

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. 15-04

2015年 2月 6日

2015年春夏家庭用新商品発売のご案内

昭和産業株式会社（社長：岡田茂）は、2015年春夏の家庭用新商品・リニューアル品として合計11品目を2015年3月1日から発売いたします。

少子高齢化の進行や世帯人数の減少、有職主婦の増加を背景に消費者の食に対するニーズが多様化するなか、「食材の安心・安全」「簡便・時短」「少量・適量」「健康」という要素は一層重要視される傾向にあります。また、消費税増税や食品の値上げを契機とした消費者の節約志向の高まりから、家庭では内食回帰の動きが強まるものと思われまます。

2015年春夏は、お好み焼粉市場に新たな提案をする新商品として大阪の有名店監修による『鶴橋風月お好み焼き粉』を発売するとともに、『お好み焼粉』と『たこ焼粉』シリーズ全品をデザインリニューアルし、商品特長や作り方を伝わりやすく、わかりやすいパッケージに一新します。

また、今年で発売23周年を迎えるロングセラー商品『お肉をやわらかくするから揚げ粉』をまぶしと水溶きの2つの作り方で楽しめる商品としてリニューアルするほか、食用油では今年で発売15周年を迎える高オレイン酸ひまわり油『オレインリッチ』と、使用シーンや用途の広がりなどによって市場が拡大している『エクストラバージンオリーブオイル』のデザインを刷新し、ラインアップの充実を図るなど、既存商品のブラッシュアップと新商品の追加により、売り場の活性化と新規需要の創出を図ってまいります。

記

【2015年春夏 家庭用 新商品・リニューアル品一覧表】

	カテゴリー	商品名	内容量	希望小売価格 (税抜)	区分
1	ミックス	鶴橋風月お好み焼き粉	540g	355円	新商品
2	ミックス	お好み焼粉	200g	150円	リニューアル
			500g	300円	リニューアル
3	ミックス	たこ焼粉	200g	150円	リニューアル
			500g	300円	リニューアル

4	ミックス	お肉をやわらかくするから揚げ粉	80g	118円	新商品
			100g	147円	リニューアル
5	食用油	オレインリッチ	300g	オープン	新商品
			600g	オープン	リニューアル
6	食用油	エクストラバージンオリーブオイル	300g	オープン	新商品
			600g	オープン	新商品

1. 鶴橋風月お好み焼き粉

開発背景と目的

お好み焼きは、材料費が安いことや家庭にある残り野菜が活用できることから節約メニューとして定番ですが、家族や親しい人が集まったときに皆で楽しみながら作れるホットプレートメニューとしても人気があります。

国内市場では、単身世帯や有職主婦の増加、景気回復実感の遅れなどから簡便性や節約志向は継続しているものの、“少し高くてもよいもの、価値のあるものを”というニーズは高まっており、食品でも高付加価値商品が注目されるようになってきています。

そこで、お好み焼きの本場である大阪地区を中心にチェーン展開している「鶴橋風月」の監修により、大阪の有名店の味わいが家庭で手軽に再現できるプレミアムタイプのお好み焼き粉を開発しました。

『鶴橋風月お好み焼き粉』は、たっぷり使うキャベツのおいしさを引き立てる生地と、かつお節をのせてじっくり焼きあげることによって、中はふんわり、外は香ばしくサクツとした食感に仕上がるお好み焼き粉です。

ご家庭で本場大阪の老舗の味わいが手軽に楽しめる商品を市場に投入することにより、新たな需要を喚起し、お好み焼き粉市場の活性化を図ります。

～「鶴橋風月」について～

「鶴橋風月」は昭和20年代に、町のお好み焼き屋さん「風月」として創業し、お好み焼きの本場である関西地区を中心に全国に80店舗、海外に2店舗※を展開しているお好み焼きの人気店です。（※2015年2月現在）

