

1粒で3分つづく幸せ時間。 噛めば噛むほど貝の旨味が広がるおつまみ2品が新発売。

海が無い山梨県だからこそ発展した海産物加工技術で、極上の乾燥珍味をお届け。

4月1日より全国で販売開始。



株式会社かいは(所在地：山梨県甲府市、代表取締役社長：中村 敏)は、貝のおつまみ「かむほど、しあわせ。干しほっき」と「かむほど、しあわせ。干しほたて」の2品を2025年4月1日(火)より販売することを発表しました。海がないからこそ、海産物を加工する技術が発展したと言われる山梨県。貝の加工には絶対の自信を持つ老舗煮貝屋かいはが、素材の旨味を心ゆくまで味わっていただける新感覚おつまみを作りました。

商品概要

「かむほど、しあわせ。」シリーズは、貝本来の旨味を手軽に味わえる乾燥珍味です。
一番の特徴は「1粒で3分つづく幸せ時間」。口の中でじっくり3分間旨味を味わっていただくことでより美味しさを感じていただける設計になっています。まさに「かむほど、しあわせ」。
また、こだわりの天日塩「パタゴニア湖塩」を使用しており、貝の旨味を引き出しています。

商品は全国の販売店の他、公式オンラインストアにて購入可能です。

【公式ECサイト】 <https://www.the-kaiya.jp/shop/>

商品詳細

■かむほど、しあわせ。干しほっき

お刺身用の新鮮なほっき貝を丸ごと使用。

かむほどにほっきの強い旨味が口いっぱいにあふれ、程よい塩気と貝の旨味が後をひく一品です。

価格 ：598円(税別)

内容量 ：15g

賞味期限：未開封 常温180日

保存方法：直射日光、高温多湿を避けて常温で保存



■かむほど、しあわせ。干しほたて

ひと口サイズの国産ほたてを丸ごと使用。

凝縮されたほたての旨味が口いっぱいに広がります。

子どもから大人まで食べやすい味と食感。

価格 ：598円(税別)

内容量 ：25g

賞味期限：未開封 常温180日

保存方法：直射日光、高温多湿を避けて常温で保存



おすすめの食べ方

口の中でふやかしてからじっくり嚙んで、あふれ出る旨味を心ゆくまでお楽しみください。ゆっくり食べれば食べるほど美味しさを感じられます。1粒を3分程かけてお召し上がりいただくのがおすすめです。

す。トースターで焼いたりバーナーで炙ったりしても美味しくお召し上がりいただけます。

お酒のお供に。

旅行やスポーツ、ドライブのお供に。

仕事や勉強中など集中力を高めたい時に。

小腹が空いた時に。

株式会社かいやについて

山梨の名産品「あわびの煮貝」を始めとした貝類加工品の製造販売を行っています。

独自の技術と伝統の秘伝レシピで地元山梨は勿論、世界に向けた販路を確立しています。

■海なし県になぜ「あわび」？

さかのぼること江戸時代、駿河の海で獲れたあわびを加工し醤油の入った樽に入れ、馬の背中に乗せて保存食として運んだのが始まりとされています。馬の背中に揺られ山を越え、山梨に到着した頃には、濃くもなく薄くもなく程良い醤油の味があわびに染み込んでおり、他の場所で食べるあわびの煮貝よりも特別美味しく仕上がっていたそうです。こうしてあわびの煮貝という食文化が山梨に根付いたと言われています。

■会社概要

会社名：株式会社かいや

所在地：山梨県甲府市下曾根町3330-1

代表者：代表取締役社長 中村 敏

創業：1977年7月

事業内容：水産加工製造、販売

資本金：4,635万円

HP：<https://www.the-kaiya.jp/>



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社かいや

担当：内藤

Tel：055-266-5181

MAIL：kaiyainfo@the-kaiya.jp





当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000004.000156210.html>

株式会社かいやのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/156210

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社かいや 担当：内藤

電話：055-266-5181 FAX：055-266-5181

MAIL：kaiyainfo@the-kaiya.jp