

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. 09-01

平成21年2月3日

2009年春の家庭用新製品発売のご案内

昭和産業株式会社（社長：横澤正克）は、2009年春の家庭用新製品として新製品7品、リニューアル1品、計8品を2009年3月1日から発売いたします。

昨今、景気の減退や、食への不安などの影響もあり、ご家庭内で食事をする機会が増えています。当社では、さまざまな消費者ニーズ、調理シーンに対応すべく、新製品投入とリニューアルを実施いたします。

食育の一助となる『手作りおやつ工房シリーズ』にはドーナツミックスを追加、食用油には、より本格的なオリーブオイルなどを新規投入します。また、安全・安心、使いやすさを考慮し一部商品のデザインや容量を見直しました。

記

【2009年春 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	手作りおやつ工房 ふんわりドーナツミックス	270g	284円	新製品
2	食用油	エクストラバージンオリーブオイル	400g	オープン価格	新製品
3	食用油	ライトオリーブ	400g	オープン価格	新製品
4	食用油	オレインリッチ	600g	オープン価格	リニューアル
5	パスタ	昭和スパゲッティ 1.8mm	500g	355円	新製品
		昭和スパゲッティ 1.6mm			
		昭和スパゲッティ 1.4mm			
6	健康食品	お釜にポン	50粒入	1,400円	新製品

1. 手作りおやつ工房シリーズ ふんわりドーナツミックス

開発背景と目的

「親子で作る楽しさ」と「食べる楽しさ」をご提案する商品として『手作りおやつ工房シリーズ』を2005年3月から発売し、おやつは「できれば手作りして食べさせたい」、「子供と一緒に手作りを楽しみたい」というニーズにお応えして、お客様に大変ご好評いただいております。さらに、食への不信感や景気の減退感などで、手作り回帰が高まり、意識的に手作りおやつが多くなったという消費者の声もあがっております。

今春、シリーズ第6弾として『ふんわりドーナツミックス』を投入いたします。

ドーナツは、おやつで人気の定番メニューです。最近では、高品質や、食感と口溶けの良い専門店のふんわりドーナツなどが話題となっていますが、家庭での手作りではホットケーキミックスを使って作るさっくり食感のドーナツが多いことがわかりました。

そこで、専門店のような食感と口溶けのよいドーナツが家庭で手軽にできる『ふんわりドーナツミックス』を発売いたします。より専門店のような仕上がりになるように砂糖コーティングができる「グレーズ」もセットしました。

今までにない商品を投入することで、手作りの幅を広げ、市場を活性化できると考えます。

広告宣伝、販売促進については、ターゲットに対して、商品認知・トライアル喚起を目的に、「手軽さ、楽しさ、おいしさ」をプロモーションいたします。マスメディアを使った広告展開や店頭試食販売に加え、弊社食生活クチコミサイト「ひまわりネット」を活用したプロモーションを計画しております。

商品特長

- 発酵なしで、ふんわり食感のドーナツが手軽に作れます。
- グレーズつきで専門店のような仕上がり！
- 麺棒やドーナツ型なしで、リングドーナツが簡単に作れます。
- 揚げたてはもちろん、冷めてもふんわり感が楽しめます。
- アレンジ色々！お好みの形や味にしてお楽しみいただけます。
- 1箱でリングドーナツが8個作れます。



2. エクストラバージンオリーブオイル

開発背景と目的

市場には様々な種類のオリーブオイルが並び、認知・使用経験ともに高く、最近では第2次オリーブオイルブームとも言われるほど、定番の油の一つとなっています。

弊社調べにおいて、現在のオリーブオイル使用者は、品質にある程度の方が満足しているものの、味や香りに満足していないという声もありました。そこで、「香り」・「苦味」・「辛味」が強いストロングタイプの本格的なオリーブオイルを市場に投入することにより、オリーブオイル市場の活性化を目指します。

容量は400～500gが主流ですが、ガラス瓶入りを使用している人がほとんどで、「重い」・「割れる」などの不満があることから、使い勝手が良く保存性の良いPETボトルを採用し、国内充填しました。

広告宣伝、販売促進については、ターゲットに対して、商品認知・トライアル喚起を目的に、プロモーション実施する予定です。雑誌等での広告展開や店頭試食販売に加え、弊社食生活クチコミサイト「ひまわりネット」を活用したプロモーションを計画しております。

商品特長

- 「香り」・「辛味」・「苦味」が強い、こだわりのある本格的なストロングタイプ。その香りや風味を活かし、調味料のようにもお使いいただけます。
- コールドプレス製法（低温圧搾製法）の、スペイン産の一番搾りエクストラバージンオイルを、国内充填。
- オリジナルの油垂れ防止キャップと、保存性に優れたフレッシュリッチボトル使用。
- 光を通しにくいラベルを採用し、風味劣化を抑制。



3. ライトオリーブ

開発背景と目的

オリーブオイルの、非購入者と過去使用者は、現行使用者に比べ、「健康に良い」や「安心・安全」イメージが、やや低い傾向にあります。さらに、「使える料理が限られている」、「使える料理の幅が狭い」、「価格が高く、使い勝手が悪い」というイメージがあります。

そこで、「もっと気軽に、手軽に」をコンセプトに、オリーブオイルの風味を活かした健康的で、気軽に使える新感覚の食用油を発売します。『ライトオリーブ』は、オレイン酸が豊富で健康イメージのある「高オレイン酸ひまわり油」と、スペイン産「オリーブオイル」をブレンドした油です。軽い風味で、色々なお料理にお使いいただけます。

