

こ な 5月7日は「粉もんの日」！GWは粉もんパーティーを楽しもう！ 「簡単・おいしい・便利」が詰まった昭和産業の大人気シリーズをご紹介します

コロナ禍で家庭内での調理機会が増え、簡単においしく作れる“粉もの”需要は大きく伸びました。昨年から続いている原料高騰による小麦粉などの値上げが話題となっていますが、「お好み焼粉」「たこ焼粉」は引き続き人気の商品です。特に、家族団らんの機会が増えるGWや、夏休み、冬休みは、お好み焼粉やたこ焼粉の購買率が伸びる傾向にあります。

そこで今回は、昭和産業のお好み焼粉・たこ焼粉の中でも人気のシリーズ、「おいしく焼ける魔法のお好み焼粉」と「おいしく焼ける魔法のたこ焼粉」にスポットをあてて人気のワケをご紹介します！

この機会に“魔法シリーズ”で粉もんパーティーを楽しんでみませんか。



■“魔法シリーズ”のはじまりは簡単においしく作れる「お好み焼粉」から

材料費がお手頃でアレンジも豊富、家庭にある残り野菜なども活用できることから、手軽なお役立ちメニューとして食卓に上ることも多いお好み焼。しかし、簡単でポピュラーな料理でありながら、「上手においしく焼けない」「仕上がりにばらつきが出る」という声も聞かれ、お好み焼の食卓での登場回数はなかなか上らず、開発当時（2012年）の市場は横ばいが続いていました。

そこで、一般家庭におけるお好み焼調理のアンケート調査と調理観察を実施。その結果、「水と粉の感覚的な計量」「材料を混ぜる順番や混ぜ方が自己流」「焼く温度にムラがある」などの原因が判明しました。これらの課題を解決するため、「簡単においしく作れること」をコンセプトにしたお好み焼粉の商品開発に着手しました。

1. 「粉の配合」へのこだわり

穀物に精通した当社独自の配合で、フライパン・ホットプレートの温度や、生地を作る際に水の分量が多少振れても、いつでもおいしく、焦げにくい仕上がりにしました。

また、おいしく焼けるこだわりの配合で、ふっくら食感を実現しています。

2. 「簡便さ」へのこだわり

粉を計量して使用することの煩わしさを、使い切り小分けパックで包装することで解消。更に、生地を混ぜる回数や生卵を入れるタイミングなど、初心者でも簡単においしく調理できるよう、イラストを多く使った見やすいレシピでコツがわかるように工夫しています。



※パッケージ裏イメージ

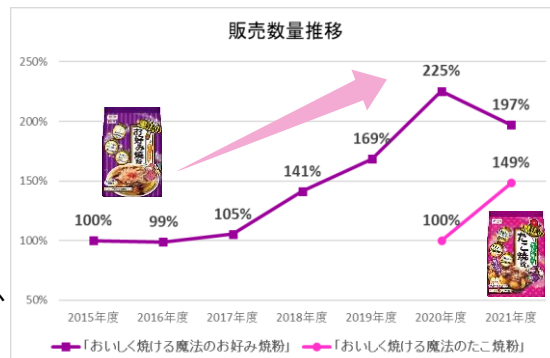
■使い勝手の良さで、家族世帯だけでなく単身世帯にもヒット！

「おいしく焼ける魔法のお好み焼粉」は、2014年9月に発売して以降、着々と販売数量を伸ばし、2020年度は発売当初に比べ、2倍以上まで伸長しました。この好調を受け、2019年9月には「おいしく焼ける魔法のたこ焼粉」の発売をスタート。

2021年度は、前年の巣ごもり需要に伴う大幅増加の反動を受けましたが、依然として内食消費傾向は堅調であり、お好み焼粉、たこ焼粉ともに好調に推移しています。

“魔法シリーズ”は、使い切りできる小分けパックの商品なので、保存性の高さから一人暮らしの若年層にも支持されています。また、家族の人数によって使用量を調整できる使い勝手の良さから家族世帯でのニーズも高いです。

このように、「使い勝手が良い」「失敗なくおいしく作れる」という点で、単身世帯や家族世帯など幅広い年代・ご家庭にご評価いただき、当社の家庭用商品を代表する商品へと成長しました。



※当社調べ

おいしく焼ける魔法のお好み焼粉

3つの魔法でおいしいお好み焼が失敗なく作れます！

- 【1】 使い切り簡単小分けパック
- 【2】 ふっくら食感！おいしく焼けるこだわりの配合
- 【3】 見やすく分かりやすいレシピ

おいしく焼けるこだわりの配合で、ふっくら食感を実現！
また、かつおぶし粉末とさばぶし粉末を配合しているのでだしのきいたおいしいお好み焼が作れます。



こだわりの配合で
ふっくら食感を実現！

おいしく焼ける魔法のたこ焼粉

3つの魔法でおいしいたこ焼が失敗なく作れます。

- 【1】 こだわりの配合による、ふわとろりん食感
- 【2】 くるんと返しやすい
- 【3】 生地がダマになりにくい

こだわりの配合により、初心者でも“ふわとろりん”な食感を実現！
鰹の旨みを感じられるおいしいたこ焼が作れます。



誰でもまんまる
ふっくら仕上がる！

「魔法シリーズ」で出来るおすすめアレンジレシピ公開中！

URL : <https://www.showa-sangyo.co.jp/special/maho/>

<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