

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

コーポレート・コミュニケーション室

〒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. 16-21

2016年7月29日

2016年秋冬家庭用新商品及び

2016年歳暮期・昭和ギフトセット新商品発売のご案内

昭和産業株式会社（社長：新妻一彦）は、2016年秋冬の家庭用新商品・リニューアル品として合計3品目を2016年9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が多様化するなか、消費税率引き上げ以降、個人消費の落ち込みが鮮明となっておりますが、家庭調理におけるニーズは、依然として“簡単・簡便”“安全・安心”にあります。

そこで、2016年秋冬は、ご家庭での天ぷら作りのハードルを下げる『おいしく揚がる魔法の天ぷら粉』と、ホットケーキミックスメーカーシェアNo.1*である昭和産業が製粉メーカーのノウハウを注いだ原料を主原料としたこだわりの『小麦粉屋さんのホットケーキミックス』、今年で発売5年目を迎える『レンジでチンするから揚げ粉』をさらに使いやすく、おいしくリニューアルするなど、新製品の追加と既存品のブラッシュアップにより、新規需要の創出と市場の活性化を図ってまいります。

国内のギフト市場は、ギフトの選び方や贈り方に変化が生じております。従来の儀礼的な贈答は減少している一方で、身近な存在である親、子供、友人などに対する感謝や好意を伝えるための「パーソナルギフト」が台頭してきています。また、商品的には、油のセットのようなリーズナブルな自家需要ギフトとプレミアムギフトに二極化してきています。そのようななか、大切な人へは、上質で、安全・安心なギフトを選ぶといった声も聞かれ、より良いものを贈りたいという贈り手の気持ちからプレミアムギフトが増えています。

そこで、贈り手が送りたくなる、貰い手がもらってうれしい、日常生活の中で、ゆったりとした贅沢な気分を味わえるように、こだわりの素材を使った贅沢なパスタソースを詰め合わせた大人のギフトセットである『至福のひとときパスタセット』を2016年歳暮期のギフトとして4品目を新発売いたします。

明るく笑顔のたえない食卓の実現を目指して、おいしさと健康への願いを込めた昭和ギフトセットをご提案いたします。

※インテージ SCI 調べ ホットケーキミックス市場 2014年4月～2016年3月 メーカーシェア（金額）

【2016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	おいしく揚がる魔法の天ぷら粉	240g	200円	新商品
2	ミックス	小麦粉屋さんのホットケーキミックス	600g	380円	新商品
3	ミックス	レンジでチンするから揚げ粉 しょうが醤油味	80g	160円	リニューアル

【2016年歳暮期 昭和ギフトセット 新商品一覧表】

	品名	希望小売価格（税抜）	区分
1	至福のひとときパスタセット SP-20	2,000円	新商品
2	至福のひとときパスタセット SP-25	2,500円	新商品
3	至福のひとときパスタセット SP-30	3,000円	新商品
4	至福のひとときパスタセット SP-50	5,000円	新商品

1. おいしく揚がる魔法の天ぷら粉

開発背景と目的

ユネスコ無形文化遺産登録で、和食が再び注目を集めるなか、天ぷらは、代表的な和食メニューであり、日本人にとって大変なじみの深い料理です。昔は家庭で手作りされることが多い天ぷらでしたが、現在は、様々な場所で食べられるようになりました。高級な天ぷら専門店だけでなく、お手頃な価格で食べられるチェーン店も出現し、スーパーの惣菜では定番メニューとして並んでいるなど、天ぷらが幅広い世代で好んで食べられていることが伺えます。

また、今年は昭和産業創立 80 周年で、更には天ぷら粉国内発売 55 周年を迎えます。それらを記念して、元祖天ぷら粉メーカーである昭和産業が、家庭で揚げる天ぷらの良さを再認識していただくために発売いたします。



ご家庭での天ぷら作りのハードルは、おいしく揚げるのが難しい点でした。そこで、そのハードルを下げる『おいしく揚がる魔法の天ぷら粉』を新発売します。『おいしく揚がる魔法の天ぷら粉』は、天ぷらに不慣れな方や、揚げたことのない方でも上手に揚げられる天ぷら粉です。

当社天ぷら粉シリーズに、新商品を追加することにより、幅広い商品ラインアップで多様化する消費者ニーズに応えてまいります。

商品特長

- 3つの魔法で、初心者の方でもサクサクしたおいしい天ぷらが揚げられます。
- 【魔法のわけ①】 天ぷらに不慣れな人でも、衣がしっかりと具材を包み込み、旨みを逃がさない
ので、素材のおいしさが引き立ちます。また簡単にきれいな花散りができるので、
家族や友人にほめられる天ぷらが揚げられます。
- 【魔法のわけ②】 揚げたてはもちろん、冷めた後も、サクサク食感が持続します。
- 【魔法のわけ③】 計量をしなくてよいので、手間がかからず、生地作りも失敗しません。
使い切りサイズの小袋パックなので、保存も便利です。

