

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. 11-19

平成 23 年 8 月 1 日

2011 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：岡田茂）は、2011 年秋の家庭用新製品として新製品 2 品目・リニューアル 6 品目、合計 8 品目を 2011 年 9 月 1 日から発売致します。

東日本大震災とそれに伴う原発事故により、消費者の社会への不安感、未だ取り除くことはできません。震災以降、節約・節電意識の高まりや、家族との時間を大事にするなど内向き志向の高まりから内食傾向は続くものと考えられます。

家庭の手作りでは、時間や手間をかけずに作る、時短や節電調理・メニューが話題となっています。また、簡単さ、手軽さだけでなく、家族みんなが楽しむことのできるお好み焼きやホームベーカリーが人気となっています。

そこで、当社では、ご家庭に「手軽さ」・「おいしさ」・「楽しさ」・「健康的な食生活」を提案し、日本の食生活を楽しくおいしくする新商品を発売いたします。

記

【2011 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	ミックス	ホームベーカリー用パンミックス	290g	160円	新製品
2		レンジでチンするから揚げ粉 黒こしょう&ガーリック風味	80g	160円	新製品
3		お好み焼粉 500g	500g	316円	リニューアル
4	健康食品	お釜にポン	15粒入	480円	リニューアル
			50粒入	1,400円	リニューアル
		お釜にポン 小粒	20粒入	480円	リニューアル
			50粒入	980円	リニューアル
		お釜にポン カレンダータイプ	5粒入	200円	リニューアル

1. ホームベーカリー用パンミックス

開発背景と目的

第三次ブームを迎えたといわれるホームベーカリー市場は、2006年以降毎年2ケタの伸びとなっており、弊社調査では「ホームベーカリーは5人に一人が持っている。」とのデータもあります。（首都圏既婚女性調査結果）

主婦向けの特集雑誌が更なる火付け役とも言われており、家庭で焼き立てのパンを楽しむことが浸透してきたものと考えられます。

食シーンは朝食が最も多く、焼き立ての品質には満足しているものの、実際には食べきるまでに2～3日は要しています。そこで、翌日以降でもおいしく食べられるように、弊社のもつプレミックスに関する技術を活かして、「焼き立て」はもちろんのこと、翌日でもやわらかさを保持させることのできるホームベーカリー専用のパンミックスを開発しました。

また、ホームベーカリーで小麦粉から作る基本の材料は、強力粉・バター・砂糖・塩・水・ドライイーストなどと多く、用意も計量も手間がかかってしまいます。このパンミックスは「おいしさ」はもちろんのこと、用意するのは水とドライイーストだけという「簡便さ」を提案し、手間を省き、手軽さと楽しさを提供します。

商品特長

- 1斤用の使い切りタイプで、粉の計量が要りません。水とドライイーストを用意するだけで作れます。
- 焼き立てはもちろん、翌日もふんわりやわらかい食パンを楽しめます。
- アレンジすることで、いろいろな味が楽しめます。
（アレンジメニューを商品裏面で紹介）



2.レンジでチンするから揚げ粉 黒こしょう&ガーリック風味 『特許出願中』

開発背景と目的

家庭で人気の「鶏のから揚げ」を、油を使わず、まぶして電子レンジでチンするだけの画期的新商品として、2011年3月に「レンジでチンするから揚げ粉 しょうゆ味」を発売いたしました。テレビ、新聞等でも紹介され、から揚げ時短革命商品として大変高評価をいただいています。

お弁当への利用や、単身者の方々のご利用も見受けられ、幅広い層の方々のニーズとシーンに応えられた商品として市場の活性化と拡大に貢献できました。

2011年秋に、シリーズ第2弾として、「黒こしょう&ガーリック風味」を新発売いたします。定番としてのしょうゆ味に加えて、本製品はフライドチキンをイメージした商品で、おやつやおつまみとしても楽しめる味付けとしています。

商品特長

- 鶏肉に、まぶして電子レンジでチンするだけ。レンジで約3分半。
後片付けも簡単です。
- 油を一切使用しないので、カロリー20%カットのから揚げが作れます
（当社調べ）。
- フライドチキンをイメージしたスパイシーな味付けで、おやつやおつまみにも最適です。
- できたてはもちろん、冷めてもおいしい。
- 2個から調理可能なので、忙しい朝のお弁当作りにもぴったりです。



3. お好み焼粉 500g

開発背景と目的

家族みんなで楽しめるメニューとしてお好み焼きの需要が拡大しています。野菜をたくさん摂れることでヘルシーなイメージもあり、家族団らんやパーティーでも人気のメニューとなっています。専門店で、ふっくら感があり、ふんわりした口溶けの良いタイプが人気となっていますが、家庭では専門店のようを作るのが難しいと感じています。そこで弊社では、既存商品の配合を見直すことにより、ふっくらとして、ふんわりと口溶けの良い食感を、ご家庭でも再現できるように改良しました。

商品特長

- 昭和独自の配合で、仕上がりのふっくら感をアップしました。
- 味の決め手は、鰹と鯖のだしの旨み。ご家庭でだしを加える必要はありません。
- 約10枚分作れるお徳用。



4. お釜にポン（3～4合用）・お釜にポン小粒（1～2合用）

開発背景と目的

『お釜にポン』は、白米のおいしさはそのまま、ビタミンEが手軽にとれる商品として、20年以上のロングセラー商品として販売しています。本来の特徴であり、お客様からの評価が高い「1日分のビタミンEが手軽にとれる」ことをわかりやすく伝えるパッケージデザインに変更しました。

商品特長

- ご飯を炊く時にお釜にポンと1粒入れるだけ。
- ふっくらつややか、白米そのままの炊きあがり。
- お茶碗一杯で1日分のビタミンEを摂取でき、その量は玄米ごはん13杯分*1に相当します。栄養機能食品(ビタミンE)です。（*1 3～4合用を、3合に一粒使用した場合）



お釜にポン 15粒



お釜にポン小粒 20粒

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



1. ホームベーカリー用パンミックス
(新製品)



2. レンジでチンするから揚げ粉
黒こしょう&ガーリック風味
(新製品)



3. お好み焼粉 500g
(リニューアル)



4. お釜にポン (リニューアル)

15粒 / 50粒

小粒 20粒 / 小粒 50粒

5粒 (カレンダータイプ)