

あさり料理をもっと手軽に！ 使い切りやすい小容量パウチの『あさり水煮』新発売

～ 砂抜き・殻むき不要で、開封してそのまま料理に活用できる『あさり水煮』。9 月 1 日発売 ～

「味の心をおとどける」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、代表取締役社長：山本達也 以下ホテイフーズ）は、2026 年 9 月 1 日（火）より、小容量パウチタイプの『あさり水煮』を新発売いたします。

近年では単身世帯や少人数世帯の増加などを背景に、料理に使用する食材にも「使い切りやすさ」や「調理の手軽さ」が求められています。市販の『あさり水煮』では缶詰タイプが多く見られる中、一般的な缶詰では 1 回の料理には量が多い場合や、使用後の容器の処理に手間を感じる場面がありました。そこで当社ではこれまで缶詰で展開してきた素材系商品『あさり水煮』について、より手軽にご利用いただける新たな容器形態としてレトルトパウチでの商品化に取り組みました。小容量・使い切りサイズにすることで、少人数世帯をはじめ、必要な分だけ使いたい方のニーズに対応できる商品です。また、レトルトパウチの本商品は使用後の容器もコンパクトに処理しやすい仕様となっています。

従来の缶詰ユーザーに加え、少人数世帯や必要な量が無駄なく使いたい方にも、便利な使い切りサイズの本商品をご活用いただきたいと思います。

【公式 EC サイト】 <https://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・村上・永田 TEL：054-385-3132 MAIL：yutaro_monoe@hoteifoods.co.jp

『あさり水煮』商品特徴・仕様

貝ならではの旨みを持つあさりに「瀬戸内の藻塩」を加え、素材の味わいを活かした水煮に仕上げました。むき身のため手間のかかる砂抜きや殻むきが不要で、開封してそのままパスタや炒め物などの具材として幅広くご利用いただけます。またあさりの身だけでなく液にもあさりの旨みが含まれているため、みそ汁やクラムチャウダー、炊き込みごはんなどの料理に、液ごとご利用いただけるのも特徴です。常温で2年間保存できますので、ご家庭でストックしておき、料理の具材が少し足りない時に手軽にご利用いただけます。

パッケージは缶詰のデザインを踏襲し、「瀬戸内の藻塩使用」「砂抜き、殻むき不要」等の特徴をわかりやすく記載しました。また容器にはレトルトパウチを使用しており、使用後はゴミもかさばらず、処理しやすい仕様となっています。

参考小売価格：250 円（税別）、270 円（税込）

内容総量：85 g 固形量：30 g

賞味期間：2 年

発売日：2026 年 9 月 1 日（火）

発売地域：全国の小売店、コンビニエンスストア、
当社 EC サイトなど

販売予定数：年間 5,000 ケース



盛り付け例



調理例

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がっております。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

選り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

代表取締役社長：山本達也

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

創業：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・村上・永田 TEL：054-385-3132 MAIL：yutaro_monoe@hoteifoods.co.jp