

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. 10-02

平成22年2月3日

2010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、2010年春の家庭用新製品としてリニューアル9品を2010年3月1日から発売致します。

いまだ先の見えない経済不況と生活不安から、消費者の生活防衛意識は更に強まり、食の内食化傾向は今年も続くと考えられます。ご家庭内で食事を作る機会が増え、節約・簡便性志向に加え、安心・安全と健康に対するニーズも高いと考えられます。当社では、今年も「作る楽しさ食べる楽しさ」を基本に、さまざまな消費者ニーズに対応していきたいと考えております。

今春は、お客様の声を反映して、従来品の簡便性やおいしさを更に改良し、手作りするお客様を支援する商品としてリニューアルしご提案します。

記

【2010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 まるめて焼くだけもちもちパンミックス	2 0 0 g	2 4 9 円	リニューアル
			4 0 0 g	4 5 8 円	リニューアル
2		パン粉づけが楽になるカツ揚げ粉	1 2 0 g	1 6 0 円	リニューアル
3		お肉をやわらかくするから揚げ粉	1 0 0 g	1 4 7 円	リニューアル
			1 4 0 g	1 7 9 円	リニューアル
4	健康食品	お釜にポン	1 5 粒入	4 8 0 円	リニューアル
			5 0 粒入	1, 400 円	リニューアル
		お釜にポン 小粒	2 0 粒入	4 8 0 円	リニューアル
		お釜にポン カレンダータイプ	5 粒入	2 0 0 円	リニューアル

1. 手作りおやつ工房シリーズ

まるめて焼くだけもちもちパンミックス200g・400g

開発背景と目的

『手作りおやつ工房』シリーズ『まるめて焼くだけもちもちパンミックス』は、「たまには手作りしてみたい」、「子供と一緒に楽しみたい」けれども「手間やお金はかけたくない」というニーズや「家中イベント」の人気から、発売以来大変ご好評いただいております。ご使用いただいているお客様から多くのお褒めの言葉を頂いておりますが、課題の声も頂きました。そこで、よりお客様の声を反映するため、配合と作り方表示を見直し、より上手に作りやすく、わかりやすくしました。またパッケージデザインは、商品特徴である簡便性とおいしさ“発酵いらず”・“外はパリッと中はもちもち”が更に伝わるようにリニューアルしました。

広告宣伝、販売促進については、マスメディアを使った広告展開や店頭試食販売に加え、商品認知・トライアル喚起を目的に、消費者と直接の接点をもてるようなプロモーションを展開します。合わせて弊社食生活クチコミサイト「ひまわりネット」を活用したメニュー提案なども計画しています。

商品特長

- 用意するのは卵、牛乳、サラダ油だけ。
- 混ぜてまるめて焼くだけ。面倒な発酵はいりません。
- ほんのりチーズ風味のもちもちパンが30分で作れます。
- 中はもちもち、外はパリッときれいな焼き上がり。
- もっと作りやすく！配合の改良と、作り方のポイントなどを大きく表示。
- 簡便性とおいしさが伝わりやすいデザインに変更。



2. パン粉づけが楽になるカツ揚げ粉

開発背景と目的

弊社調査で揚げ物の手作り頻度が比較的多いお客様は、とんかつなどのフライ類は、衣・パン粉付けが面倒との結果が出ています。カツ揚げ粉は、このフライ作りの不満点を解消できる商品として一度ご使用いただいた方からは大きな支持をいただきロングセラーとなっております。しかし、従来のパッケージでは、お客様が不満に感じている部分を解決できる商品であるとわかりにくい可能性がありました。

そこで、日頃からフライ作りに不満を感じているお客様に、より商品のよさを理解してもらうために、伝わりやすい商品名とデザインに変更しました。また簡便性はそのままに、アレルゲン物質をできるだけ軽減しました。さらに、店頭でパン粉との連動販売の可能性を広げるため形態をスタンディングパウチに変更しました。

広告宣伝、販売促進については、ターゲットに合わせた雑誌等を中心に展開、店頭試食販売に加え、商品認知・トライアル喚起を目的とした、サンプリングなどを展開します。

商品特長

- 下味、小麦粉、卵がひとつになって面倒なパン粉づけが簡単に！
- 水で溶いてからめて、あとはパン粉をまぶすだけ。
- フライパンで約1～2cmの少ない油でもカラッと揚げられます。
- 素材を包み込んで揚げるから、おいしさを逃がさずサクッとジューシーです。



3. お肉をやわらかくするから揚げ粉 100g・140g

開発背景と目的

手作り回帰が続く中、作り手は、調理に手間や時間をあまりかけたくないと感じ、省手間・時短志向から調理時間は短くなる傾向にあります。『お肉をやわらかくするから揚げ粉』は、その簡便性と機能性が好評で、長年ご愛顧いただいております。

から揚げ粉の良さを改めて認知していただくために、”お肉のやわらかさ”という機能性をさらに向上させました。デザインも変更し、作り方をわかりやすく、見やすくし、開封しやすいパッケージにリニューアルしました。

商品特長

- 下味いらず！お肉にまぶして揚げるだけ！
- 酵素（パパイン）配合でお肉がやわらか！（特許 2026300 号）
- 新配合で肉汁をとじこめ、さらにお肉はジューシーでやわらかく、衣はサクサク。
- 生姜しょうゆ味で、冷めてもやわらか。お弁当にも便利。



4. お釜にポン

15粒・50粒・小粒・カレンダータイプ（5粒）

開発背景と目的

『お釜にポン』は、白米のおいしさはそのまま、ビタミンEが手軽にとれる商品として、1粒3～4合用を主力にして販売しておりました。しかし、近年人口世代構成比、世帯人数の変化から、家庭での炊飯量は3～4合と1～2合の二極化に向かう傾向がうかがえます。

従来から1粒1～2合用も販売しておりましたが、店頭で違いがわかりにくい等の声がありました。お客様の炊飯量に応じた商品を選びやすく、『お釜にポン』の良さがより伝わりやすいパッケージに変更しました。

商品特長

- ご飯を炊く時にお釜にポンと 1 粒入れるだけ。
- ふっくらつややか白米そのままの炊き上がり。
- 普段の食事でビタミンEが摂取できます。栄養機能食品(ビタミンE)
- 白米のご飯はもちろん、雑穀入りご飯にもお使いいただけます。



15 粒



50 粒



小粒 20 粒



キャンディータイプ® (5 粒)

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

まるめて焼くだけ もちもちパンミックス

200g / 400g

(リニューアル)

2. パン粉づけが楽になる

カツ揚げ粉

(リニューアル)

3. お肉をやわらかくするから揚げ粉

100g / 140g

(リニューアル)



4. お釜にポン (リニューアル)

15粒

/

50粒

/

小粒 20粒

/

5粒 (カレンダータイプ)