

News Release

日本をおいしくする

SHOWA

昭和産業株式会社

経営企画部広報課

〒101-8521 東京都千代田区内神田 2 丁目 2 番 1 号
(鎌倉河岸ビル)

TEL. 03(3257)2042 FAX. 03(3257)2097

<http://www.showa-sangyo.co.jp>

No. 09-17

平成21年7月31日

2009年秋の家庭用新製品発売のご案内

昭和産業株式会社（社長：横澤正克）は、2009年秋の家庭用新製品7品目（リニューアル5品目を含む）を9月1日から発売いたしますので、お知らせいたします。

昨年から続く経済不安などから、消費者の生活防衛に対する意識は強く、食に関しては今後も手作り志向が継続されると考えられます。今秋も「作る楽しさ、食べる楽しさ」をテーマにして、手作り、生活防衛応援として、新製品2品とリニューアル5品をご提案します。

新製品は、従来にないコンセプトで、食べ応えのあるスパゲッティと、専門店のとろみと味にこだわった大容量のたこ焼粉を発売。リニューアル品は、水溶きタイプから揚げ粉、ピザ生地ミックスを、お客様の声を活かしてより作りやすく改良しました。また、安全・安心、使いやすさを考慮し、天ぷら粉、小麦粉の一部商品のパッケージをリニューアルしています。

なお、リニューアルの天ぷら粉、小麦粉2品の発売時期については、現行製品終了後の自然切り替えとなります。

記

【2009年秋 家庭用 新製品・リニューアル品一覧表】

	カテゴリ	商品名	内容量	希望小売価格 (税抜き)	区分
1	パスタ	太麺スパゲッティ 2.2 ミリ	500 g	330 円	新製品
2	ミックス	たこ焼粉	500 g	307 円	新製品
3	ミックス	カラッとジューシーに揚がる から揚げ粉	100 g	152 円	リニューアル
4	ミックス	フライパンで焼くだけ ピザ生地ミックス	400 g (200 g × 2 袋)	286 円	リニューアル
5	ミックス	天ぷら粉	400 g	179 円	リニューアル
6	小麦粉	フレンド	700 g	オープン	リニューアル
7	小麦粉	クオリテ	700 g	オープン	リニューアル

1. 太麺スパゲッティ

開発背景と目的

パスタは、家庭で定番メニューとなり、夕食にも登場する頻度が高まっています。メニューのバリエーションも豊富で、様々なパスタを家庭で楽しめるようになっています。また、節約志向や手作り回帰から、乾燥スパゲッティを家庭で調理して食べている人も増えています。

最近では、男性も弁当を持参するなど自炊派も増加、男性向け料理本も発売され、男性向けを意識した「しっかり、がっつり」食べるメガメニューなどが話題を呼んでいます。さらに、B級グルメなど昔懐かしいメニューも話題となっています。

そこで、今までにない、コシ・歯応えの太さと食感にこだわった食べ応えのある商品を提案。また、昔なつかしいナポリタンで、メニュー提案をすることにより、消費者の潜在ニーズの掘り起こしや、新たなスパゲッティ市場を創出することができると考えます。

商品特長

- 太さ2. 2mmのこだわり
 - ・しっかりとした歯応え、食べ応えのある食感です。
 - ・昔懐かしいナポリタンの食感を再現
- 強力小麦粉とデュラムセモリナを配合
 - ・従来のデュラムセモリナ100%とは異なる弾力、コシのある食感です。
- 太さを活かしたメニューにマッチ
 - ・ソースに負けないしっかりした食感で、ナポリタンなど炒めタイプや濃厚なミートソースなどにピッタリです。



2. たこ焼粉 500g

開発背景と目的

家庭内調理とホームパーティなどイベントが増加傾向にある中、たこ焼きは、家族や集まった人が一緒にテーブルを囲んで作れるメニューとして注目されています。最近では、電気式の卓上型たこ焼き機やホットプレートの付属品にもたこ焼きの型が付くなど、たこ焼き機の普及率も高まっています。それに応じてたこ焼粉の使用率と使用量も高まっています。

当社調べでは、たこ焼きを作る家庭の約4割が一回に40個以上を焼いており、3割の家庭で月に1回以上たこ焼を作っています。そこで、このようなご家庭向けに、約100個分が焼ける500g入りの大容量タイプを投入します。専門店の味と、とろみにこだわって好評をいただいている昭和たこ焼粉のラインナップを拡充、お客様のニーズにお答えします。

