

もっとハッピーターンのおいしさを味わいたいという声にお応えして、  
さらにあまじょっぱく、ハッピーターンらしい味わいをパワーアップ！

## 『ハッピーターン味から揚げ粉』

2023年8月上旬より順次リニューアル発売

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、亀田製菓株式会社のロングセラー商品『ハッピーターン』とコラボしたから揚げ粉『ハッピーターン味から揚げ粉』を、2023年8月上旬より順次、全国の取り扱い各店にてリニューアル発売します。

『ハッピーターン味から揚げ粉』は、人気のから揚げをご家庭で簡単に作れる当社の「から揚げ粉」と、亀田製菓株式会社のロングセラー商品『ハッピーターン』との夢のコラボ商品です。2022年9月1日に発売して以降、多くのメディアやSNSで話題となるなどご好評いただいています。

このたび、もっとハッピーターンのおいしさを味わいたいという声にお応えして、さらにあまじょっぱく、ハッピーターンらしい味わいをパワーアップしました！

鶏もも肉以外にも、じゃがいもやタコなど色々な具材でのアレンジメニューをパッケージ裏面にてご紹介。さらに当社オンラインショップでは、もっとハッピーターン味になるヒミツの裏技も紹介しています！

まぶして揚げるだけなので、作るのも簡単！おかずやおつまみとしてはもちろん、おやつにもおすすめ。新しくなった『ハッピーターン味から揚げ粉』を、ぜひお試しください。

★ リニューアルして、★  
★ さらにおいしくなりました！



### 商品特長

#### 1 ハッピーターンの“あまじょっぱさ”を表現

亀田製菓株式会社監修のもと、ハッピーターンのあまじょっぱさを、鶏肉や油との相性を考慮して表現しました！  
味のバランス調整や米粉の配合によって、ハッピーターンらしい、あまじょっぱくてクセになる味わいに仕上げました！  
（ハッピーパウダーは使っておりません）

#### 2 簡単まぶしタイプ

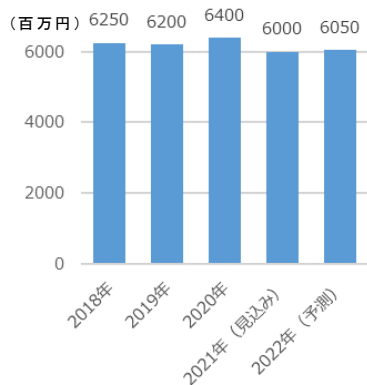
まぶしタイプのから揚げ粉で、ハッピーターンの粉感をイメージしました。まぶして揚げるだけで作るのも簡単！

#### 3 夕食、おつまみ、おやつやパーティーにも！

今までにない新しいから揚げ粉で、食事だけでなくみんなで楽しめるおやつやパーティーにも！

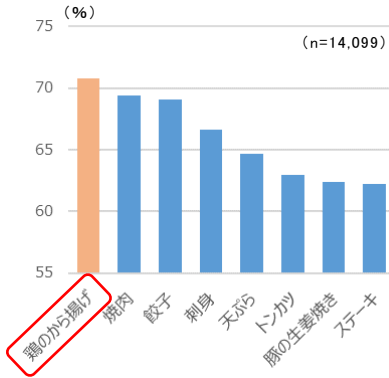
## 市場動向 ～商品開発の背景について～

### から揚げ粉市場規模



出典：(株)富士経済、  
「2022 食品マーケティング便覧, 販売額」よりグラフ化

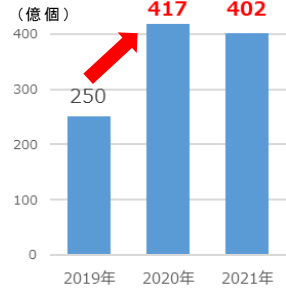
### 好きなおかずランキング (複数回答)



出典：(株)ニチレイフーズ、  
「全国から揚げ調査 2021,好きなおかずランキング・から揚げ年間消費量、2021年」よりグラフ化

### から揚げ年間消費量

※聴取したから揚げ喫食頻度に1回で食べる平均個数を掛け合わせて1年間の消費個数を算出。最終的に、20～79歳の日本人総数 91,921,260人 (平成27年度国勢調査) とした場合の喫食個数を推計。



「から揚げ粉」は、  
およそ 60 億円市場

から揚げは、好きなおかずランキング 1 位！  
また消費個数も増加しており、人気の高いメニュー

専門店では多彩な味付けを展開  
消費者も好みや食シーン、気分に合わせて自由に選べる



### 『ハッピーターン』紹介

幅広い世代に愛され続けてきた人気おせんべい

- ✓ たっぴりのあまじょっぱい粉 (ハッピーパウダー) で味付けされたおせんべい
- ✓ 1976年 (昭和51年) 発売  
2021年に45周年を迎えたロングセラー商品

話題性・インパクトのある  
味付けを提案したい  
という社員の思いから  
亀田製菓の人気商品  
『ハッピーターン』との  
コラボを実現！

### 『ハッピーターン味から揚げ粉』商品概要

商 品 名	『ハッピーターン味から揚げ粉』
発 売 日	2023年8月上旬より順次発売
内 容 量	80g
特 長	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ハッピーターンの“あまじょっぱさ”を表現</li> <li>✓ 簡単まぶしタイプ</li> <li>✓ 夕食、おつまみ、おやつやパーティーにも！</li> </ul>
希望小売価格 (税込)	181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