



<新商品資料>

2025年4月  
株式会社紀文食品

暑い日でもさっぱり食べられる冷たいおでん  
「冷やし 貝の旨みおでん」  
「冷やし ゆず塩 鯛の旨みおでん」  
5月1日(木)より新発売

紀文では、冷やしてそのまま食べられる、これからの季節にぴったりな調理済みおでんの新商品「冷やし 貝の旨みおでん」「冷やし ゆず塩 鯛の旨みおでん」を5月1日(木)より春夏の期間限定で全国にて新発売いたします。

**商品特長**

- 常温保存可能
- 調理済みなので、冷やすだけでそのままおいしく食べられる

<冷やし 貝の旨みおでん>

- はまぐりと帆立、かつお、昆布の旨みがきいたつゆ
- 具材は貝ひもと貝柱を配合した帆立入りさつま揚げ、たけのこなど7種7品

<冷やし ゆず塩 鯛の旨みおでん>

- 爽やかな柚子の香りと鯛の旨みがきいたつゆ
- 具材は貝ひもと貝柱を配合した帆立入りさつま揚げ、れんこんなど7種7品



**【商品概要】**

- 商品名: 冷やし 貝の旨みおでん
- 内容量: 410g(固形量180g)
- 希望小売価格: 473円(税込)

**【商品概要】**

- 商品名: 冷やし ゆず塩 鯛の旨みおでん
- 内容量: 410g(固形量180g)
- 希望小売価格: 473円(税込)

<この資料に関する問い合わせ先>

株式会社紀文食品 広報室

TEL : 03-6847-1605 E-mail : koho\_tokyo1@kibun.co.jp

※画像データをご希望の方は広報室までご連絡ください