

No.23-3

2023年1月31日

今までにない“高次元のふわっ、とろっ食感※”を実現！

『^{む じゅうりょく}夢重力食感お好み焼粉』

2023年3月1日（水） 新発売

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 新妻一彦）は、今までにないふわっと軽い食感と、とろっとくちどけの良い食感を実現した『夢重力食感お好み焼粉』を、2023年3月1日（水）より全国の取り扱い各店にて発売します。

内食、家族団らんの高まりから家庭で作る機会が増えたお好み焼き。そんな中、自社の調査によると、お好み焼きには「ふわっとした食感」や「とろける食感」が求められており、既存のお好み焼粉の食感では満足できず、さらに山芋をプラスしたレシピも数多く見受けられます。

そこで、山芋を入れなくても、今までにない“高次元のふわっ、とろっ食感※”を実現した新商品『夢重力食感お好み焼粉』を開発しました。※当社従来お好み焼粉と比較し、ふわっと感・とろっと感が強いこと

まるで夢のような、軽～い食感のお好み焼きをお楽しみください。



まるで夢のような、
軽～い食感が伝わるように
『夢重力食感お好み焼粉』
と名付けました☆



商品特長



1

ふわっと軽い食感！

発生した気泡をたっぷり抱き込み逃しにくい生地をすることで、ふわっと軽い食感に。

2

とろっとくちどけの良い食感！

生地が硬くなりすぎず、適度に水分を保持することで、くちどけの良い食感に。

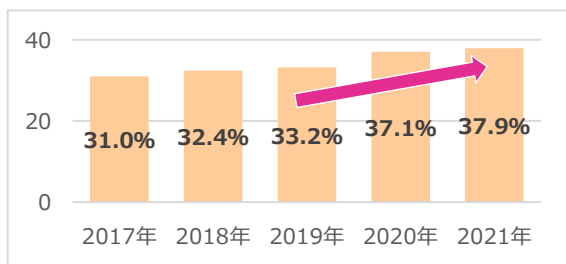
3

小分けパックで使い切り簡単！

粉の計量いらず。使い切りが簡単に。

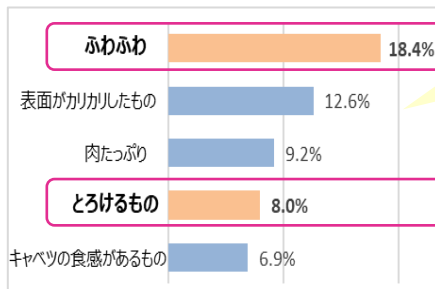
～商品開発の背景について～

お好み焼粉の使用率 経年推移（内食）



出典：(株)ライフスケープマーケティング、食マップ 2021 より作図

どのようなお好み焼きが食べたいと思いますか？



出典：自社調べ、お好み焼きに関するアンケート
(n=100、2018) より上位 5 項目を抜粋

「ふわふわ」「とろけるもの」が
お好み焼きの食感に
求められている

cookpad では
お好み焼粉 + 山芋レシピ
が **385 品**
※2022 年 11 月現在

お好み焼粉にさらに山芋を足す人も多い

家庭でのお好み焼粉の
使用機会は増加傾向

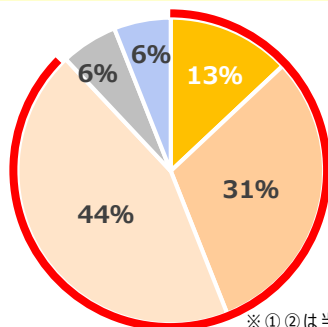
現状のお好み焼粉では
ふわっと感、とろっと感に満足できていない!?

当社従来品にはない、「**ふわっと軽く、とろっとくちどけの良い食感**」のお好み焼粉を開発

「夢重力食感お好み焼粉」モニタリング結果（自社調べ n=32）

<①ふわっと感>

約 **88%** が強いと回答

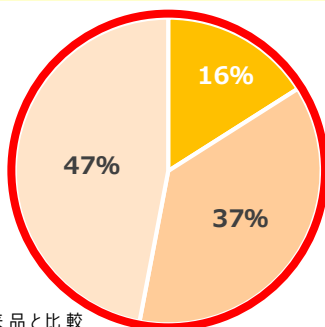


※①②は当社従来品と比較

■ 非常に強い ■ 強い ■ やや強い ■ 同等 ■ やや弱い

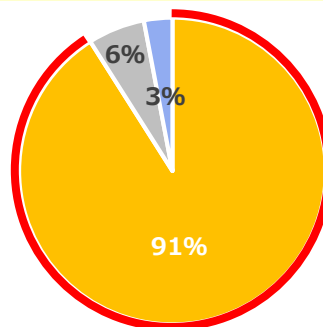
<②とろっと感>

100% が強いと回答



<③試食感想>

約 **91%** が好きと回答



非常に
好評価
でした

『夢重力食感お好み焼粉』商品概要

商 品 名	『夢重力食感お好み焼粉』
発 売 日	2023 年 3 月 1 日（水）
内 容 量	300g（100g×3 袋）
特 長	今までにない、夢のような“高次元のふわっ、とろっ食感※”を実現しました ※当社従来お好み焼粉と比較し、ふわっと感・とろっと感が強いこと ✓ 発生した気泡をたっぷり抱き込み逃しにくい生地にする事で、ふわっと軽い食感に。 ✓ 生地が硬くなりすぎず、適度に水分を保持することで、くちどけの良い食感に。 ✓ 1 袋 100g の小分けパックで計量要らず。使い切りで簡単に。
希望小売価格（税込）	378 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 TEL：03-3257-2042 担当：赤松