

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. 14-21

2014年 8月 6日

2014年秋冬家庭用新商品発売のご案内

昭和産業株式会社（社長：岡田茂）は、2014年秋冬の家庭用新商品・リニューアル品として合計4品目を2014年9月1日から発売いたします。

国内の食市場においては、高齢化や女性の社会進出、単身世帯の増加などによるライフスタイルの変化・多様化の進行により、「食材の安心・安全」「簡便・時短」「少量・適量」「健康」という要素が家庭でも一層重要視される傾向にあります。そこで、当社では従来のファミリー層に加え、今後増加する単身世帯層やシニア層をターゲットにした商品を提供することにより、多様化した消費者ニーズにお応えしていきたいと考えております。

2014年秋冬は、お好み焼粉市場とホットケーキミックス市場に新たな提案をする新商品として『おいしく焼ける魔法のお好み焼粉』と『ホットケーキで朝食を』を発売いたします。

また、いろいろなメニューにお使いいただける『北海道小麦粉』に、使いやすい小容量サイズの商品を追加ラインナップいたします。さらに、今年で発売26周年を迎えるロングセラー商品『お好み焼粉 浪花』をリニューアルするなど、既存シリーズのブラッシュアップと新商品の追加により、市場の活性化と新規需要の創出を図ってまいります。

記

【2014年秋冬 家庭用 新商品・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)	区分
1	ミックス	おいしく焼ける魔法のお好み焼粉	400g	340円	新商品
2	ミックス	お好み焼粉 浪花	540g	355円	リニューアル
3	ミックス	ホットケーキで朝食を	300g	240円	新商品
4	小麦粉	北海道小麦粉	400g	オープン価格	新商品

1. おいしく焼ける魔法のお好み焼粉 『特許出願中』

開発背景と目的

家庭で作るお好み焼は、材料費が安いことや家庭にある残り野菜が活用できることから、手軽な節約メニューとして利用されています。しかし、ソースとマヨネーズで食べる定番の食べ方から、いつも同じ味わいのマンネリメニューとしてのイメージが強く、食シーンが広がりにくいメニューともなっています。また、簡単調理でありながら“上手においしく焼けない”という声も聞かれ、積極的に選択するメニューとはいえない家庭もあるようです。

そこで、ミックス粉の配合と処方を工夫して、初心者でも作りやすく、おいしいお好み焼が作れる新機軸の商品を開発しました。『おいしく焼ける魔法のお好み焼粉』は、フライパンやホットプレートの温度や生地を作る際の水の分量が多少振れても、ふっくらおいしいお好み焼が焼けるお好み焼粉です。また、残り物おかずや冷蔵庫にある余り物を活用して、今までにないお好み焼に変身させ、メニューバリエーションを広げることができるのも特長です。

新機軸の商品を市場に投入することによって、お好み焼初心者やライトユーザー、小麦粉でお好み焼を作っているユーザーへのトライアル喚起を図り、さらなる需要促進とお好み焼粉市場の活性化を図ります。

商品特長

- 3つのポイント（魔法）で、初心者でも簡単にふっくら軽〜い口どけのお好み焼が作れます。

魔法① 使い切り簡単小分けパック。100g/袋（2枚分）の使い切りサイズなので、計量の手間がありません。

魔法② 焼成温度や加水条件が多少振れても、ふっくらおいしく焼けるこだわりの配合と処方です。

魔法③ 見やすいレシピで、おいしく上手に焼けるコツが分かります。

- マカロニサラダや肉じゃがなどの残り物おかずやストックおかず、使い残しの野菜やチーズなどの冷蔵庫の余り物を利用すれば、メニューバリエーションが広がります。
- 焼いたお好み焼は冷凍保存ができるので、電子レンジで温めなおせば、ふっくらおいしいお好み焼が召しあがれます。



2. お好み焼粉 浪花

開発背景と目的

だしの旨みをきかせた本場関西風のお好み焼がご家庭で手軽に味わえる商品として、1988年の発売時より長くご愛顧をいただいている『お好み焼粉 浪花』を、おいしさはそのままに、より作りやすく、より分かりやすいパッケージにリニューアル発売します。

パッケージの形態を変更し、表面や裏面の作り方にイラストを使用することで、商品特長と調理のポイントを直感的に伝え、より分かりやすく、作りやすくしました。

定番品のブラッシュアップにより、さらなる需要促進とお好み焼粉市場の活性化を図ります。

商品特長

- 本場関西風のだしにこだわった本格志向のお好み焼粉です。
- 鰹節・宗田鰹節・いりこ（煮干）・昆布の豊かな香りと味わいが楽しめます。
- 計量いらずで便利な使い切り小袋パック（4枚分/袋×3袋入り）。



3. ホットケーキで朝食を

開発背景と目的

ホットケーキは、お子様のおやつというイメージが強いメニューでしたが、現在は子供から大人まで多くの方が、朝食などの様々な食シーンで楽しむメニューとなっています。また、朝型生活スタイルへの関心の高まりから「朝活」ブームが生まれ、外で朝食をとる「ソトアサ」が注目されるなど、朝食メニューへの関心は一層高まっています。

そこで、このたび、高齢化社会に伴い今後ますます増えていくことが予測される50代以上のシニアをターゲットにした、朝食にぴったりのホットケーキミックスを新発売します。

食にこだわりのある“朝食はパン派”の大人に、作ることから楽しむ贅沢な朝食のかたちを提案することによって、朝食需要を開拓するとともに、ホットケーキミックス市場の活性化を図ります。

商品特長

- しっとり、もちもち食感で口どけのよい、大人向けのホットケーキが作れるミックスです。
- ジャムやヨーグルトと一緒に食べても、そのまま食べてもおいしく召しあがれます。
- ちょっと贅沢な朝をご家庭で楽しみたいパン派の方に、いつものパンの代わりにおすすめする朝食にぴったりの食べやすさです。
- 便利な使い切りサイズ（4枚分/袋×2袋入り）。



4. 北海道小麦粉 400g

開発背景と目的

今年で発売20周年を迎える『北海道小麦粉』は、北海道産の国産小麦を100%使用した小麦粉として“国産”にこだわりのあるお客様を中心に大変ご好評をいただいております。しかし、近年では家庭でミックス粉や半調理製品を利用する機会が増え、小麦粉の使用量や使用頻度は減少傾向にあります。

そこで、今後ますます高まることが予想される小容量化のニーズにお応えして、“国産”や“北海道産”にこだわりのある小麦粉のライト～ミドルユーザー向けに、使いやすい小容量（400g）の商品を新発売します。

商品特長

- 北海道産小麦を100%使用した小麦粉です。
- 天ぷらやお好み焼、クッキー、手打ちうどんなど、幅広いお料理にお使いいただけます。
- 開封後はなるべく早く、おいしく、使い切りたいというニーズを持った小麦粉ユーザーにぴったりの小容量（400g）です。



本件に関する報道関係者の方からのお問い合わせ
昭和産業株式会社 経営企画部広報課（増田・春日）まで
TEL：03-3257-2042
FAX：03-3257-2097



新商品

1. おいしく焼ける魔法のお好み焼粉



リニューアル

2. お好み焼粉 浪花



新商品

3. ホットケーキで朝食を



新商品

4. 北海道小麦粉 400g