

毎月3日から7日は水産庁制定「さかなの日」

ヨシケイ×シーチキン食堂®

コラボレーションメニュー「シーチキン®回鍋肉」をミールキットで発売

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、全国でミールキット宅配サービスを提供するヨシケイグループ(所在地:静岡県静岡市/代表取締役:平野 圭吾、以下「ヨシケイ」と当社『シーチキン食堂』とのコラボレーションメニュー「シーチキン回鍋肉」を、水産庁が位置づけた毎月3日から7日の「さかなの日」に合わせて発売します。

コラボメニュー『シーチキン回鍋肉』概要

豚肉の代わりに『シーチキンL』を使用し、軽やかなのにコク深い味わいに仕上げました。野菜との相性も抜群で、ヘルシーながら満足感もしっかりと楽しめる新感覚のシーチキン回鍋肉です。ぜひご賞味ください。

- ・販売期間: メニューブック「Smile & table(スマイルアンドテーブル)」3/2号
メニュークース「Fun Meal(ファンミール)」で販売、3/4(水)お届け

■超ロングセラー『シーチキンL』



1981年の発売以来愛され続ける、きはだまぐろを大きくほぐした油漬のシーチキンです。油ごとお使いいただくことでお料理の旨みがさらに増します。炒め物はもちろん、おみそ汁、パスタ、炊き込みご飯など色々なお料理にお使いいただけます。食べ応えある“ごろごろ”とした具材感をお楽しみください。

※「シーチキン」「シーチキン食堂」は、はごろもフーズ株式会社の登録商標です。

■ヨシケイ/開発担当者コメント



今回のメニュー開発にあたっては、シーチキンならではの旨みと存在感を活かした回鍋肉を目指し、試作を重ねてまいりました。ポイントとなる具材には、ゴロツとした食感が特長の『シーチキンL』を採用。豚肉の代わりとしてもしっかりと食べごたえが感じられるよう、こだわりました。

調理工程では、シーチキンに含まれる油を炒め油として使用することに着目しました。最初にこの油で野菜を炒めることで、シーチキンの旨みを全体に行き渡らせ、具材同士が一体となったコクのある味わいに仕上げています。

次ページへ続く

また、ゴロッとした『シーチキンL』が崩れすぎず、野菜や回鍋醤と程よく絡むよう、カット野菜も含め全体のバランスにも細かく配慮しました。

その結果、シーチキンの魅力を最大限に引き出しつつ、手軽でありながら本格感のあるシーチキン回鍋肉に仕上がったと自負しております。ぜひご賞味ください。

■はごろもフーズ/担当者コメント

このたび、TVCMやホームページ、SNSで展開している当社のコミュニケーション「シーチキン食堂」と、ヨシケイ様のミールキットが「さかなの日」に合わせ、シーチキンを使ったメニューをミールキットとして期間限定で販売することとなりました。

今回、ホームページに掲載している数あるシーチキンレシピの中から、「シーチキン回鍋肉」を採用いただきました。シーチキンの新しいおいしさや意外性のあるアレンジを、ミールキットを通じて多くのお客様の食卓にお届けできることを楽しみにしています。サラダやパスタ、炊き込みご飯など幅広いメニューで親しまれているシーチキンですが、「回鍋肉」という新たな使い方を通じて、これまでにない魅力を提案できると考えています。

ぜひ一度、今回のコラボレーションメニューをお試しいただき、新しい発見とおいしさを体験していただければと思います。

■『さかなの日』とは



国内の水産物の消費量が長期的に減少している中、水産物の消費拡大に向けた取り組みを官民協働で推進するため、水産庁により毎月3日から7日が「さかなの日」として制定されました。特に11月3日から7日までは「いいさかなの日」として賛同メンバーによる水産物の消費拡大に向けた活動の強化週間に位置付けています。

<さかなの日ホームページ><https://sakananohi.jp/>

ミールキット宅配サービスのパイオニアのヨシケイ

ヨシケイグループは、50年近くにわたりライフスタイルの変化に対応したメニューを開発し続け、日本の食卓をサポートしてきました。2019年には、再配達ゼロの取り組みが「COOL CHOICE LEADERS AWARD 2018」の最優秀賞である環境大臣賞を受賞。日本流通産業新聞社より発表された2025年2月27日号「食品宅配 売上高ランキング」では1位を獲得し、16年連続で首位独占しました。また、2023年9月には、自社便を使った利便性と環境に配慮したサービス展開が高く評価され、日本食糧新聞社主催の第32回「食品安全安心・環境貢献賞」を受賞。2023年11月には、子育て世帯が選ぶ便利な役立つサービスとして、一般社団法人日本マザーズ協会主催の「マザーズセレクション大賞2023」を受賞しました。2024年12月には約50年にわたりフードロス削減に寄与したことが評価され、公益財団法人食品等流通合理化促進機構が主催する第12回「食品産業もったいない大賞」で「食品産業もったいない大賞審査委員会審査委員長賞」、2025年9月には「第8回エコプロアワード」を受賞しました。これからも「楽しい食卓・明るい家庭」を実現するため、グループを挙げて安全安心と美味しさをお届けします。

【ヨシケイグループ本部 会社概要】

社名:ヨシケイ開発株式会社

本社所在地:静岡県静岡市駿河区国吉田1丁目8番30号

代表取締役:平野 圭吾

URL:<https://yoshikei-dvlp.co.jp/>

●Instagram :<https://www.instagram.com/yoshikeigroups/>

●X :https://x.com/yoshikei_gr

●Facebook :<https://www.facebook.com/yoshikei.gr/>

【本ミールキットおよび販売に関するお問い合わせ先】

ヨシケイ開発株式会社 総合企画部 プロモーション課

東京本部:〒108-0014 東京都港区芝4丁目9-4 芝浜ビル6F

担当:七海(ナナウミ)

Tel:03-6436-7915

Mail to:dev-public_relations@yoshikei.gr.jp

【本リリースに関するお問合せ先】

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 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/>