます。
- ③ 器に①を彩りよくのせ、中央に②を盛り、ナッツ類をトッピングします。

※一歳未満の乳幼児には、はちみつを与えないでください。

製品詳細

製品名	旨海シーチキン		
	バルサミコ	明太子	はごろも舞
規格	内容量 70g		
賞味期間	25 ヶ月		
参考小売価格(税抜き)	250 円/缶		
販売予定数(年間)	86 千個	86 千個	86 千個
発売時期・地区	2025 年 8 月 18 日(月) 全国発売		

※「**シーチキン**」「**はごろも舞**」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/	