

News Release

No. 19-04

2019年2月7日

2019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：新妻一彦）は、2019年春夏の家庭用新商品3品目を、2019年3月1日から全国で新発売いたします。

有職主婦の増加や少子高齢化を背景に、家庭調理におけるニーズは依然として“健康”“安全・安心”“簡単・簡便”にあります。また、スマートフォンの普及率上昇や、若者を中心としたSNSの流行に伴い、“SNS映え”や、“「モノ」から「コト」”へのニーズも高まっています。

そこで、2019年春夏は、ご家庭で簡単に、おいしく楽しくスイーツが作れる『もちぷっち』、発酵いらずでもち大麦粉配合の『もちもちパンミックス』、だし感をご家庭で楽しんでいただける『だしがきいてるから揚げ粉』の第二弾『野菜のだしがきいてるから揚げ粉』の3品を新発売いたします。

これらの新商品をご提案することで、お客様が家庭調理に求める“健康”“安全・安心”“簡単・簡便”に加え、“楽しさ”の価値を提供するとともに、新規需要の創出と市場の活性化を図ってまいります。

記

【2019年春夏 家庭用 新商品一覧表】

	カテゴリ	商品名	内容量	希望小売価格 (税抜)	区分
1	ミックス	もちぷっち	100 g	200円	新商品
2	ミックス	もちもちパンミックス	100 g ×2袋	255円	新商品
3	ミックス	野菜のだしがきいてる から揚げ粉	100 g	150円	新商品

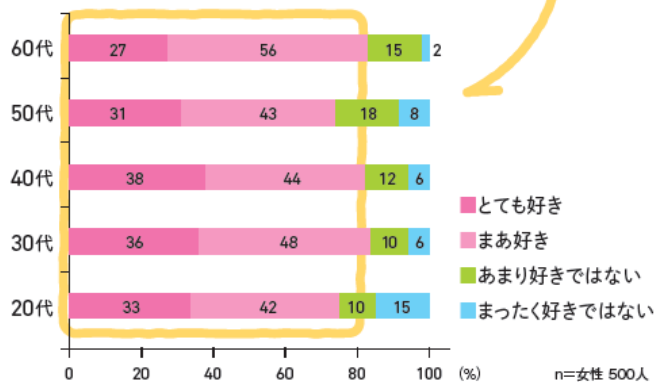
1. もちぷっち

<開発背景と目的>

家庭用デザートミックス市場は、近年回復傾向にあります。
その中でも、デザート系ミックスは子育て世代が多く購入しており、
またクリア系飲料やきらきら系スイーツは2017年度よりトレンド
となっています。

Q. 透明感のあるスイーツは好きですか？

透明感のあるスイーツは、各年代約80%の
女性に好まれています。



出典：(株)ドウ・ハウス「クリア系スイーツに関するアンケート」2018年



そこで、「透明感」と「時短」を実現させた、もちもち食感のデザート用ミックス粉を発売いたします。

<商品特長>

●透明感

つるんともちもち食感の透明感のあるデザートができます

●電子レンジで簡単に作れる

電子レンジで作れて、出来あがりまで20分！

●アレンジいろいろ

フルーツやジュースでアレンジすることで、見た目も楽しいデザートが作れます



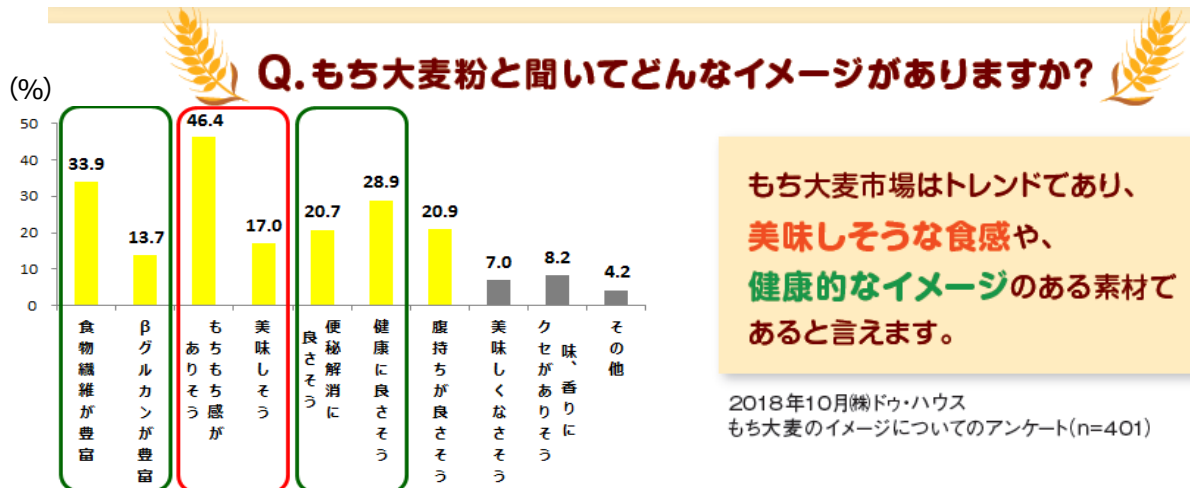
2. もちもちパンミックス

<開発背景と目的>

国内では、有職主婦の増加に伴い、平日の家庭調理の頻度減少が続いております。その一方で、ある一定の割合で主婦は、子供・家族と一緒に調理を楽しみたいという要望を抱いております。

また、もち大麦粉はトレンドであり、美味しそうな食感や健康的なイメージのある素材と言えます。

そこで、比較的時間に余裕のある休日に出来たてのパンを自宅で簡単に楽しみながら作れる、健康に良いイメージのある大麦粉を配合したパン用ミックス粉を発売いたします。



<商品特長>

●まぜて、まるめて、焼くだけ。発酵いらず！

用意する材料は、卵、牛乳、サラダ油だけ！

ミックスとまぜて、まるめて、焼くだけで、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した食感のパンが30分で作れます

●もち大麦粉入り

市場で話題のもち大麦を製粉したもち大麦粉入りです
もち大麦粉の風味ともちもち食感をお楽しみいただけます

●アレンジ豊富

生地器具をまぜたり、サンドイッチなどいろいろなバリエーションが
楽しめます



3. 野菜のだしがきいてるから揚げ粉

<開発背景と目的>

ユネスコ無形文化遺産登録されたことにより和食が見直される中、和食に使用される「だし」に注目が集まっております。国内においても、だし専門店が話題になるなど、だしの本格的なおいしさを手軽に楽しむ生活者が増えてきています。

『野菜』だしは、書籍や雑誌の特集記事などで話題となり、だしの専門店では『かつお』の次の売り上げとなった店もあるなど、私たちの生活にとって身近な存在になってきていると考えられます。

そこで、かつお風味の『だしがきいてるから揚げ粉』シリーズ第二弾として、「野菜だし」のから揚げ粉を発売いたします。



<商品特長>

●野菜だしの旨味

野菜だしのやさしい甘みとまろやかな旨みが広がる、水溶きタイプのから揚げ粉です
ご家庭にあるお味噌を加えれば、「ほんのり味噌風味」のから揚げもお楽しみいただけます

●塩分50%カット

※「日本食品標準成分表2015年版」の「小麦粉プレミックス粉から揚げ用」（食塩相当量9.7g/100g）と比較した場合

※通常の作り方の場合

だしをきかせることで、塩分カットでも旨味のある味わいに仕上がります

●パッケージで差別化

第一弾の「かつお風味」に続く、やさしいイメージで売り場で目立つデザイン

以上

〈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

担当：大内・赤松 TEL：03-3257-2042