

業務用

**ホッサラ**  
(カナダホッキ貝入りサラダ)

5種の海鮮具材を彩り良くあえたシーフードサラダです。軍艦や手巻き寿司の具材として幅広く認知されています。

規 格	1kg×6p
期限設定	21日間(5℃以下) ※未開封

**業務用**  
サーモンクリームチーズ

スモークの風味をつけたサーモンに北海道産のクリームチーズを加えたサラダ商品です。

規 格	1kg×6p
期限設定	温度帯変更日+6日間 (10℃以下) ※未開封

**寿司種工房**  
業務用チルド  
カナダホッキ貝入り  
サラダ

規 格	300g×10p×2
期限設定	21日間(5℃以下) ※未開封

**寿司種工房**  
業務用  
海鮮カナダホッキ貝入り  
サラダ

規 格	300g×10p×2
期限設定	温度帯変更日+6日間 (10℃以下) ※未開封

**寿司種工房**  
業務用  
サーモン  
クリームチーズ

規 格	300g×10p×2
期限設定	温度帯変更日+6日間 (10℃以下) ※未開封

コンシューマ品

**海鮮カナダホッキ貝入りサラダ**

規 格	80g×6p×5
期限設定	温度帯変更日+6日間 (10℃以下) ※未開封

**サーモンクリームチーズ**

規 格	80g×6p×5
期限設定	温度帯変更日+6日間 (10℃以下) ※未開封

EC・通販向け

**4種の海鮮が入った  
シーフードサラダ**

規 格	80g×20p×2
期限設定	365日間(-18℃以下) ※未開封

**北海道産クリームチーズを使った  
サーモンクリームチーズ**

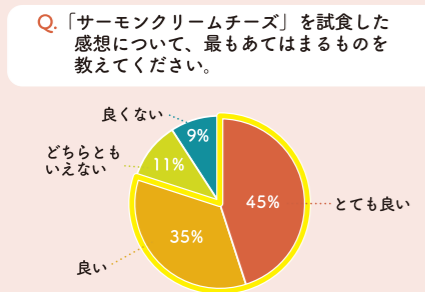
規 格	80g×20p×2
期限設定	365日間(-18℃以下) ※未開封

※規格、商品パッケージなどのデザインは、変更する場合があります。

**サーモンクリームチーズのホームユーステストを実施しました！**

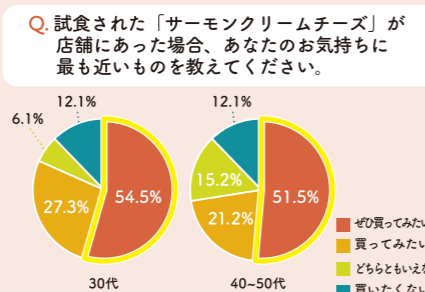
(※消費者様のご自宅に商品を送付し、試食していただいた感想やご意見を集計する調査)

対象：関東近辺の配偶者と同居している女性66人  
(30代33名・40~50代33名)  
実施日：2022年10月



**80.3%**が総合評価「良い」と回答！  
評価されているポイントは、  
・サーモンの食感と燻製風味・クリームチーズのコク

★★★ 人気商品であるサーモンとチーズを同時に美味しく楽しめる！



全体で**77.2%**が「買ってみたい」と回答！

★★★ 30代の女性からの支持をより多くいただきました。

Q. 「サーモンクリームチーズ」が店頭にあった場合、買ってみようと思った理由を教えてください。

燻製風味も本格的なバルのおつまみみたいで高級感と贅沢感を味わえる。パンにもサラダにもおつまみにも使えて食卓が一気に明るくなります。

手軽に本格的なお酒のおつまみができるし、野菜にのせたりして食べても美味しいから。

「手軽に」「高級感」「贅沢感」といったコメントが多数

★★★ プチ贅沢を楽しむ需要にピッタリ！



もっと広がる

もっと楽しめる

シーフードサラダ





寿司の定番  
パーティーメニュー!

ホ サ 手巻き寿司セット

イベントにはかかせないメニュー!  
お子様が好きなネタを集めました。



もはや  
日本でも定番!?

