

びんながまぐろの“とろ肉”だけを使った特別な日に味わいたい、特別なシーチキン。

これまで以上においしく、素材の味を存分に楽しめる極上のおつまみ！！

2026年2月16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、びんながまぐろのとろ肉だけを使った『シーチキンとろ』2種をリニューアル発売します。



製品特長

『シーチキンとろ』シリーズは、希少なとろ肉を1缶ずつ丁寧に手詰めした贅沢なシーチキンです。

今回のリニューアルでは、ツナの最高級原料と言われる「びんながまぐろ」のとろ肉を、クセの少ない米油と調味液で素材の味を存分に楽しめる味付けに仕上げました。しっとりやわらかなとろ肉を存分に味わえる「シーチキンとろ」と、表面を炙って香ばしさをプラスした「シーチキン炙りとろ」の2種類を発売します。とろ肉の脂のりによって食感や舌触りに差が出ないように製造工程を見直し、より安定した品質とおいしさをお届けします。



近年続く物価高の影響でお客様の節約志向は高まり、食料品においては低価格帯製品の販売が好調である一方、嗜好性の高い“こだわり製品”も伸長しており、消費の二極化が進んでいます。

『シーチキンとろ』シリーズは、シーチキンのフラグシップ。こだわりが詰まった特別なシーチキンをお楽しみください。さらにリニューアルと同時にパッケージも高級感のあるデザインに刷新します。

次ページへ続く

シーチキンとろ



シーチキン炙りとろ



リニューアルのポイント① ツナ缶の最高級原料と言われる「びんながまぐろ」を使用

※現行品の『シーチキン炙りとろ』は「きはだまぐろ」を使用

リニューアルのポイント② 油はオリーブオイルから、クセの少ない「米油」に変更

リニューアルのポイント③ 製造工程を見直し、より安定した品位とおいしさを実現

製品開発について

Q. 苦労した点はどんな点ですか？

これまで以上においしい製品になるように、一から製造工程を見直しました。

Q. おすすめの食べ方を教えてください

この製品については、缶を開けてそのまま味わっていただきたいです。

Q. 伝えたいこと

まぐろのとろ肉だけを厳選し、丁寧に手詰めした『シーチキンとろ』シリーズがさらにおいしくなってリニューアルします。特別な時に、特別なシーチキンで贅沢なひとときをお楽しみください。

(本製品開発担当)

～開発担当者のおすすめの食べ方～

とろ肉の脂や食感をそのまま食べて味わってください！(下の画像は盛り付け例です。)



製品詳細

製品名	シーチキンとろ	シーチキン炙りとろ
規格		内容量 75 g
賞味期間		37ヶ月
参考小売価格(税抜き)		650円／缶
販売予定数(年間)	28千個	28千個
発売時期・地区	2026年2月16日(月) 全国発売	

※「シーチキン」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/>