商品特長

- たっぷり大容量の500g
 - ・家族みんなが満足できるたっぷり100個分です。
 - 専門店のようなとろみが楽しめます！！
 - ・昭和独自の配合で、小麦粉の種類にこだわり、関西風のとろみのある本格的なたこ焼きに。
 - 鰹ぶしと鯖ぶしが味の決め手。
 - ・鰹・鯖の旨みに加え、隠し味に丸鶏エキスを使用了しました。
- 旨み・コクがたこの風味と相性バツグン。より専門店の近い味わいです。



3. カラッとジューシーに揚がる から揚げ粉 (リニューアル)

開発背景と目的

揚げ物料理は、「揚げたてが食べたい」・「手作りはおいしい」・「経済的」などの理由で手作り派が堅調です。しかし、から揚げを手作りする人でから揚げ粉を利用する割合は、まだまだ低いのが現状です。そこで、まぶしタイプのから揚げ粉より、手軽に使い油汚れも少ない水溶きタイプの「カラッとジューシーに揚がる から揚げ粉」の配合とパッケージをリニューアル。フライパンでも作れるように簡便性をさらに改良し、から揚げ粉の「簡便性・手軽さ」、「おいしさ」を改めてご提案いたします。

商品特長

- 新配合で揚げたての衣がカラッと、お肉はジューシー
 - ・から揚げ粉専用の小麦粉を使用。衣がカラッと揚げられます。
 - ・衣が素材をしっかり包み込んで旨みを逃しません。
- 味つけと、衣づけが簡単
 - ・水に溶いて肉にからめるだけ。
 - 味つけと衣づけが一度に短時間で出来ます。
- いつもの鶏肉でおいしいから揚げ
 - ・スタンダードな和風醤油味。ご飯のおかず最適です。お弁当にもお使いいただけます。
- フライパンで、少ない油でもできる！
 - ・揚げ鍋での調理はもちろん、深さ約1～2cmの油でも揚げられます。
 - ・水溶きタイプなので、油汚れも少ない。



4. フライパンで焼くだけピザ生地ミックス (リニューアル)

開発背景と目的

ピザが手軽に手作りできる商品として「フライパンで焼くだけピザ生地ミックス」を2005年に発売。それ以来、「簡単・手軽」「おいしさ」が評価されて、多くのご家庭で使用していただいております。このたび、お客様の声を活かして、さらに作りやすく、使いやすく、おいしく改良しました。リニューアル商品をご提案し、手作り、肉食回帰が続く中、更なる市場の拡大を図りたいと考えます。

商品特長

- こねやすく、のばしやすく、さらに作りやすく
 - ・水・サラダ油を加えて捏ねて、フライパンにのばして焼くだけ。
 - ・発酵要らず 生地作りは20分。トータル40分でピザが作れます。
- クリスピーとふんわりの2種類の生地が作れるようになりました
 - ・1袋で直径23cm前後のクリスピーピザが2枚作れます。
 - ・卵と砂糖を加えれば、1袋でふんわりパンピザ1枚作れます。
- 広がるメニューバリエーション
 - ・ご家庭にある材料やお好きなトッピングで、オリジナルピザが楽しめます。
- 小袋タイプで便利
 - ・小袋タイプの2袋入りだから、計量いらずで保存もしやすい。



- 5. 天ぷら粉400g (リニューアル)
- 6. フレンド700g (リニューアル)
- 7. クオリテ (リニューアル)

開発背景と目的

最近の環境への意識の高まりから、従来の包装形態は、分別しにくい、使いにくいなどお客様からご意見をいただいております。そこで、お客様のご要望にお答えして、2008年春の「天ぷら粉700g」のリニューアルに引き続き、ロングセラーとして多くの方々にご愛用いただいている「天ぷら粉400g」、薄力小麦粉「フレンド700g」、カナダ産No.1グレード小麦を使用した強力小麦粉「クオリテ」を、使いやすいパッケージにリニューアルします。

商品特長

- 開封しやすく、密封性に配慮した形状へ
 - ・ 開封しやすい形態に変更しました。また、ご購入後、ご家庭ですぐに使用されない場合の密封性も考慮しました。
- 環境に配慮した包装重量へ
 - ・ 商品の包装重量を削減しました。当社年間出荷数量で換算すると3品合計で年間約11トンのゴミが削減できます。
- ユニバーサルデザインを意識した表示へ
 - ・ アレルギー物質のイラスト表示など、見やすさ、読みやすさ、わかりやすさ、間違いの起こりにくさ、という観点にたった表示に変更しました。
- 使用後の捨てやすさに配慮した包装材質へ
 - ・ フレンド700g・クオリテはこれまでの分別が必要な紙とプラスチックの2重包材から、分別不要なプラスチックフィルムのみへ変更しました。



以上

この件に関するお問合せ
昭和産業株式会社 経営企画部広報課（大内・春日）まで
TEL：03-3257-2042
FAX：03-3257-2097