サ サーモンクリームチーズの  
キンパ風巻き寿司



不動の人気を誇るキンパ。  
クリームチーズとごま油の  
相性が良い海鮮風に  
仕上げました。

色んな具材が楽しめる!

# Sushi

絞るだけの簡単オペレーション。  
平日から週末まで幅広いメニュー展開が可能です。



簡単すぎてごめんない!  
シャリ玉に具材を  
のせるだけ!

サーモンクリームチーズ × ダイスサーモン



カナダホッキ貝入りサラダ × たたき鮭

ホ サ 一口ちらし寿司

みんなで楽しめる、  
見た目も可愛く華やかな寿司セットです。

ホ サ ロング寿司

相性の良い具材を組み合わせました。  
子どもから大人まで大好きな寿司です。



※写真は全て調理例になります。



Asian taste

# Salad

しっかりした味をそのまま  
ドレッシングの代わりに。  
具材感が感じられる  
ちょっと豪華なサラダにできます。

ナンプラーとホッサラは相性バッチリ!  
タイ気分を味わえるサラダです!

ホ エスニックサラダ

SNS映え  
間違いなし!



サ パフェサラダ

色とりどりの野菜とサーモンクリームチーズを  
パフェ風に盛り付けました。  
目でも舌でも楽しめる一品です!

ニンニク風味が効く~!



ホ 温野菜とホッサラの  
ガーリックサラダ

ホッサラとニンニク風味が効いた  
色とりどりの温野菜で、見た目と  
食べ応えの両方で満足感が得られます。

ドレッシング  
要らず!

サ シーザー風サラダ

サーモンクリームチーズと粉チーズで  
シーザーサラダの味を再現!  
ベーコンとクルトンも加えた  
ボリュームたっぷりの一品です!



ホ…ホッサラ(カナダホッキ貝入りサラダ) サ…サーモンクリームチーズ

# Bread

パンの種類に合わせて軽食からメインまで、あらゆるシーンで大活躍です。

たっぷり挟むのがポイント！



## サ サモチーベールサンド

ベールにサーモンクリームチーズやアボカドをサンドしました。かわいいフォルムとサーモンの鮮やかさが食欲をそそります。

タルタルソース代わりに



## ホ フィッシュフライバーガー～ホッサラソース～

ホッサラのマヨネーズ風ドレッシングはフライにもぴったりです！



クリームソースは使いません！

## サ サーモンクリームチーズコロケ

サーモンクリームチーズに衣をつけるだけ！  
時間のかかるクリームコロケを簡単時短アレンジ！



# Meal

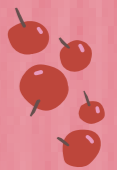
ちょっと工夫するだけで、立派な食事に。使い方次第で主役にもなります。

お肉にも合うんです！



## ホ ポークソテー～ホッサラがけ～

ホッサラをソース代わりに使うアイデアメニュー。実はお肉とも相性バッチリなんです。



ボリューム満点！

## ホサ カフェ風まるごとパングラタン

キーワードは“厚切り”！  
中をくり抜いた食パンに具材を入れて丸ごと焼いたボリューム満点の一品です。



## サ サーモンクリームチーズのエッグベネディクト

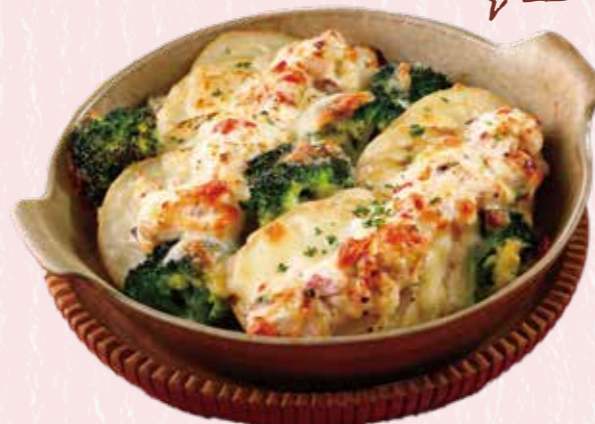
手間がかかりそうなエッグベネディクトも、サーモンクリームチーズを使えば簡単におしゃれな仕上がりに。

