

まぐろと天然水だけ、食塩・オイル不使用の“超”シンプルなシーチキンが  
メインユーザーも使いやすい食感に改良し、1食分のプチサイズで登場！

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、小容量25gのきはだまぐろと天然水だけを使用した『シーチキンSmileプチ純』を発売します。

食塩不使用

オイル不使用



### 製品特長

『シーチキン純』シリーズは、食塩・オイル不使用で、原材料はまぐろと天然水だけのシーチキンです。シリーズを通して、低塩分のきはだまぐろと静岡県の天然水のみを使用し、国内の工場で製造しています。

今回は、『シーチキンSmileプチ』シリーズから、小容量25gの「シーチキンSmileプチ純」を発売します。既存品のメインユーザーである子育て世代と、食事に気を遣う60歳以上のお客様が、さらに簡単においしくお召し上がりいただけるように、フレークはなるべく細かくして水分を多めに含ませることで、やわらかな食べやすい食感に仕上げました。また、本製品は、店頭で見つけやすいように、カレンダータイプ(壁や棚に吊り下げるタイプ)で販売する仕様になっています。



2つに  
分けられる  
カレンダー型  
製品



次ページへ続く

## ユーザーを一番笑顔にする『シーチキン純』

『シーチキン純』シリーズは、他のシーチキンに比べ、20～30代と60代以上の世代での購入率が高い製品です(※当社調べ)。20～30代は子育て世代でもあり、離乳食として使用する機会が多く、60代以上の世代では、高たんぱくで低塩分のツナとして、フレイル予防や健康維持のためにご使用いただく機会が多いと考えています。今回小容量25gタイプを発売することで、“使いたい時に使いたい量だけ”を手軽に使える、ユーザーに寄り添った“やさしい”シーチキンをお届けします。

まぐろと天然水だけの  
**シーチキン純**  
こだわりの「やさしさ」と「おいしさ」



～シーチキン純を使った開発担当者おすすめレシピ～

### ■シーチキンぶっかけ



#### 材料(1人分)

- ・シーチキンSmileプチ純(25g)…………… 1袋
- ・サラきざみ…………… 適量
- ・ゆでうどん…………… 1玉
- ・なす…………… 1/2本
- ・サラダ油…………… 大さじ2
- ・オクラ…………… 2本
- ・トマト…………… 1/4個
- ・めんつゆ(ストレート)…………… 100ml

#### つくりかた

- ① うどんはゆでて水洗いをし、水けをきって器に盛ります。
- ② なすはへたを切り落として5cm長さの棒状に切り、サラダ油を熱したフライパンで表面をこんがり焼きあげます。
- ③ オクラは塩少々(分量外)をまぶして板ずりし、熱湯でサッとゆでて冷水にとり冷やします。水けをきり、小口切りにします。
- ④ ①の上にシーチキン、②、③、乱切りにしたトマトを盛り付けます。
- ⑤ めんつゆをかけ、サラきざみを盛り付けます。

#### 担当者コメント

シーチキンとめんつゆの旨みが、さっぱり爽やかな味わいと相まって食欲をそそります。

#### 製品開発について

Q.苦労した点はどんな点ですか？

フレークを通常のシーチキンよりも細かくするなど、食べやすさを工夫した点です。

Q.おすすめの食べ方を教えてください

オイル不使用なので、うどんや蕎麦などのさっぱりした麺類のトッピングや、食塩の摂取量が気になる方向けの食事にぴったりです。

Q.伝えたいこと

食の個食化、パーソナライズ化に対応した1人前のシーチキンです。食塩や油の摂取量をコントロールしたい方向けに、1食使い切りサイズで便利に使用できますので、是非お楽しみください。

(本製品開発担当)  
次ページへ続く

## 製品詳細

製品名	シーチキンSmileプチ純 カレンダー
規格	内容量 25 g
賞味期間	25ヶ月
参考小売価格(税抜き)	140円／袋
販売予定数(年間)	500千個
発売時期・地区	2026年2月16日(月) 全国発売

※「**シーチキン**」「シーチキン純」「**シーチキンSmile**」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	<a href="https://www.hagoromofoods.co.jp/">https://www.hagoromofoods.co.jp/</a>	