気軽に使える健康イメージの食用油を投入することで、オリーブオイルへの関心を持ってもらい、市場の活性化を目指します。

広告宣伝、販売促進については、商品認知・トライアル喚起を目的に、人気の“幸せ料理研究家こうちゃん”を起用したメニュー提案などを実施する予定です。雑誌等での広告展開や店頭試食販売に加え、弊社食生活クチコミサイト「ひまわりネット」を活用したプロモーションを計画しております。

商品特長

- 高オレイン酸ひまわり油とエクストラバージンオリーブオイルをブレンドした新しいタイプの食用油。
- 熱にも強く傷みにくい。炒め物や、揚げ物にも。
- オリーブの香りが軽やか。ライトな風味はイタリアン・フレンチの他、和食など様々な料理と好相性。
- ビタミンEが豊富な栄養機能食品
ビタミンEが大さじ1杯(14g)あたり4mg含まれています。
オレイン酸78%含有で、ヘルシー感の高いオイルです。
- コレステロール0(ゼロ)表示のパッケージで健康感をわかりやすく伝えます。
- 国内精製のひまわり油と、エクストラバージンオリーブオイルを国内ブレンド充填。
- オリジナルの油垂れ防止キャップと保存性に優れたフレッシュリッチボトル採用。



4. オレインリッチ（デザインリニューアル）

開発背景と目的

安心・安全・健康に対する関心が一層高まる中、オレインリッチのパッケージデザインを刷新いたします。従来のデザインより、高オレイン酸ひまわり油のもつ「健康」感、「ピュア（安心・安全）」なイメージをよりわかりやすく表現します。

弊社調べでは、食用油購入時の重視点は、「安心」「安全」「健康」、使用時の重視点は、「油っこくない」「健康にいい」となっています。特保などの健康油使用者は、健康に良いと感じて、品質にも満足していますが、価格が高い、健康効果に疑問などの不満があることがわかりました。

新パッケージデザインでは、原料と品質をわかりやすく、商品名を読みやすくすることで「安心」「安全」「健康」感を伝え、店頭でのコミュニケーション力を強めたいと考えています。

より安心で健康的に生活したいと感じている人や、健康油使用者で、不満・不安に感じている人に、商品を再認知していただき、市場でのシェアアップを目指します。

広告宣伝、販売促進については、商品再認知・トライアル喚起を目的に、人気の“幸せ料理研究家こうちゃん”を起用したメニュー提案などを実施する予定です。雑誌等での広告展開や店頭試食販売に加え、弊社食生活クチコミサイト「ひまわりネット」を活用したプロモーションを計画しております。

商品特長

ひまわり種子から生まれたピュアひまわり油 100%

だから『3つのやさしい』 オレインリッチ

●料理にやさしい

くせの無い油だから、素材の味を引き立てます。

揚げ物、炒め物、生食等いろいろなお料理にお使いいただけます。

●人間にやさしい

あっさり・軽い・油っぽくない。においも少ない。

オレイン酸たっぷり「オレイン酸80%含有！」

ビタミンEたっぷり 「保健機能食品（栄養機能食品）」

ビタミンEがキャノーラ油の約2.5倍 （当社従来品比）

●環境にやさしい

サラッとしているから油汚れを拭き取りやすい。

揚げ物をしても、酸化しにくく、傷みにくいから、長持ちします。 ※当社調べ



5. 昭和スパゲッティ（1.8mm・1.6mm・1.4mm）500g

開発背景と目的

デュラム小麦のセモリナを100%使用し、麺の太さと食感に合わせた製法にこだわったスパゲッティです。今回、買いやすさ・使いやすさに合わせ内容量を見直し500gサイズを新たに投入します。

商品特長

- 昭和スパゲッティ1.8mm 500g
高温乾燥製法で、もちもちとした食感に仕上げました。
ミートソースやクリームソースなど、
幅広くお楽しみいただけます。
- 昭和スパゲッティ1.6mm 500g
超高温乾燥製法で、ぷりぷりとした食感に仕上げました。
トマトソースや和風ソースなど、
幅広くお楽しみいただけます。
- 昭和スパゲッティ1.4mm 500g
超高温乾燥製法で、ぷりぷりとした食感に仕上げました。
ペペロンチーノや冷製・スープスパゲッティなど、
幅広くお楽しみいただけます。



6. お釜にポン 50粒入

開発背景と目的

『お釜にポン』は、ビタミンEを手軽に摂取できる商品として長い間ご愛顧いただいている商品です。

最近のライフスタイルや住居スタイル、環境の変化、夏場の高温など、保存状況を考慮し、『50粒入』を発売いたします。

商品特長

- 栄養機能食品(ビタミンE)
- 炊飯時にポンと1粒入れるだけで。
- ふっくら、つややか、白米そのままの炊き上がり。
- お茶碗一杯でビタミンEが10mg摂取できます。
- 3～4合に1粒が目安です。



以上

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. 手作りおやつ工房
ふんわりドーナツミックス



2. エクストラバージン
オリーブオイル



3. ライトオリーブ



4. オレインリッチ
(リニューアル)



5. 昭和スパゲッティ 500 g (1.8mm・1.6mm・1.4mm)



6. お釜にポン 50 粒入