

『わんチュラル』に“おいしさ”と“食べやすさ”にこだわったウェットフードが登場！

飼い主さんと同じものを食べている感、手作りごはん感が満載！

2025年9月1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、おいしさにこだわった食べやすいとろみタイプの愛犬用フード缶詰『わんチュラル缶』3種を発売します。

製品特長



『わんチュラル』シリーズは、“おいしさ”と“食べやすさ”にこだわった愛犬用フードです。

今回は『わんチュラル』から、飼い主さんと同じものを食べている感にこだわった、おいしさも食べ応えも抜群なウェットフードを発売します。ラインアップは「まぐろの五目ごはん風」「かつおとさつまいもおじや風」「鶏肉とかぼちゃリゾット風」の3種類。その日の気分で選ぶことができ、手作りごはん感も満載、ワンちゃんも飼い主さんも大満足です。そのうえ、増粘剤・調味料・着色料・発色剤不使用で、増粘剤ではなく“でん粉”でとろみを付け、調味料ではなく“エキス”などで旨みをアップ、獣医師さん推奨の野菜をトッピングに使用し、ワンちゃんの健康を第一に考えた製品仕様となっています。さらには長期保存が可能な缶詰タイプで、備蓄にも最適で良いこと尽くしです。



まぐろの五目ごはん風



かつおとさつまいも  
おじや風



鶏肉とかぼちゃ  
リゾット風

【まぐろの五目ごはん風】

きはだまぐろと発芽玄米に、にんじんと小松菜をトッピングし、まぐろ節、昆布エキス、まぐろエキスで仕上げました。

【かつおとさつまいもおじや風】

かつおと発芽玄米に、さつまいもとにんじんをトッピングし、かつお節、昆布エキス、しいたけエキスで仕上げました。

【鶏肉とかぼちゃリゾット風】

鶏むね肉と発芽玄米に、かぼちゃとにんじんをトッピングし、チキンエキスで洋風に仕上げました。

次ページへ続く

## 獣医師さんの推奨の野菜をトッピングに使用

当社アドバイザー、獣医師の古山範子先生のコメントを参考に、トッピング具材を選定しました。

- ▶ かぼちゃ : 胃を丈夫にして体力をつける力がある。さらに解毒作用も
- ▶ 小松菜 : カルシウムの含有量が多く、ストレスやイライラを解消
- ▶ さつまいも : 胃腸の働きを高めて気力を補う。便秘改善にも役立つ
- ▶ にんじん : カロテンは皮に多く含まれているので、皮を剥かずに与える

### 獣医師の古山範子先生「わんチュラル」缶のおすすめポイント

#### ◆お魚を取り入れるメリット

お魚の脂には、血液循環の改善、炎症の抑制、認知機能の維持などに役立つオメガ3脂肪酸(DHA、EPA)を多く含んでいます。オメガ3は身体でつくることは難しく、肉類からは摂りにくい栄養素ですので、食材として魚を取り入れていただくことはお勧めです。

#### ◆わんチュラル缶の良さ

新鮮な肉や魚に抗酸化作用が高いβカロテン、腸内環境の改善に役立つ食物繊維が豊富な野菜などを合わせ、おいしく健康維持につながります。

手作り食を始めることは難しくても、手軽に手作り風の食事を楽しんでもらえます。

#### 獣医師 古山範子先生

中山動物病院(茅ヶ崎市)非常勤  
Aroma Space Nico ペットのためのホリスティックケア講座 講師  
日本獣医ホメオパシー学会認定獣医師  
国際薬膳師中山動物病院(茅ヶ崎)非常勤



当社HPに古山先生監修のレシピ『教えて！古山先生』を公開しています。

<https://www.hagoromofoods.co.jp/products/petcare/homemaderecipe/dog.html#teacher>

## 製品開発について

Q.苦勞した点はどんなところですか？

肉・野菜・米のバランスに苦勞しました。何度も配合を見直し今の配合になりました。

Q.おすすめの与え方を教えてください

そのままご褒美おやつとして与えるのがおすすめですが、ドライフードにもなじみやすいとろみなのでお試しください。

Q.伝えたいこと

飼い主と一緒に過ごす食事時間の「ごはん」をイメージし、愛犬が食べられる食材と味付けでメニュー仕立てにしました。家族との食事時間を楽しむひとときにぜひ、わんチュラル缶を選んでもらえると嬉しいです。

(本製品開発担当)

## 製品詳細

製品名	わんチュラル		
	まぐろの五目ごはん風	かつおとさつまいもおじや風	鶏肉とかぼちゃリゾット風
規格	内容量 70 g		
賞味期間	37ヶ月		
参考小売価格(税抜き)	200円/缶		
販売予定数(年間)	48千個	48千個	48千個
発売時期・地区	2025年9月1日(月) 全国発売		

※「わんチュラル」「わんちゅらり」「家族品質」「」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 0120-123940 (受付時間 平日9:00~17:00)  
ホームページ <https://www.hagoromofoods.co.jp/>