

人気の「魔法シリーズ」 新商品『きれいに焼ける魔法のホットケーキミックス』

『おいしく焼ける魔法のお好み焼粉』は2024年9月で10周年！
2024年3月1日（金）新発売 & 全商品リニューアル

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、失敗なく簡単に作れると好評の「魔法シリーズ」より、新たなラインアップとして『きれいに焼ける魔法のホットケーキミックス』を2024年3月1日（金）より全国の取り扱い各店にて発売します。あわせて、お好み焼粉・たこ焼粉・天ぷら粉もリニューアルします。

「魔法シリーズ」は、調理初心者でも簡単に粉もの料理を楽しんでいただきたいというコンセプトで2014年に『おいしく焼ける魔法のお好み焼粉』を発売しました。独自技術の配合と分かりやすいレシピで、失敗しにくくおいしいお好み焼きを家庭で楽しめると大反響をいただき、これまでに「天ぷら粉」、「たこ焼粉」と、シリーズを拡充。2023年12月現在でシリーズ累計1,500万個を販売する、昭和産業の家庭用商品の中でも特に人気のシリーズです。簡単さ、おいしさに加え、パッケージも紫やピンクの鮮やかな配色と魔女のイラストを採用し、ワクワク感の伝わるデザインにしています。

この度、新たに発売する『きれいに焼ける魔法のホットケーキミックス』は、レシピ通りに作るだけでしっとりふわふわで厚みのあるホットケーキが焼けるミックス粉です。バターパウダーを入れたことで、豊かなバターの風味が味わえるとともに、パサつきを抑えてしっとり仕上がります。

本商品のさらなる“魔法のわけ”は、卵と牛乳の量を変えるだけで、「基本（ふわふわ）」「表面さくつと厚焼き」「もちもちしっとり」と、3種の焼き上がりを選べることです。人気のホットケーキのポイントを、このミックスひとつで焼き分けられるのは、ホットケーキミックス発売開始65年以上の経験を持つ昭和産業ならではの技術の成果です。

『きれいに焼ける魔法のホットケーキミックス』で、あなた好みのホットケーキをお楽しみください。

商品特長

1 ふっくら厚く丸く焼ける

焼いた時に一気に膨らみ、ボリュームのあるホットケーキができます。
コツをおさえたわかりやすいレシピ付き。公式サイトでは動画レシピも公開！

2 パサつかず、しっとりふわふわ

バターパウダーを配合したことで、豊かなバターの風味が味わえるとともに、パサつきを抑えてしっとり仕上がります。

3 卵と牛乳の量を変えて食感・見た目アレンジ

卵と牛乳の量を変えるだけで、3つの焼き上がりレシピが選べます。

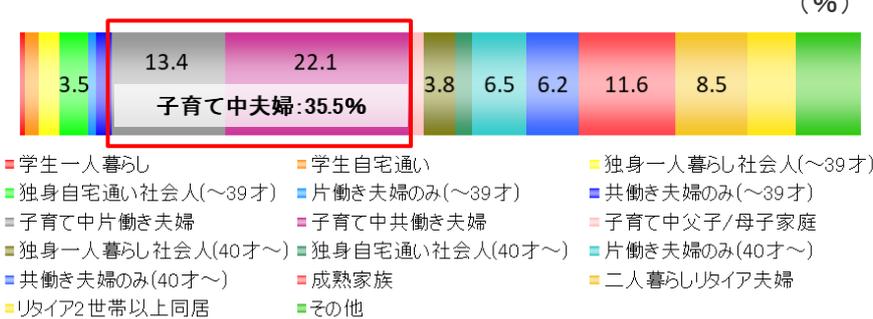


便利な小分けパック

レシピ	ミックス	卵	牛乳	できあがり枚数
基本	1袋	1個	100ml	3枚
表面さくつと厚焼き	1袋	2個	30ml	3枚
もちもちしっとり	1袋	1個	150ml	4枚

～商品開発の背景について～

●ホットケーキ/パンケーキミックスのライフステージ別購買層



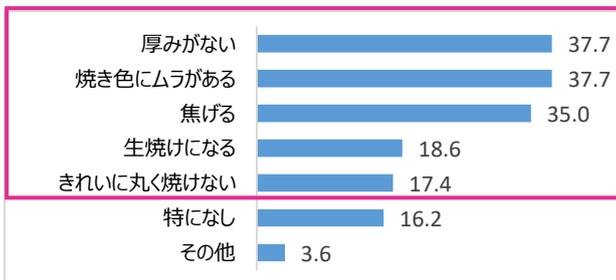
出典：(株)インテージ「ライフステージ構成比'22/10-'23/09の人数集計データ」より編集 n=20,000