2. 小麦粉屋さんのホットケーキミックス

開発背景と目的

ホットケーキは、かつては子どものおやつとして食べられていましたが、現在は、子どもから大人までの朝食だけでなく幅広いシーンで使われています。よく食べるメニューだからこそ、安全・安心に対する意識が大きく働くものと考えます。

そこで、ホットケーキミックスメーカーシェアNo.1※の昭和産業が、ノウハウを注いだ原料を主原料に、こだわりのホットケーキミックスを発売致します。

お客様のニーズに応えた商品提案により、さらなる需要促進と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

- ふっくら、ふんわりしたホットケーキが焼き上がります。
- ホットケーキミックスシェアNo.1※である昭和産業がノウハウを注いだ小麦粉、粉末水あめ、ぶどう糖を主原料として作り上げたこだわりのホットケーキミックスです。
- 便利な小袋タイプです。(200g×3袋入り)



※インテージ SCI 調べ ホットケーキミックス市場 2014年4月～2016年3月 メーカーシェア（金額）

3. レンジでチンするから揚げ粉 しょうが醤油味

開発背景と目的

「レンジでチンするから揚げ粉」を、作りやすかつおいしくリニューアルいたします。

「レンジでチンするから揚げ粉」は、業界で初めて火も油も使用せずに、おいしいから揚げがレンジで作れるという簡便性が評価され、発売してから5年間多くの方にご支持をいただいている商品です。

簡便性が評価されているものの、一部のお客様から「加熱時に使用するキッチンペーパーに肉がくっついてしまった」、「衣がベタベタして扱いにくかった」などのお言葉をいただいております。今回のリニューアルで、キッチンペーパーを使わない処方へ変更し、また、もみ込む際の作業性を向上させ、より簡単な作り方になりました。できあがりとは従来品よりもお肉がジューシーで、しょうがの風味が効いた醤油味となりました。よりから揚げらしいおいしさがアップしました。

商品をブラッシュアップすることにより、お客様のニーズに応えた商品提案を行い、さらなる需要促進と簡便調理市場の活性化を図ります。

商品特長

- 鶏肉にまぶして、電子レンジでチンするだけ。約3分でから揚げが作れます。
- キッチンペーパーを使わず、もみ込み作業も簡単、さらに作りやすくなりました。
- 従来品よりさらにジューシーで、冷めてもおいしい。
- 2個から調理可能なので、お弁当のおかずやおつまみにもぴったりです。
- チャック付き袋なので、お好みの量だけ使え、保存にも便利です。
- 定番のしょうが醤油味で、おいしく召し上がれます。



4. 至福のひとときパスタセット

開発背景と目的

ギフト市場では、昔からギフトの主たる目的であった儀礼ギフトが減少している中、より良いものを贈りたいという贈り手の気持ちからプレミアム商品が増えています。

昭和産業の考えるプレミアムなギフトとは、贈り手が贈りたくなる、貰い手がもらってうれしい、贈り手と貰い手の気持ちを大切にしたい贈り物にふさわしいものであると考えます。

そのようなプレミアムギフトにふさわしくするため、こだわりの素材を使った贅沢なパスタソースを詰め合わせた大人のパスタセットです。至福のひとときをお楽しみください。



商品特長

●こだわりの素材を使った贅沢なパスタソースを詰め合わせたパスタセットです。

「粗挽き肉のボロネーゼ」

一番人気のミートソースを、厳選した粗挽き牛肉と完熟トマトを使用し、赤ワインと数種のスパイスでコク深く仕上げました。

「3種のきのこの燻製薫るチーズクリームソース」

3種のきのこ（エリンギ、まいたけ、マッシュルーム）をふんだんに使ったクリームソース。スモークチーズ由来の燻製の香り高いソース。

「紅ずわいがにのトマトクリームソース」

紅ずわいがにのほぐし身を用い、白ワインでかきの香りと旨みを引き立てたトマトクリームソース。

至福のひとつきパスタセット



SP-20



SP-25



SP-30



SP-50

以上

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
TEL：0120-325-706
受付時間 平日9：00～17：00
(土日祝祭日は除く)

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(久田)
TEL：03-3257-2042
FAX：03-3257-2097



新商品

1. おいしく揚がる魔法の天ぷら粉



新商品

2. 小麦粉屋さんのホットケーキミックス



リニューアル

3. レンジでチンするから揚げ粉
しょうが醤油味

至福のひとときパスタセット (SP)



新商品

SP-20



新商品

SP-25



新商品

SP-30



新商品

SP-50

SUPERIOR
PASTA GIFT
◆ ◆ ◆
至福のひととき

シリーズロゴ