

News Release

No. 18-01

2018年2月8日

2018年春夏家庭用新商品およびリニューアル品発売のご案内

昭和産業株式会社（社長：新妻一彦）は、2018年春夏の家庭用新商品・リニューアル品として合計5品目を2018年3月1日から発売いたします。

少子高齢化の進行や世帯人数の減少、有職主婦の増加を背景に消費者の食に対するニーズの多様化、平均寿命の延伸とともに、健康な期間を延ばすための健康増進が重要視されております。そのような中、家庭調理におけるニーズは、依然として“健康”、“簡単・簡便”、“安全・安心”にあります。一方で、インバウンド需要が盛り上がりを見せており、『和食』への注目度が高まると予測しています。

2018年春夏は、ホットケーキ2枚分（※）にからだに大事な栄養素であるDHAが128mgと、カルシウムが228mg入っており、北海道産小麦粉を100%使用した、からだに嬉しい3つの特長をもつ『DHAホットケーキミックス』、2017年秋冬商品として発売した『蒟蒻効果』の姉妹品で、カロリーと糖質を1/4カットした上に、1食（20g）で食物繊維が通常のマカロニ（デュラム小麦100%）の約3倍が摂取できる『蒟蒻効果（グルコマンナン入りマカロニタイプ）』、おなじみの昭和産業天ぷら粉シリーズから、少人数世帯でも使いやすい小容量タイプの『天ぷら粉黄金300g』『昭和天ぷら粉320g』の4商品を新商品として販売します。また、専門店のお好み焼きが家庭で簡単に作れるとご好評いただいております『鶴橋風月お好み焼き粉』を、おいしくリニューアルいたします。これら5商品の販売によって、新規需要の創出と市場の活性化を図ってまいります。

（※）ホットケーキミックス100gあたり

記

【2018年春夏 家庭用 新商品一覧表】

	カテゴリ	商品名	内容量	希望小売価格 (税抜)	区分
1	ミックス	DHAホットケーキ ミックス	200g	200円	新商品
2	パスタ	蒟蒻効果(グルコマンナン入り マカロニタイプ)	120g	170円	新商品
3	ミックス	天ぷら粉 黄金	300g	200円	新商品
4	ミックス	天ぷら粉	320g	160円	新商品
5	ミックス	鶴橋風月 お好み焼き粉	400g	300円	リニューアル

1. DHAホットケーキミックス

開発背景と目的

ホットケーキミックス市場は、30～40代の子育て世代を中心とした購買層により安定しております。このたび、子どもの成長を応援するホットケーキミックスを開発いたしました。

子どもに摂取させたい栄養素は、1位がカルシウム2位がDHAとなっております(※1)。実際に、DHAは3歳から11歳までの子どもにおいて約100mg/日不足しており、カルシウムはほぼ全ての年代において100～300mg/日不足しております。(※2)

特にDHAはからだに大事な栄養素であるにもかかわらず、体内ではほとんど作ることができないため、積極的に食べ物から摂取したい栄養素です。

「DHAホットケーキミックス」は、これら二つの栄養素を含んでおり、2枚分のホットケーキミックスでDHAが128mg、カルシウムが228mg摂取できます。さらに、北海道産小麦粉を100%使用しておりますので、おいしさに加えて安心感もお届けします。



(※1) 幼児以上の子どもと同居している親 [出典] 2015年マルハニチロ(株)「食生活と健康に関する調査」

(※2) [出典] DHA：平成17年及び18年国民健康・栄養調査、EFSA（欧州食品安全期間）Journal2010；8(3)：1461参考
カルシウム：日本人の食事摂取基準（2015年版）/平成28年国民健康・栄養調査

商品特長

- ホットケーキミックス2枚分に、DHAが約128mg、カルシウムが約228mg含まれた子どもの成長を応援するホットケーキミックスです。
- 小麦粉は北海道産小麦粉100%使用です。
- ふんわり食感のホットケーキが手軽に作れ、いつものホットケーキと同じように朝食やおやつでお召し上がりいただけます。

2. 蒟蒻効果（グルコマンナン入りマカロニタイプ）

開発背景と目的

健康志向を背景に、「糖質」を過剰にとらない健康法に基づく「低糖質」市場が拡大しています。

2017年秋冬新商品として、こんにゃく芋由来のグルコマンナンの高い吸水性を活かし、カロリー、糖質ともに1/4カットを実現したパスタを発売いたしました。このたび、姉妹品となる蒟蒻効果（グルコマンナン入りマカロニタイプ）を発売し、パスタ市場の活性化を図ります。



商品特長

- カロリー1/4カット、糖質1/4カット (※1)
- こんにゃく芋由来のグルコマンナンは水を吸って膨らみます。20gの本製品が25gのデュラム小麦100%の Pastaと同じゆで上がり重量となることにより、摂取カロリーと糖質が少なくなります。
- 一般的なマカロニの約3倍の食物繊維が摂取できます。(2.6g) (※2)
- サラダやグラタンなど、美味しく召し上がっていただけます。

(※1、2) 一般的なマカロニ (25g) との比較。エネルギー91kcal、糖質17.8g、食物繊維0.7g。

(日本食品標準成分表2015の計算による推定値)

3. 天ぷら粉 黄金 300g

4. 天ぷら粉 320g

開発背景と目的

2013年、ユネスコ無形文化遺産に和食が登録され、『和食』への注目度が高まると予測しています。

天ぷらは日本の代表的な『和食』であり、私たち日本人にとって重要な料理であるとともに、多くの諸外国にも認知されている料理でもあります。昭和産業の看板商品である『天ぷら粉 黄金』、発売から60年近く愛される『天ぷら粉』について、使い勝手のよい小容量タイプを発売いたします。

商品特長

- 『天ぷら粉 黄金』は、衣・素材の味を引き立てるため小麦の中心部分からとった特等薄力小麦粉を使用し、粉を水で溶いた衣に具材をつけて揚げるだけで家族が喜ぶひとつ上の天ぷらを手軽に揚げられる商品です。便利な小容量タイプ300g。
- 『天ぷら粉』は、粉を水で溶いた衣に具材をつけて揚げるだけでサクッとおいしい天ぷらがお作りいただけます。天ぷらの他、お好み焼き、フライの打ち粉、手作り菓子など幅広いお料理にもお使いいただけます。便利な小容量タイプ320g。



天ぷら粉 黄金



天ぷら粉

5. 鶴橋風月お好み焼き粉

開発背景と目的

『鶴橋風月お好み焼き粉』は、大阪発祥のお好み焼き専門店である『鶴橋風月』の味を手軽にご家庭で楽しめる商品として2015年春に発売しました。

ふわっとした食感のお好み焼きとしてご好評いただいております。このたび、使いやすい使い切りタイプに変更し、さらに作りやすくおいしくリニューアルいたしました。



商品特長

- 大阪発祥「鶴橋風月」の味をご家庭で手軽に楽しめます。
- 2枚分が4袋入った便利な使い切り小袋タイプです。

以上

<p>商品に関する一般の方からのお問い合わせ先 昭和産業株式会社 お客様相談センター 〒101-8521 東京都千代田区内神田2丁目2番1号 TEL : 0120-325-706 受付時間 平日 9:00~17:00 (土日祝祭日は除く)</p>	<p>本件に関する報道関係の方からのお問い合わせ先 昭和産業株式会社 経営企画部 コーポレート・コミュニケーション室 (担当: 岩井) 〒101-8521 東京都千代田区内神田2丁目2番1号 TEL : 03-3257-2042 FAX : 03-3257-2097</p>
---	---