エッグベネディクトとは…マフィンにベーコンやポーチドエッグを挟んだニューヨークの料理。

## ホ 皮付きポテトのホッサラ焼き

オーブンでこんがり焼き上げました！ポテトとホッサラは相性バツグンです！

ホクホクポテトのあったかメニュー



Lawaiian mood

## サ サーモンクリームチーズのポキ丼

ご飯にのせるだけの簡単ポキ丼！濃厚なクリームチーズのkokとごま油がご飯をそそります。



ホ…ホッサラ(カナダホッキ貝入りサラダ) サ…サーモンクリームチーズ



マッシュポテトの代わりにホッサラで！  
卵のまろやかな味わいと  
ホッサラの絶妙なマッチングが  
楽しめる一品です。

ホ ホッサラトマトのエッグスラット

エッグスラットとは…  
マッシュポテトと半熟卵を合わせた、小瓶で作る卵料理のこと。



おしゃれなガレットも  
サーモンクリームチーズを使えば簡単に  
本格的な仕上がりになります。

サ サーモンクリームチーズガレット

ガレットとは…  
フランス発祥で「丸くて平たい料理」の総称。  
そば粉を使用した薄い生地と具材を巻いて食べるものが一般的。

ホ サ クロワッサンサンド

サクサクのクロワッサンと  
具材の食感がマッチした朝食に  
ぴったりのサンドです！



# 昼

ホ 冷やし中華ホッサラ乗せ



冷やし中華のタレにホッサラのマヨネーズ風ドレッシングが  
混ざり合うことで旨味の増した味付けに♪

ホ サ 萌え断シーフードサンド

ドレッシングやマヨネーズいらず！  
シーフードサラダとたっぷりの野菜で  
食べ応え抜群のサンドイッチです。



サ サーモンクリームチーズ  
ペペロンチーノ

サーモンクリームチーズを和えることで、  
ソースと具材の両方の役割に。  
にんにくとの相性も抜群です！



具材もソースもこれひとつ！

サーモン好きにはたまらない！  
サーモンたっぷり、ペッパー風味の効いた  
サラダ感覚で食べていただけるピザです。

サ サーモンたっぷりサラダピザ



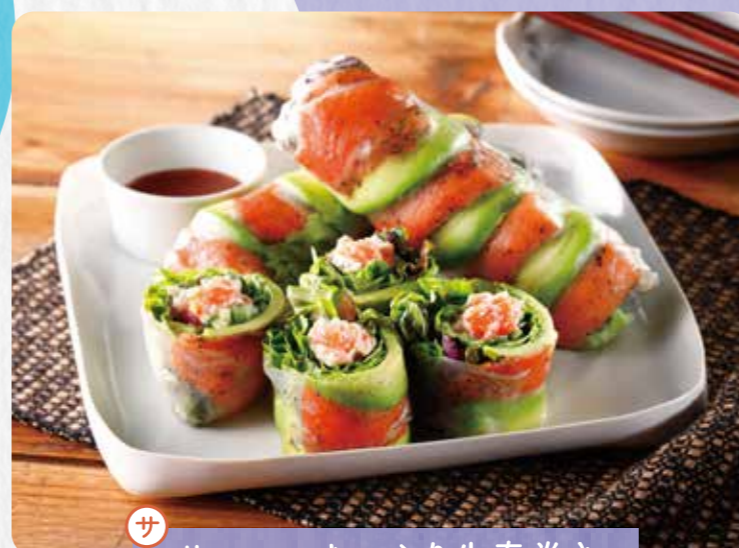
ホ ピーマンボートサラダ

ピーマンにホッサラをぎゅっと詰め  
ました！器まで丸ごと召し上がれ！



サ サーモンたっぷり生春巻き

生野菜の中でサーモンクリームチーズが  
アクセントになる一品です。チリソースとの相性も抜群。



ホ サ おつまみサモサ

パリパリ食感がやみつきになる  
揚げ餃子です。お酒と一緒にどうぞ！



ホ ホッサラソースのタリアータ



ホッサラのしっかりとした味を  
ソースとして活かした  
がっつりメニューです。

乗せるだけでコクUP！

# 夜