商品特長

- 創業60余年を誇る大阪発祥のお好み焼き店「鶴橋風月」監修による、こだわりのお好み焼き粉です。
- たっぷり使うキャベツのおいしさを引き立てる生地と、かつお節をのせてじっくり焼くことによって、中はふんわり、外はサクツとした食感のお好み焼きが作れます。
- 「鶴橋風月」ならではのこだわりの作り方をイラストで表現することによって、おいしく上手に焼けるポイントを分かりやすくしました。
- 計量いらずで、保存にも便利な分包タイプ（4枚分/袋×3パック）。



2. お好み焼粉 200g・500g

開発背景と目的

ふっくらとした仕上がりのお好み焼がご家庭で手軽に作れるスタンダードタイプのお好み焼粉です。パッケージデザインを変更して2つの容量サイズの商品イメージを統一するとともに、『たこ焼粉』と共通の「焼印」をシンボルマークとして付けることによって、『お好み焼粉』と『たこ焼粉』シリーズに一貫したデザイン性を持たせ、店頭でのSHOWAブランドの認知向上を図ります。

また、処方を見直すことによって、ご家庭でさらにおいしいお好み焼が作れるようにしたほか、パッケージ裏面の作り方をイラストに変更することで調理のポイントをより分かりやすく、作りやすくしました。定番商品のブラッシュアップにより、さらなる需要促進とお好み焼粉市場の活性化を図ります。

商品特長

- 仕上がりふっくら、鰹と鯖のだしの旨みがきいたお好み焼がご家庭で手軽に作れます。
- 計量のしやすさと使いやすさを考慮して加水量を変更。さらにキャベツをたっぷり使う処方に変更することで、より軽い食感のお好み焼が食べられるように改良しました。
- パッケージ裏面の作り方にイラストを使用することで、調理のポイントを直感的に伝え、より分かりやすく、作りやすくしました。
- お求めやすく、無駄がない使い切りタイプの200g（4枚分）と、お徳用タイプの500g（10枚分）のラインアップです。



3. たこ焼粉 200g・500g

開発背景と目的

中がとろーりとした仕上がりなたこ焼がご家庭で手軽に作れるこだわりのたこ焼粉です。パッケージデザインを変更して2つの容量サイズの商品イメージを統一するとともに、『お好み焼粉』と共通の「焼印」をシンボルマークとして付けることによって、『お好み焼粉』と『たこ焼粉』シリーズに一貫したデザイン性を持たせ、店頭でのSHOWAブランドの認知向上を図ります。

また、パッケージ裏面の作り方をイラストに変更することで調理のポイントをより分かりやすく、作りやすくしました。専門店の味わいにこだわり、ご好評をいただいている『たこ焼粉』シリーズのブラッシュアップにより、さらなる需要促進とたこ焼粉市場の活性化を図ります。

商品特長

- 専門店のような中がとろーりとした、たこ焼がご家庭で手軽に作れます。
- 小麦粉の種類にこだわった当社独自の配合により、関西風のとろみのある本格的なたこ焼に仕上がります。
- 鰹と鯖の旨みに加え、隠し味に丸鶏エキスを使用した専門店に近い味わいです。
- パッケージ裏面の作り方にイラストを使用することで、調理のポイントを直感的に伝え、より分かりやすく、作りやすくしました。
- お求めやすく、無駄がない使い切りタイプの200g（40個分）と、お徳用タイプの500g（100個分）のラインアップです。



4. お肉をやわらかくするから揚げ粉 80g・100g

開発背景と目的

鶏のから揚げは家庭で人気の高いメニューですが、ご当地から揚げブームの影響もあり、しっかりと衣付きでサクサク感が強い水溶きタイプのから揚げ粉の人気の高まっています。

そこで、変化する消費者ニーズにお応えすべく、今年で発売23周年を迎えるロングセラー商品の『お肉をやわらかくするから揚げ粉』の品質と使いやすさを全面的に見直すとともに、パッケージデザインもリニューアルします。

お肉にから揚げ粉をまぶして揚げる従来の作り方に加え、水溶きした衣をつけて揚げる2つの作り方ができるように設計し、配合と処方を改良。酵素の力でお肉がやわらかくなる機能はそのままに、見た目にもボリューム感があり、サクサクとした食感のから揚げが作れるようにしました。夕食のおかずはもちろん、お弁当のおかずとしてもご利用いただけます。