主要購買層は
子育て中夫婦ユーザー

メインユーザー以外の
購買率を高めることが
市場拡大に繋がる

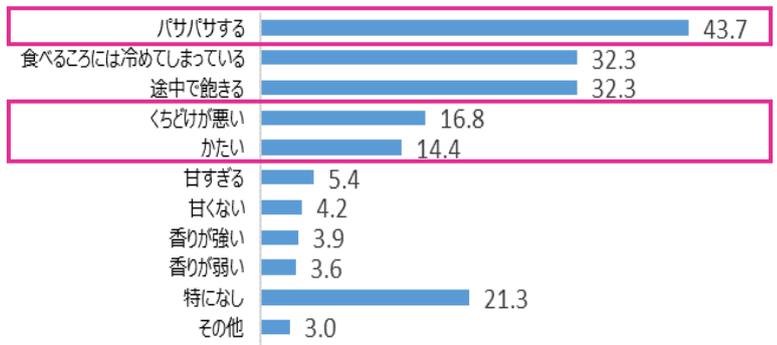
●ホットケーキミックス作りにおける不満点のアンケート (複数回答/%) 出典：自社調べ n=334

見た目に対する不満点



簡単なイメージのホットケーキも
きれいな色、形に焼けない不満がある

食味・食感に対する不満点



パサパサする、くちどけが悪いなど、食感に対する不満も多い

ホットケーキ作りの不満を解消する「きれいに美しく焼ける」魔法は、全ユーザーに求められるポイント！

簡単 & おいしいだけでなく、作り方次第で3種のホットケーキが作れる新しさを提供することで
ライトユーザーも買いたくなるワクワク感をプラス！

『きれいに焼ける魔法のホットケーキミックス』商品概要

商 品 名	『きれいに焼ける魔法のホットケーキミックス』
発 売 日	2024年3月1日(金)
内 容 量	280g(140g×2袋)
特 長	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ふっくら厚く、丸く焼ける。 ✓ パサつかず、しっとりふわふわ。 ✓ 味の決め手バターパウダー入り。 ✓ 卵と牛乳の量を変えて食感・見た目アレンジ。
希望小売価格(税込)	324円
販 路	全国の取り扱い各店

「魔法シリーズ」全商品 2024年3月1日（金）リニューアル

『おいしく焼ける魔法のお好み焼粉』



※2024年9月



容量：400g（100g×4袋）
希望小売価格(税込)：440円

【商品特長】

『3つの魔法のわけ』で失敗せずにおいしく焼ける！

■**こだわり配合でふっくら食感**

火拔けを良くし、さらにふっくらとしたお好み焼きに仕上がります。
くちどけの良さもアップしました。

■**崩れにくく返しやすい**

生地が固まりやすいため、崩れにくくひっくり返しやすくなりました。

■**コツがわかる親切レシピ**

丁寧な説明とコツを記載し、慣れていない人でも簡単に作れます。

★小分けパックで計量要らず&保存にも便利

『おいしく焼ける魔法のたこ焼粉』



容量：400g（100g×4袋）
希望小売価格(税込)：440円

【商品特長】

『3つの魔法のわけ』で失敗せずにおいしく焼ける！

■**こだわり配合でふわとろりん食感**

さらにふわっと軽く、とろっとくちどけの良い食感のたこ焼きに仕上がります。

■**くるんと返しやすい**

生地が固まりやすく、型離れもよいため、くるんと返しやすくなりました。

■**コツがわかる親切レシピ**

丁寧な説明とコツを記載し、慣れていない人でも簡単に作れます。

★小分けパックで計量要らず&保存にも便利

『おいしく揚がる魔法の天ぷら粉』



容量：200g（100g×2袋）
希望小売価格(税込)：216円

【商品特長】

『4つの魔法のわけ』+小分けパックで初心者でもおいしく揚がる！

■**冷めてもサクサク食感**

揚げたてはもちろん、冷めてもサクサク食感になるこだわり配合で、
天ぷらがおいしく揚がります。

■**深さ2cmの少ない油で**

大きな揚げ鍋がなくても、フライパンに2cmの油で天ぷらができます。

■**衣付け簡単 キレイに揚がる**

衣が付きやすくて花チリがしやすい！見た目もサクッときれいに揚がります。

■**コツがわかる親切レシピ**

天ぷら初心者が難しいと感じるポイントを裏面の作り方で細かく親切に
説明します。初心者でもコツが分かって簡単。

★小分けパックで計量要らず&保存にも便利

<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