

愛され続けて 15 周年！ ル パティシエ タカギが贈る新しいホットケーキ 『ケーキのようなホットケーキミックス』

～専門店のようないきいきとした厚みとホロツとふんわり新食感 贅沢なミルクの味わい～

2020 年 10 月 1 日(木) から全面リニューアル！

「人々の健康で豊かな食生活に貢献する」をグループ経営理念に、小麦、大豆、菜種、トウモロコシなどから様々な製品を製造販売する“穀物ソリューション・カンパニー”昭和産業株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長執行役員 新妻一彦）は、発売 15 周年を記念し、ル パティシエ タカギ監修の『ケーキのようなホットケーキミックス』を 2020 年 10 月 1 日(木)より全面リニューアルし、全国の取り扱い各店にて発売します。

『ケーキのようなホットケーキミックス』は、「ル パティシエ タカギ」の高木康政シェフ監修の、優雅なひとときを楽しめる大人のホットケーキミックスです。2005 年に発売して以来、おかげさまで 15 周年を迎えました。これからもお客様に愛される商品として成長し続けるため、消費者アンケートの結果を参考に、さらにおいしく、プレミアム感のあるホットケーキが作れるよう配合を改良しました。また、パッケージも高級感、高品質感をイメージし、より商品の長が伝わりやすいデザインにリニューアルしました。ぜひご自宅で、専門店のようないきいきとした厚みで、口どけの良い贅沢なホットケーキをご賞味ください。

ル パティシエ タカギが贈る
新しいホットケーキの提案です。



商品 特長

高品質なホットケーキで、専門店でいるような贅沢な気分

1 専門店のようないきいきとした厚み

まるでセルクル(焼き型)を使用したような厚みのあるホットケーキが作れます

2 表面サクリ、ホロツとふんわり新食感

2 種類の小麦粉と国産米粉を使用した、まるでケーキのように滑らかで口どけの良い、軽い食感です。

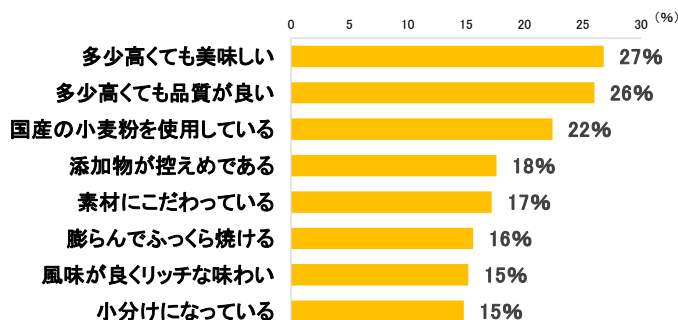
3 豊かなミルク風味の贅沢な味わい

選り抜いた乳原料を配合し、ミルクの風味が感じられる贅沢な味わいに。



商品開発の背景について

ホットケーキミックスを購入する際に、以前よりも重視するようになったこと
(高価格帯箱入りホットケーキミックス使用者 (複数回答/上位8項目))



当社調べ、「ホットケーキに関するアンケート、2020年、N=1000」よりグラフ化

多少高くても
「おいしい」「品質が良い」が上位に

「ケーキのようなホットケーキミックス」に関するアンケート

【リニューアル前の消費者満足点】

1位	贅沢な気分になれる
2位	風味がよくリッチな味わい
3位	簡単に作れる
4位	食感が良い

【リニューアル前の消費者不満点】

1位	膨らまず、ふっくら焼けない
2位	パッケージ通りに焼けない
2位	容量が少ない

当社調べ、「ホットケーキに関するアンケート、2020年、N=1000」より抜粋

贅沢なホットケーキとして満足度が高い一方で、
厚みが出ないことがリニューアル前の不満点

ホットケーキのトレンドを取り入れ、
ふっくら厚みがあり、より口どけの良い軽い食感、贅沢な品質のホットケーキが焼ける
「新食感のホットケーキミックス」を開発

『ケーキのようなホットケーキミックス』商品概要

商 品 名	『ケーキのようなホットケーキミックス』
発 売 日	2020年10月1日(木)
内 容 量	400g (200g×2袋)
特 長	・ 専門店のようなきれいな厚み ・ 表面サククリ、ホロッとふんわり新食感 ・ 豊かなミルク風味の贅沢な味わい
希望小売価格(税抜)	400円
販 路	全国の取り扱い各店

ル パティシエ タカギ監修

高木康政氏(タカギヤスマサ氏)

「ル パティシエ タカギ」他、様々な商品の監修などに取り組む洋菓子界のトップパティシエの一人。ヨーロッパで最も権威のある大会にて、日本人最年少で優勝。

<お客様からのお問い合わせ窓口>

昭和産業株式会社 お客様相談センター
フリーダイヤル:0120-325-706(平日9時~17時)

<昭和産業に関するお問い合わせ先>

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:赤松
TEL:03-3257-2042