商品特長

- まぶしと水溶きの2つの作り方ができる便利なから揚げ粉です。
- お肉にから揚げ粉をまぶして揚げれば、カラッとジューシーな食感に。水で溶いて揚げれば、衣付きがよく、外はサクサク、中のお肉はさらにジューシーにやわらかく仕上がります。
- パパイン酵素の働きでお肉がやわらかく仕上がりと、冷めてもやわらか。
- しょうがと醤油の手作りの味わい。下味いらずで家庭で定番の味付けに仕上がります。



5. オレインリッチ 300g・600g

開発背景と目的

『オレインリッチ』は、おいしさと健康感を兼ね備えたピュアひまわり油100%の植物油として2000年の発売時よりご好評をいただいております。しかし、健康油の市場が年々縮小し、代わりにオリーブオイルやごま油の市場が拡大していることから、食用油における消費者のニーズは確実に変化しているものと思われまます。

そこで、自然な健康感を持ち、油っぽくない風味が特長の『オレインリッチ』のパッケージをキッチンや食卓に置きたくなるような个性的でおしゃれなデザインに全面リニューアルし、店頭での視認性を強化するとともに、幅広いユーザーにお使いいただけるよう小容量（300g）の商品を追加ラインアップします。

心地よいキッチンライフを演出し、新しいライフスタイルを提案する商品として市場に投入することによってトライアルユースを喚起し、さらなる需要促進と食用油市場の活性化を図ります。

商品特長

- ひまわり種子から生まれたピュアひまわり油100%の植物油です。
- 油っぽさが少なく、食材の風味をいかす油だから、料理やヒト、環境にもやさしい。
- オレイン酸含量80%以上。オリーブオイルや高オレイン酸べに花油より多く含んでいます。
- コレステロールゼロで、ビタミンEが豊富な栄養機能食品です。
- 保存性に優れた材質のボトル（フレッシュリッチボトル）を採用。
- パッケージには千葉大学大学院のデザイン心理学研究室の協力を得て選考したデザインを採用。ひまわりの明るくポジティブなイメージを最大限にいかした、キッチンや食卓で映える華やかで上品なデザインです。
- ライトユーザー向けに使いやすい300gと、ミドル～ヘビーユーザー向けに600gをラインアップしました。



6. エクストラバージンオリーブオイル 300g・600g

開発背景と目的

キャノーラ油などの植物油の消費が伸び悩むなかで、オリーブオイルは自然な健康感と香り豊かな風味から食シーンや用途を広げ、市場が拡大しています。このような状況のなか、当社は現行の『エクストラバージンオリーブオイル』のパッケージを『オレインリッチ』と連動したデザ

インに全面リニューアルし、店頭での視認性を強化するとともに、容量サイズも見直しました。

今までにない個性的でおしゃれなパッケージデザインと本格的な風味が楽しめる商品を市場に投入することによってトライアルユースを喚起し、伸長市場のさらなる活性化を図ります。

商品特長

- 新鮮なオリーブ果実を使用した一番搾りのエクストラバージンオリーブオイルです。
- コールドプレス（低温圧搾）製法により、オリーブ本来の豊かな風味を引き出しています。
- フルーティーな香りとスパイシーな辛みと苦みのバランスがよいオリーブオイルです。
- 風味豊かなスペイン産オリーブオイルを国内で充填しています。
- 保存性に優れた材質のボトル（フレッシュリッチボトル）を採用。
- パッケージには千葉大学大学院のデザイン心理学研究室の協力を得て選考したデザインを採用。素材感や品質の良さが伝わる、キッチンや食卓で映える斬新で上品なデザインです。
- ライトユーザー向けやテーブルオイル用としても使いやすい300gと、ミドル～ヘビーユーザー向けに600gをラインアップしました。



本件に関する報道関係の方からのお問い合わせ
昭和産業株式会社 経営企画部広報課（増田・春日）まで
TEL：03-3257-2042
FAX：03-3257-2097