

炭火焼にクローズアップ！

『炭火焼 牛ステーキ』、『炭火焼 やき豚 塩だれ味』 3月1日発売

～やきとり製造で培った炭火焼技術を活かし、牛も豚もおいしく仕上げました～

「味のこころをおとどけする」をスローガンに掲げる食品メーカー 株式会社ホテイフーズコーポレーション（本社：静岡市清水区、代表：山本達也）は、2023年3月1日（水）より、やきとり製造で培った炭火焼技術を活かし、炭火焼牛ステーキ、炭火焼やき豚塩だれ味を全国のスーパー、当社 EC サイトにて販売開始いたします。

ホテイのやきとりといえば炭火焼であり、お客様から長らくご愛顧いただく大きな特徴となっています。発売から50年をこえるロングセラーであるやきとり缶製造で培った炭火焼技術を牛、豚といった鶏以外の畜肉に活かすことで新たな味わいをご提供します。やきとり缶から想像されるおいしさ、ロングセラーの安心感に裏付けされた確かなおいしさを是非ご賞味ください。

【公式 EC サイト】<http://hoteifoods.jp/>



2023年アフターコロナで更なる盛り上がりが期待されるもの

2022年はコロナ禍からの脱却に向けて、各地でイベントが再開され全国に祭りの賑わいが戻ってきました。とはいえ外国人の入国には制限が課され、コロナ前の盛り上がりにはまだまだ及ばないものでした。2023年の春にはコロナウイルスの5類への格下げも検討されており、夏の祭りは2022年以上の盛り上がりが期待されます。

牛、豚を炭火焼で商品化するにあたり、屋台の串焼きをイメージしやきとりとも関連深い、のれん、炭火焼をイメージできるデザインに仕上げました。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社ホテイフーズコーポレーション 広報担当：物江・中村 TEL：054-385-3132 MAIL：yutaro_monoe@hoteifoods.co.jp

炭火焼シリーズ

■炭火焼 牛ステーキ

脂肪が少ない赤身のもも肉を炭火で焼き上げ、一口サイズのカットステーキに仕上げました。

にんにくを効かせたステーキソースをお楽しみください。

参考小売価格：370円（本体）

内容総量：65g 固形量：40g

賞味期間：3年

発売日：2023年3月1日

発売地域：全国の小売店、コンビニエンスストア、ECサイトなど

初年度目標：3,000ケース



■炭火焼 やき豚 塩だれ味

脂肪が少ないもも肉を炭火で焼き上げ、塩だれ味の串焼風に仕上げました。

シンプルな中にも黒胡椒を効かせたコクのある塩だれです。

参考小売価格：250円（本体）

内容総量：65g 固形量：40g

賞味期間：3年

発売日：2023年3月1日

発売地域：全国の小売店、コンビニエンスストア、ECサイトなど

初年度目標：3,000ケース



株式会社ホテイフーズコーポレーションについて

21世紀の食品市場へ技術とノウハウで オリジナル製品をプロデュース

私どもは昭和8年の創業以来、おかげさまで多くの人々のご愛顧に恵まれ、缶詰業界において微力ながらも食文化に貢献してまいりました。製品もやきとり缶詰をはじめレトルトパウチ食品、チルド食品、冷凍食品、飲料と、時代の潮流とともにそのフィールドもまた広げつつあります。単なる缶詰製造業にとどまることなく、味の心を追求し、今後、総合食品メーカーとして時代にふさわしい新製品の開発に取り組んでまいりたいと考えております。食生活に新たな風をおくるホテイフーズに今後ご支援のほど、よろしくお願い申し上げます。

【会社概要】



味の心をおとどけする

選び抜かれた材料と経験ある技術の証です。

社名：株式会社ホテイフーズコーポレーション

本社所在地：静岡市清水区蒲原 4-26-6

代表取締役：山本 達也

事業内容：缶詰・レトルトパウチ食品の製造販売。缶飲料・ペットボトル飲料などの OEM 生産

設立：昭和8年4月15日

HP：<https://www.hoteifoods.co.jp/>

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社ホテイフーズコーポレーション 広報担当：物江・中村 TEL：054-385-3132 MAIL：yutaro_monoe@hoteifoods.co.jp