

食品添加物(調味料(アミノ酸等))無添加のツナ

『無添加ツナ』3月1日リニューアル新発売

～ 素材を味わうシンプルなツナ ～

「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、2024年3月1日（金）より、食品添加物(調味料(アミノ酸等))を使用せず、きはだまぐろと食塩、水のみで仕上げた水煮タイプの『無添加ツナ』をリニューアル新発売します。

“食品添加物の不使用表示に関するガイドライン”が制定され、単なる『無添加』や『化学調味料不使用』といった表現が禁止されて食品添加物無添加の表示にはルールが設けられました。本品はこのガイドラインに対応した上で『無添加ツナ』として販売継続できるよう、中身とパッケージをリニューアルした水煮タイプのツナ缶です。原材料はシンプルにきはだまぐろと食塩のみで仕上げ、素材としてのきはだまぐろの旨味をそのまま味わう商品に仕上がっています。調味料やエキスでごまかしがきかないため、原料となるきはだまぐろにはこだわり、国内の工場で手間をかけて製造しています。食品添加物を気にされる方にもおすすめできる商品に仕上げましたので、離乳食などにもご利用いただけます。



【公式 EC サイト】<http://hoteifoods.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

無添加ツナ商品特徴

■原料となるキハダマグロはラウンド処理

無添加ツナの原料となるきはだまぐろは、ラウンド原料と呼ばれ頭も尻尾もついた丸ごと 1 匹の冷凍状態のまぐろをフレーク状に国内加工しています。この作業は人手がかかるため、近年は加工費の安い海外で、魚の皮や骨・血合いなどを取り除いた状態まで加工・冷凍したロインと呼ばれる原料を使用しています。国内では、ロインを解凍してフレークにした後に、缶やレトルトパウチに詰める製造方法が主体となっています。

無添加ツナにおいては、きはだまぐろの風味・食感・素材の味が顕著となるため、特にこだわってラウンド原料を使用するこの製法を採用しています。

参考小売価格：220 円（本体）

内容総量：70 g

賞味期間：3 年

発売日：2024 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

販売予定数：70,000 ケース（バラ、シュリンク品 合算）

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