



<新商品資料>

2025年8月
株式会社紀文食品

海外で人気のカニカマ=“SURIMI”は新たなステージへ 「The SURIMI」 9月1日(月)より新発売

紀文では、従来のカニカマのイメージと利用シーンを刷新した、「オシャレに楽しく、料理がパツと華やかになる」がコンセプトの新商品「The SURIMI」を9月1日(月)より全国にて新発売いたします。「The SURIMI」は、この春から訴求してきた“SURIMIブランド”のフラッグシップとなる商品です。

1人当たりのカニカマの消費量が日本よりも多いと言われているフランスでは、カニカマがサラダやパスタ、パンの具材など多彩なメニューに取り入れられ、また高く評価されています。この事実をもっと多くの日本の皆さまに知っていただくと同時に、これまで食材としてカニカマにあまり馴染みのなかった層やライトユーザーの獲得を図り、新たな需要増とマーケットの拡大に繋げていきたいと考えています。

商品特長

- 新開発の加熱装置を導入し、しなやかでほぐれやすく、繊維感があるカニカマ
- かにを食べた時に感じる旨みやかにの色調を再現した、本格感のある仕様
- アラスカ産スケソウダラ100%使用
- ふっくらとした食感がいつでも味わえる便利な分包パッケージ、イージーオープンでロングライフ
- そのままはもちろん、パスタやマリネの具材や彩り、フライなどいろいろなお料理に



【商品概要】

- 商品名: The SURIMI
- 内容量: 120g
- 希望小売価格: 277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

「RF1(アール・エフ・ワン)」にてコラボメニュー販売決定！

紀文食品初の試みとして、株式会社ロック・フィールドとのコラボレーションが実現。スタイリッシュでヘルシーなお惣菜を展開する「RF1」店頭にて「The SURIMI」を使用したメニューを期間限定で販売いたします。

【コラボメニュー数】 3品(サラダ:2品、フライ惣菜1品)

【販売期間】 9月18日(木)～10月1日(水)

【販売店舗数】 全国のRF1(136店舗)

※店舗により、展開メニュー数が2品になる場合があります。



メニューイメージ

また販促プロモーションとして、「RF1」考案の「The SURIMI」アレンジレシピを各流通店頭にて展開予定です。

■株式会社ロック・フィールドについて

1972年創業。惣菜を通して「豊かなライフスタイルの創造」に貢献することを企業理念に掲げ、全国の百貨店や駅ビルに「RF1」など6つのショップブランドを303店舗(2025年7月末現在)、冷凍食品ブランド「RFFF(ルフフフ)」を展開。「健康、安心・安全、美味しさ、鮮度、サービス、環境」を価値観とし、時代や社会の潜在的なニーズに応えるとともに、次代を見据えた価値のある「惣菜」を生み出しています。

参考情報

紀文では、昨年6月にブランドメッセージ「すこやかなおいしさ、日本から」を策定し、世の中を“すこやかなおいしさ”で満たしつづけることを使命に活動を始めています。そしてその活動の一環として、2025年春夏商品の展開と共に、「SURIMI」の魅力を発信する取り組みを行っています。

良質なお魚のたんぱく質をギュッと凝縮した「すりみ」。かまぼこ、ちくわ、はんぺん、さつま揚などの練りものは「すりみ」をいろいろなカタチと味わいに仕上げた、日本古来の伝統食品です。海外ではカニカマや独自に発展した練りものが「SURIMI」と呼ばれ、日本発のヘルシーフードとして人気です。

紀文は、日本の練りもの文化を次世代へ継承すべく、世界で愛される「SURIMI」の魅力に再注目。そのおいしさと魅力を「すりみのちから」として、広く発信してまいります。

《すりみのちから》

- Point1 良質なお魚のたんぱく質、しかも低カロリー＆低脂質
- Point2 消化吸収が良く、からだにやさしい
- Point3 お魚を手軽に美味しく、食べやすく
- Point4 バリエーションが豊富、用途に応じて楽しめる
- Point5 海外では「SURIMI」として人気

すりみのちから



SURIMI

「すりみのちから」ロゴ