



『シーチキン』×『サンリオキャラクターズ』オリジナルグッズが総勢1,500名に当たるキャンペーンを4月1日より実施！親子で楽しむスペシャルメニューも公開！サンリオキャラクターズといっしょに！もっとおいしくシーチキンを食べよう。

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、株式会社サンリオのキャラクターたちとシーチキンがコラボしたオリジナルグッズが当たるプレゼントキャンペーンを4月1日(水)より実施します。



キャンペーン詳細

- キャンペーン名:シーチキン×サンリオキャラクターズ オリジナルグッズプレゼントキャンペーン
- 応募期間:2026年4月1日(水)0:00~6月30日(火)23:59まで
※レシート有効期間:2026年3月1日(日)~6月30日(火)
- 賞品・当選者数
A賞:シーチキン×サンリオキャラクターズ オリジナルぬいぐるみ6種 各100名様 (計600名)
B賞:シーチキン×サンリオキャラクターズ オリジナルマスコット6種 各100名様 (計600名)
C賞:シーチキン×サンリオキャラクターズ オリジナルエプロン2枚セット (300名)



●応募方法

対象商品のご購入レシートを撮影のうえ応募専用サイトにアップロードし、応募フォームに入力してください。

お買い上げいただいたレシートの対象商品の金額により、以下のコースにご応募いただけます。

- ・A賞に応募の場合は600円(税込)以上
- ・B賞に応募の場合は600円(税込)以上
- ・C賞に応募の場合は300円(税込)以上

※お1人さま何回でもご応募いただけます。 1回の応募あたり、10口までのご応募となります。

●対象商品:シーチキン全商品

●抽選・発表:厳正な抽選の上、当選者を決定し、賞品の発送をもって発表にかえさせていただきます。

※発送は2026年8月上旬以降順次発送を予定しています。

※発送は諸事情により遅れる場合がございます。

※応募受付の確認、抽選結果のお問合せはお答えできませんので、予めご了承ください。

●お問い合わせ先:はごろもフーズキャンペーン事務局:03-6375-6954

受付時間:10:00~17:00(土・日・祝日・年末年始を除く)

特設サイトはこちら↓↓↓

<https://www.promotion.hagoromofoods.co.jp/sanriocharacters/>

つくってみよう!シーチキンの楽しいレシピ サンリオキャラクターズにちなんだオリジナルレシピを公開!

特設サイトでは、サンリオキャラクターズのかわいい世界観とシーチキンを使った特別なコラボメニューを公開します。店頭ではサンリオキャラクターズが描かれたオリジナルメニューレシピを配布します。オリジナルデザインのシーチキンを使ってぜひお試しください。

■シーチキンのリボントースト



調理時間:約15分 カロリー:1人分約263kcal

つくりかた

- ① 食パンの真ん中をつまみ、帯状に丸めたアルミホイルで結んでリボン状に成形します。トースター(中温)で5分程度加熱し、焼き固めます。
- ② シーチキンはマヨネーズとあえておきます。ピーマンはハタと種を取り除き、2mm程度の厚さの輪切りにします。
- ③ ①の食パンのアルミホイルをはずし、ケチャップ、②のシーチキンマヨネーズ、ピーマンをのせます。スライスチーズはリボンの形に合わせて切り、その上にのせます。オーブントースター(高温)で3~5分程度、チーズが溶け、焼き色がつくまで焼きます。

材料(2人分)

- ・オイル不使用シーチキンLフレーク(70g).....1缶



- ・食パン(8枚切り).....2枚
- ・マヨネーズ.....大さじ1
- ・ピーマン.....中1/2個
- ・トマトケチャップ.....大さじ1
- ・スライスチーズ(とろけるタイプ).....2枚



担当者コメント

食パンをハローキティのリボンのような形にして焼くのがポイントです。見た目も可愛くて映えること間違いなしです。

次ページへ続く

■シーチキンと黒ごまのおかずむしパン



調理時間:約30分 カロリー:1個分約164kcal

つくりかた

- ① ボウルにAを入れよく混ぜ合わせ、ホットケーキミックス粉を加えて、さらに混ぜ合わせます。
- ② トッピング用にシーチキンを少量残し、残りを①に入れ混ぜます。
- ③ プリンカップなどにカップケーキ型を入れ、②の生地を注ぎ入れ、残しておいたシーチキンをトッピングします。
- ④ 鍋(またはフライパン)に、プリンカップが沈まない程度の湯を沸かし沸騰したら、③を置き、蓋をして12～13分程度蒸します。
- ⑤ 竹串を刺して生地が付かなくなれば出来上がりです。

担当者コメント

クロミをイメージして黒練りごまを使用して蒸しパンを作りました。

小腹が空いた時にピッタリ！シーチキンとホットケーキミックス粉で甘じょっぱさが味わえる一品です。

材料(カップケーキ型6個分)

・オイル不使用シーチキンマイルド(70g)



-1缶
- ・A 牛乳 100ml
 - A 卵 1個
 - A マヨネーズ 大さじ2
 - A 練りごま(黒) 大さじ1と1/2
 - A 塩 小さじ1/2
 - ・ホットケーキミックス粉 150g

■シーチキンとにんじんのふわふわチャンプルー



調理時間:約15分 カロリー:1人分約253kcal

つくりかた

- ① にんじんは皮をむき、せん切りにします。
豆腐はよく水けをきり、食べやすい大きさに切ります。
- ② フライパンにシーチキン(油ごと)、①を加えて火にかけます。
- ③ にんじんにある程度火が通ったら、汁をきったシャキッと！コーン、和風顆粒だしの素、しょうゆを入れ炒めあわせ、塩、こしょうで味をととのえます。
- ④ ③に溶いた卵を回し入れ、ヘラで混ぜながらふわっとなるように炒め、器に盛ります。
- ⑤ 小口切りにした小ねぎを散らします。

