

No.24-1
2024年1月17日

ふっくらとした厚みが人気 『ケーキのようなホットケーキミックス』 発酵バター粉末使用で、高級感アップ 2024年2月1日（木） リニューアル発売

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 塚越英行）は、ふっくらと厚みのある出来上がり、ケーキのようなさっくりふんわり食感で発売以来人気の『ケーキのようなホットケーキミックス』を2024年2月1日（木）よりリニューアルし、全国の取り扱い各店にて発売します。

『ケーキのようなホットケーキミックス』は、専門店がセルクル（焼き型）で焼いたようなふっくらとした厚みと、さっくりふんわり食感が特長のホットケーキミックスです。プレミアムなホットケーキをご家庭で楽しめることから2005年の発売以来、幅広い世代の方にご愛顧いただいております。

この度のリニューアルでは、ユーザーの嗜好性を追求し、新たに発酵バター粉末を使用することで贅沢な味わいを実現。また、パサつかずよりしっとり、なめらかなくちどけに仕上げました。

公式サイトでは、本商品を活用したアレンジレシピを公開しております。

発売から18年間、ホットケーキミックスのトレンドとともに品質にこだわり続けてきた『ケーキのようなホットケーキミックス』で、贅沢なお家時間をお楽しみください。



商品特長



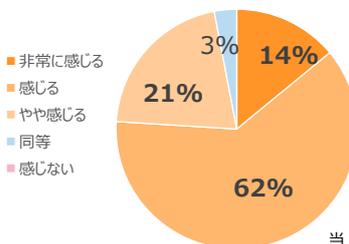
- 1 「発酵バター粉末」使用で贅沢な味わい**
濃厚感 UP。発酵バターによるコクをお楽しみいただけます。
- 2 よりしっとり、なめらかなくちどけ**
ふんわりしつつ、パサつかないくちどけの良いホットケーキを実現しました。
- 3 ふっくらした厚みとさっくりふんわり食感**
まるでセルクル（焼き型）を使用したような厚み。
選び抜いた2種類的小麦粉と、国産米粉を使用し、
まるでケーキのような食感に。

約9割が
発酵バターによる贅沢感を実感

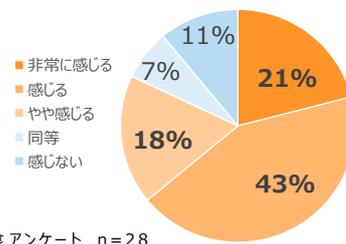
約8割が
よりなめらかなくちどけを実感

※従来品との比較

発酵バターによる贅沢感



なめらかなくちどけ



当社調べ 試食アンケート n=28

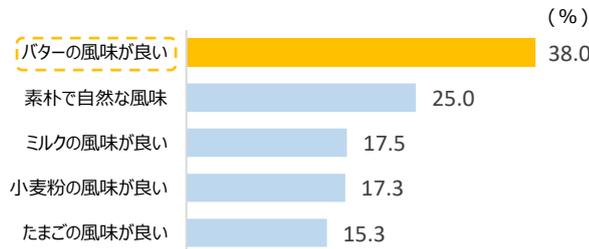
<リニューアル品の評価>
ターゲットユーザーの8割が
「従来品よりも好ましい」と回答

当社調べ ターゲットユーザーヒアリング n=25

～商品開発の背景について～

ホットケーキミックスにおいて期待する風味・味は？

(複数回答／一部抜粋)

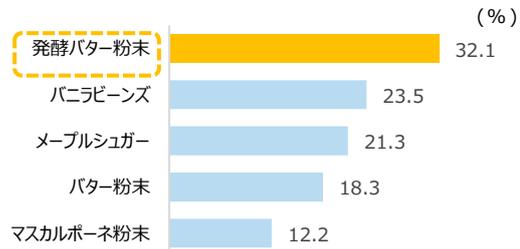


自社調べ 2020年「ホットケーキに関するアンケート」
対象者：高価格帯ホットケーキミックスユーザー n=250

ターゲットの嗜好は「バターの風味」

ホットケーキミックスのパッケージ表面にどの素材が入っていると書かれていたら、高価格でも買いたいと感じますか？

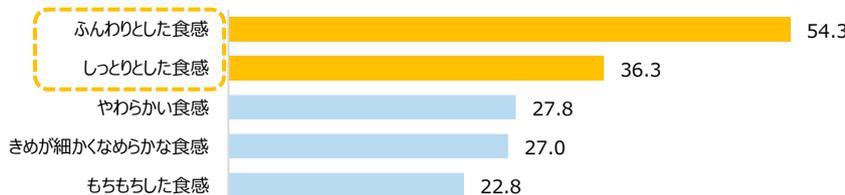
(複数回答／上位5位抜粋)



自社調べ 2023年6月実施 ネットアンケート n=1,000

より魅力が高いのが「発酵バター」

ホットケーキミックスにおいて期待する食感は？ (複数回答／上位5位抜粋)



自社調べ 2020年「ホットケーキに関するアンケート」
対象者：高価格帯ホットケーキミックスユーザー n=250

ふんわり食感に次いで、
しっとり食感が好まれる

ターゲットの嗜好性にマッチした
発酵バター粉末を使用

従来品の良さは残しつつ、
よりしっとりくちどけの良い食感に

『ケーキのようなホットケーキミックス』商品概要

商 品 名	『ケーキのようなホットケーキミックス』
発 売 日	2024年2月1日(木)
内 容 量	400g(200g×2袋)
特 長	<ul style="list-style-type: none">✓ 発酵バター粉末使用で贅沢な味わい。✓ よりしっとり、なめらかなくちどけ。✓ まるでセルクルを使用したようなふっくらとした厚み。✓ さっくりふんわり食感。 
希望小売価格(税込)	503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 企画部コーポレート・コミュニケーション室
TEL：03-3257-2042 担当：赤松・塩谷