

パウチ入りシーチキンの“取り出しにくさ”を改善したら、おいしさもUP！！
スルッと！簡単に取り出せるシーチキンSmile登場で使い方がさらに広がる。

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、寒天仕上げで中身が取り出しやすい『シーチキン スルッと！ Smile』2種を発売します。



製品特長

パウチタイプの『シーチキンSmileシリーズ』は、“やさしく笑顔になるシーチキン”として2016年に発売しました。発売以来、開けやすく後片付けが簡単なことなどにより、お客様からご支持いただいています。一方で、「袋の中に中身が残ってしまう」「中身が取り出しにくい」というご意見も多数いただきました。

『シーチキン スルッと！ Smile』は、その“取り出しにくさ”を改善するため、寒天を使用して魚肉と調味液を固めることで、“スルッと！”パウチから取り出すことができるよう仕上げました。



次ページへ続く

寒天でコーティングすることで魚肉がパサつかず、しっとり食べやすい食感になります。また調味液まで一緒に固めるため、調味液までしっかり楽しめる味付けに仕上げました。寒天で魚肉に艶感が出ることで、料理の見栄えもアップ。時間がたっても液だれしにくいなど、いいこと尽くして使い方がさらに広がります。今回は、きはだまぐろを使用し、油ありの「シーチキン スルッと！Smile Lフレーク」と、油なしの「シーチキン スルッと！Smile オイル不使用Lフレーク」の2種類を発売します。



油あり



油なし

寒天でコーティングすると…

- 👉 スルッと！袋から取り出しやすい
- 👉 魚肉がパサつかず、しっとり食べやすい食感
- 👉 調味液まで一緒に固めるため、液切り不要
- 👉 調味液までしっかり楽しめる味付け
- 👉 料理に艶が出て見栄えアップ
- 👉 時間がたっても液だれしにくい

製品開発について

Q. 苦労した点はどんな点ですか？

「スルッと！」パウチからスムーズに取り出せるような寒天の配合を考えるために苦労しました。

Q. おすすめの食べ方を教えてください

油入りタイプは、「スルッと！」取り出したシーチキンをそのまま乗せてトーストしてお召し上がりください。取り出しやすさを実感いただけると思います。寒天で保水しているので、焼いてもジューシーな食感になります。オイル不使用タイプは、サラダでお召し上がりください。時間がたっても液だれしない製品の特長を実感いただけると思います。

Q. 伝えたいこと

ごみ捨て楽々なパウチタイプのシーチキンが、さらに料理に使いやすくなつて新登場です。もっとユーザーを笑顔にするシーチキン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アレンジメニュー

■シーチキンとアボカドのマヨトースト



材料(1人分)

- ・シーチキン スルッと！Smile Lフレーク(45g) 1袋
- ・アボカド 1/2個
- ・食パン(6枚切り) 1枚
- ・マヨネーズ 5g
- ・粗びき黒こしょう 少々

つくりかた

- ① アボカドは種と皮を取り除き、薄切りにします。
- ② 食パンにシーチキン、①をのせたらマヨネーズを絞り、オーブントースターでパンに焼き目がつくまで焼きます。
- ③ 最後に粗びき黒こしょうをまわしかけます。

次ページへ続く

担当者コメント

食パンの上にスルッと！出せる便利なシーチキン。トーストすることでアボカドのとろつとした食感とマヨネーズの風味が食欲をそそります。

■シーチキン スルッとSmileのカプレーゼ



材料(2人分)

・シーチキン スルッと！Smile	
・オイル不使用Lフレーク(45g)	1袋
・モツツアレラチーズ	50g
・トマト	1/2個
・塩	適量
・粗びき黒こしょう	適量
・オリーブ油	適量
・バジル	適量

つくりかた

- モツツアレラチーズは、よく水けをきり、薄切りにします。
- トマトは薄切りにします。
- 器にモツツアレラチーズ、トマト、6等分に切ったシーチキン スルッと！Smileオイル不使用Lフレークを交互に並べます。
- 塩、粗びき黒こしょうをふり、オリーブ油を回しかけたらバジルを添えます。

担当者コメント

『シーチキン スルッと！Smile』を使用すれば、見た目も鮮やかなカプレーゼが簡単にできあがります。

製品詳細

製品名	シーチキン スルッと！Smile	
	Lフレーク	オイル不使用Lフレーク
規格	内容量 45 g	
賞味期間	25ヶ月	
参考小売価格(税抜き)	160円／袋	
販売予定数(年間)	403千個	
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/>