

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. 12-18

2012年7月25日

2012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、2012年秋の家庭用新製品として新製品3品目を2012年9月1日から発売致します。

日本国内では、長引く経済不安や食の安心・安全を背景に手作り回帰が進行、家庭における内食化や節約志向が継続しています。今夏も節電への意識はますます高まるものと思われ、家庭内調理における「簡単」「手軽」「時短」という要素は、より重要視されていくものと思われま。

当社では、簡便さを訴求した商品として2011年春に「レンジでチンするから揚げ粉」シリーズを発売、大変好評をいただいております。

そこで、2012年秋は簡便さに加えて本格派志向にも応える商品を発売し、ミックス商品の拡充を図ってまいります。

家庭で手作りを楽しむお客様には、専門店の本格的なから揚げの食感と味わいがご家庭で簡単に再現できる水溶きタイプのから揚げ粉をご提案いたします。また、日本国内における食文化の多様化と世帯人数の減少に対応して、ご家庭で本格的な「ナン」ならびに「ピザ」をフライパンで「かんたん」に作ることができる使いきりタイプの商品をご提案いたします。

ご家庭に「手軽さ」・「おいしさ」・「楽しさ」を提案する商品を発売し、日本の食卓を応援いたします。

記

【2012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)	区分
1	ミックス	パリッジュ〜から揚げ粉	80g	150円	新製品
2		かんたんナンです	180g	160円	新製品
3		かんたんピザです	200g	160円	新製品

1. パリッシュ〜から揚げ粉

開発背景と目的

食卓やお弁当のおかずとして定番の「鶏のから揚げ」。このおなじみのメニューが“から揚げブーム”によって、今、大変話題となっています。

から揚げ専門店が登場し、専門店で購入したから揚げを“中食”として消費するケースが増えている一方で「揚げたてが食べられる」「経済的で安心」などの理由から、家庭でから揚げを手作りする人は多く、そのうちの約8割が油で揚げています（当社調べ）。

そこで、こだわりの手作り派にも満足していただけるよう、専門店のような特徴のある味わいをご家庭で手軽に再現できるように衣の食感と風味にこだわったから揚げ粉を発売、から揚げ粉のラインアップを充実いたします。

当社独自の配合ならではのパリッとした衣の食感に加え、街の中華料理屋さんで食べられるようなにんにくの効いた醤油味が特長のから揚げを、ぜひご家庭でお楽しみください。

商品特長

- 衣はパリッと、お肉はジューシーに揚がります。
- 衣が素材をしっかり包み込み、旨みを逃しません。
- 醤油の香ばしさとにんにくの風味が効いた味付けです。
- 鶏むね肉でもおいしくいただけます。



2. かんたんナンです

開発背景と目的

日本国内における食文化の多様性に伴いインド料理店が増加、一般消費者のインド料理への関心が高まっています。そんな中、インドで食されているナンも認知度を高めており、カレーを食べる際にナンを喫食する食シーンも増加傾向にあります。

ナンを手作りするには手間暇がかかりますが、「かんたんナンです」を使えばフライパンで簡単に作ることができます。出来上がりはふんわり香ばしく、冷めてもやわらか。お子様も食べやすいおいしいナンをご家庭で簡単に作ることができます。また、日本国内では内食回帰が継続、さらには世帯人数減少による個食化が進行していることから、1回使い切りサイズの商品を提案することにより、更なる市場の活性化と拡大を図ります。

商品特長

- 水とサラダ油を加えてこねて、のばして、フライパンで焼くだけ。
- イーストによる発酵はいりません。
- ふんわり香ばしく、冷めてもやわらか。
- お子様も食べやすいほんのりバター風味です。
- 便利な使いきりタイプです（ナン2〜3枚分）。



3. かんたんピザです

開発背景と目的

イタリアの代表的な料理のひとつであるピザは、日本でも宅配品とチルド品の普及によりその立場を確立しており、家庭でもピザを手作りしたいというニーズが高まっています。「かんたんピザです」を使えば、ご家庭で気軽に簡単にサクッとクリスピーなピザがお楽しみいただけます。

従来の「フライパンで焼くだけピザ生地ミックス」に加えて1回使い切りサイズの商品を提案することにより、「かんたんナンミックス」と同様に、更なる市場の活性化と拡大を図ります。

商品特長

- 水とサラダ油を加えてこねて、のばして、フライパンで焼くだけ。
- イーストによる発酵はいりません。
- 香ばしく、サクッとクリスピーな食感のピザが楽しめます。
- 便利な使い切りタイプです（ピザ2枚分）。



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（増田・春日）まで
TEL：03-3257-2042
FAX：03-3257-2097



1. パリッシュ〜から揚げ粉（新製品）



2. かんたんナンです（新製品）



3. かんたんピザです（新製品）