

北海道産小麦小麦粉 100%使用！手作りメニューはこだわりの素材で♪

『北海道お好み焼粉』『北海道たこ焼粉』

～2種類のだしをバランスよく配合 独自の配合でおいしい食感～

2020年9月1日(火) 新発売

「人々の健康で豊かな食生活に貢献する」をグループ経営理念に、小麦、大豆、菜種、トウモロコシなどから様々な製品を製造販売する“穀物ソリューション・カンパニー”昭和産業株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長執行役員 新妻一彦)は、北海道産小麦小麦粉を100%使用した『北海道お好み焼粉』『北海道たこ焼粉』を2020年9月1日(火)より全国の取り扱い各店にて発売します。

新型コロナウイルスの影響により、自宅で食事を楽しむ機会が増えています。また、食品の原材料は、安全・安心の観点から国産に対するニーズが高く、割高でも国産品を選ぶという方が約61%という結果が出ています(「国産食品の輸入食品に対する価格許容度」参照)。

そこで当社は、北海道産小麦小麦粉を100%使用した、安心感、おいしさ、こだわりを込めた『北海道お好み焼粉』『北海道たこ焼粉』を開発しました。だしの旨味がきいたおいしい「お好み焼」「たこ焼」を、ご自宅で味わってみませんか。

商品特長

鰹と鯖の旨味
ふっくら おいしい

鰹と丸鶏エキスの旨味
カリッと おいしい



1 北海道産小麦粉 100%使用

使用している小麦粉は、すべて北海道の大地で育った小麦を国内で製粉しています。

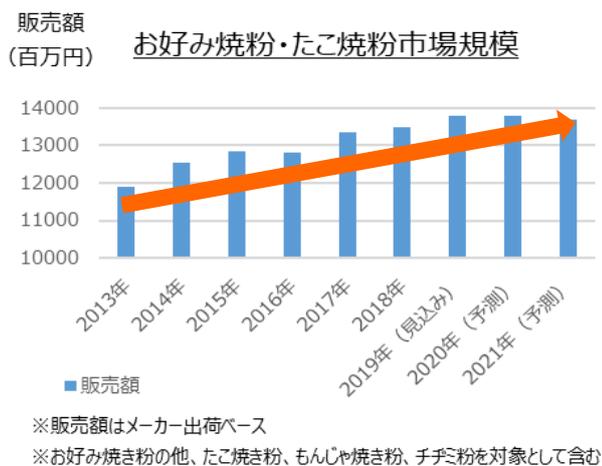
2 2種類のだしをバランスよく配合

- 【お好み焼粉】
鯖と鰹のだしと調味料をバランスよく配合しました。
- 【たこ焼粉】
鰹と丸鶏エキスと調味料をバランスよく配合しました。

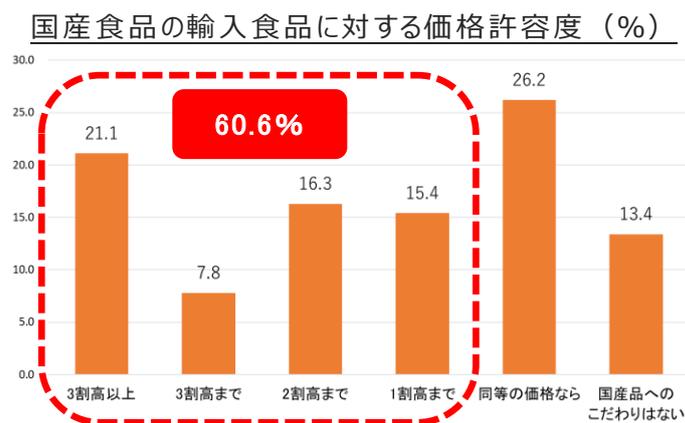
3 独自の配合でおいしい食感

- 【お好み焼粉】
ふっくら食感のお好み焼が作れます。
- 【たこ焼粉】
カリッと食感のたこ焼が作れます。

お好み焼粉・たこ焼粉の市場動向 ～商品開発の背景について～



出典) ㈱富士経済「食品マーケティング便覧、2019年」より抜粋



出典) (株)日本政策金融公庫「消費者動向調査:食の志向,2018年」を編集

市販用お好み焼粉・たこ焼粉の市場は
約 135 億円で、上昇傾向

「割高でも国産品を選ぶ」という方が約 61%

国産小麦粉を使用した「安心感」「おいしさ」「こだわり」を込めた
お好み焼粉、たこ焼粉を開発

『北海道お好み焼粉』『北海道たこ焼粉』商品概要

商 品 名	『北海道お好み焼粉』	『北海道たこ焼粉』
特 長	鰹と鯖のだしが効いた、ふっくら、口どけの良い食感のお好み焼が作れます。	鰹と丸鶏エキスの効いた外側はカリッとした食感のたこ焼が作れます。
発 売 日	2020年9月1日(火)	
内 容 量	500g	
希 望 小 売 価 格 (税 抜)	350円	
販 路	全国の取り扱い各店	

<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)

<本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先>

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 担当:赤松
 TEL:03-3257-2042