担当者コメント

絹ごし豆腐を使ってふわふわのチャンプルーに仕上げました。和風だしとしょうゆの味が引き立ちます。
次ページへ続く

材料(2人分)

・食塩不使用シーチキンLフレーク(70g)



-1缶
- ・シャキッと！コーン(190g) 1/2缶
 - ・にんじん 中1本
 - ・絹ごし豆腐 1/2丁
 - ・和風顆粒だしの素 小さじ1
 - ・しょうゆ 小さじ2
 - ・塩、こしょう 各少々
 - ・卵 1個
 - ・小ねぎ 適量

■シーチキンのアーモンドケーキ



材料(18×9×6cmのパウンド型1本分)

- ・食塩不使用シーチキンマイルド(70g) 1缶



- ・パプリカ(赤・黄) 各1個
- ・オリーブ油 小さじ2
- ・塩、こしょう 各少々
- ・A 卵 1個
- A 牛乳 100ml
- A 粉チーズ 40g
- A 固形コンソメスープの素 1個

- ・ホットケーキミックス粉 150g
- ・アーモンドスライス 10g
- ・プレーンヨーグルト/トマトケチャップ 適宜

調理時間:約60分 カロリー:1本分約1,324kcal

つくりかた

- ① パプリカは軸と種を取り除き、1cm角に切ります。
 - ② フライパンにオリーブ油、①を入れ炒め、塩、こしょうで味付けしたら、取り出して粗熱をとります。
 - ③ ボウルにAを入れ混ぜ合わせ、ホットケーキミックス粉、軽く油をきったシーチキン、②を加えてさらに混ぜ合わせます。
 - ④ パウンド型にクッキングシートを敷き、③を流し入れ、上にアーモンドスライスを散らします。
 - ⑤ 180℃に予熱したオーブンで30～40分程度焼きます。
竹串を刺して生地が付かなくなれば出来上がりです。
- ※ お好みでヨーグルトとトマトケチャップを混ぜたソースをつけていただきます。

担当者コメント

マイメロディの好きな食べ物(アーモンドパウンドケーキ)をシーチキンでアレンジ。食事系のパウンドケーキになります。

■シーチキンとかぼちゃのシナモンロールパン



材料(2人分)

- ・シーチキンEvery(70g) 1缶



- ・かぼちゃ 1/8個
- ・マヨネーズ(かぼちゃとあえる用)・大さじ1と1/2
- ・シナモンパウダー 適量
- ・塩、こしょう 各少々
- ・食パン(8枚切り) 4枚
- ・マヨネーズ(食パンに塗る用) 小さじ4
- ・スライスチーズ 4枚

調理時間:約15分 カロリー:1人分約616kcal

つくりかた

- ① かぼちゃは種を取り除きラップで包み、電子レンジ(600W)で3分程度、柔らかくなるまで加熱します。
粗熱が取れたら、皮を取り除き1cm角程度に切ります。
- ② ボウルに①、軽く油をきったシーチキン、マヨネーズ(大さじ1と1/2)、シナモン、塩、こしょうを入れ、混ぜ合わせます。
- ③ 耳をカットした食パンをめん棒などでのばします。マヨネーズ(小さじ1ずつ)を塗り、スライスチーズを1枚ずつのせます。

④ ③に②をのせ、ラップやワックスペーパーなどで巻きます。お好みでトーストしてもおいしくつくれます。

担当者コメント

シーチキンマヨネーズとかぼちゃにシナモンを合わせて大人な1品に。食パンをくるくる巻いて出来上がり！

■シーチキンのふわとろオムライス



材料(2人分)

・オイル不使用シーチキンEvery(70g) 1缶



・シャキッと！コーン(190g) 1/2缶
・グリーンピースもどし豆(85g) 1/2缶
・卵 4個
・塩 少々
・サラダ油 小さじ2

《ケチャップライス》

・バター 10g
・ご飯 300g
・固形コンソメスープの素 1個
・トマトケチャップ 大さじ3
・塩、こしょう 各少々

調理時間:約20分 カロリー:1人分約576kcal

つくりかた

- ① フライパンにバターを入れて火にかけ、ご飯、シーチキン、汁けをきったシャキッと！コーン、グリーンピースを加え、炒めます。
- ② ①に固形コンソメスープの素をほぐし入れ、全体に混ざったらケチャップを加え、さらに炒めます。塩、こしょうで味をととのえ、器に盛ります。
- ③ ボウルに卵2個、塩を入れ混ぜ合わせます。
- ④ フライパンにサラダ油(小さじ1)を入れて火にかけ、③を入れ柔らかめのスクランブルエッグを作ります。弱火にし、10秒程度触らずに置き、底を焼き固めます。
- ⑤ ②の上に④をフライ返しなどで横にスライドさせてのせ、ケチャップ(分量外)を適量トッピングします。同じようにもう1つ作ります。

担当者コメント

ふわふわに仕上げたスクランブルエッグをシーチキンケチャップライスに乗せるだけだから、簡単！！スクランブルエッグの上のケチャップはベレー帽をイメージして。

サンリオキャラクターズといっしょに



■シーチキン×サンリオキャラクターズ コラボ商品に関するご案内は次のとおり。

https://corp.hagoromofoods.co.jp/ja/news/news-561/main/0/link/20260310_Shrewith_561-2.pdf

※「**シーチキン**」「オイル不使用シーチキン」「**シーチキンEvery**」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/	