

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. 12-01

平成24年1月18日

2012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：岡田茂）は、2012年春の家庭用新製品として新製品2品目、リニューアル品6品目を2012年3月1日から発売致します。

東日本大震災以降、家族との時間を大切にする気運の広がりから、家庭で料理をする内食化傾向はますます高まっています。家庭では、昨夏の経験や社会不安から、節約や節電の意識は一層高まるものと考えられ、簡単さや手軽さもより求められていくことになると思われます。

2012年春には、簡便でありながら、本格派志向にも応える新製品を発売します。2011年春より発売した「レンジでチンするから揚げ粉」は、調理の簡便さから、大変好評をいただいております。このたび、新たな風味を加えてシリーズを強化することで、消費者の方々へのさまざまなニーズにお応えします。早ゆでマカロニは、ゆで時間を短くしながらもしっかりした食感を保持させました。

ご家庭に「手軽さ」・「おいしさ」・「楽しさ」・「健康的な食生活」を提案し、日本の食生活を楽しくおいしくする商品を発売いたします。

記

【2012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	レンジでチンするから揚げ粉 タンドリーチキン風味	80g	160円	新製品
2		お肉をやわらかくするから揚げ粉	100g	147円	リニューアル
			140g	179円	リニューアル
3		衣カリカリから揚げ粉	100g	152円	リニューアル
4	パスタ	昭和 早ゆでマカロニ	250g	185円	新製品
		昭和 サラダマカロニ	200g	155円	リニューアル
		昭和 グラタンマカロニ	200g	155円	リニューアル
		昭和 ペンネ	200g	155円	リニューアル

1. レンジでチンするから揚げ粉 タンドリーチキン風味 『特許出願中』

開発背景と目的

家庭で人気の「鶏のから揚げ」を、油を使わず、まぶして電子レンジでチンするだけの画期的新商品として、2011年3月に「レンジでチンするから揚げ粉 しょうゆ味」を発売いたしました。テレビ、新聞等でも数多く紹介され、から揚げ時短革命商品として大変高評価をいただいています。

昨秋には「黒こしょう&ガーリック風味」を加え、ファミリー層から単身者の方々にも評価をいただき、幅広い層のニーズと食シーンに応えられた商品として市場の活性化と拡大に貢献できました。

2012年春に、シリーズ第3弾として、「タンドリーチキン風味」を新発売いたします。インド料理の中でも家庭で作るには手間がかかり難しい料理の一つであるタンドリーチキンをイメージした商品です。簡便さだけでなく、本格的な味を志向される方にもおすすめします。

商品特長

- 鶏肉にまぶして、電子レンジでチンするだけ。レンジで約3分半。後片付けも簡単です。
- 油を一切使用しないので、カロリー20%カットのから揚げが作れます（当社調べ）。
- インド料理定番のタンドリーチキンをイメージし、スパイスやハーブなど香辛料をしっかりと効かせた本格的な味付けです。ご飯のおかずやおつまみのほか、カレーなどと一緒にインド料理の一品にもおすすめです。
- できたてはもちろん、冷めてもおいしい。
- 2個から調理可能なので、忙しい朝のお弁当作りにもぴったりです。



2. お肉をやわらかくするから揚げ粉 100g・140g 3. 衣カリカリから揚げ粉 100g

開発背景と目的

「お肉をやわらかくするから揚げ粉」、「衣カリカリから揚げ粉」は、ご家庭での定番のから揚げ粉としてロングセラー商品となっています。今回、「お肉をやわらかくするから揚げ粉」は、ご飯のおかずとして、よりおいしく召し上がっていただけるように、旨味としょうが醤油味を引き立つように変更しました。「衣カリカリから揚げ粉」は、スパイシーな味わいが高まるように改良しました。

また、パッケージデザインも商品の特長をより分かりやすく伝えるようにリニューアルしました。

商品特長

「お肉をやわらかくするから揚げ粉」

- パパイ酵素でお肉がやわらかく、サクッとジューシーに出来上がります。
- 家庭での定番の味付けを、まぶして揚げるだけで手軽に作れます。
- 醤油としょうが風味で、旨味をアップ。ご飯のおかずによく合います。
- 冷めてもお肉がやわらかく、お弁当にぴったりです。



「衣カリカリから揚げ粉」

- カリッとクリスピーな食感のから揚げが手軽に家庭で楽しめます。
- フライドチキンをイメージし、黒こしょうのスパイシーな味わいが、お弁当はもちろん、ビールのおつまみにもピッタリです。



4. 昭和 早ゆでマカロニ（新製品）

昭和 サラダマカロニ・グラタンマカロニ・ペンネ（リニューアル）

開発背景と目的

家庭用パスタ市場は、内食需要の拡大を追い風に順調に推移しています。マカロニを中心としたショートパスタも堅調に推移しています。

マカロニの中でも特に「早ゆで」タイプは、手軽さや時短を求める消費者の方々から支持され、市場が拡大傾向にあります。しかし、これまでの「早ゆで」タイプのマカロニは、ゆで時間の短さを優先しているためか、食感に歯ごたえ、食べごたえがないなどの課題がありました。

そこで、ゆで時間2分30秒と短時間でありながら、歯ごたえがありもちもちとした食べ応えのある食感のマカロニを提案します。手軽さと時短に加えて、本格的な食感をお求めの方々におすすめします。

また、新製品の「早ゆでマカロニ」の発売にあわせて、マカロニ全品（「サラダマカロニ」、「グラタンマカロニ」、「ペンネ」）についても、食感へのこだわりをより伝わりやすくするため「もちもち食感」をキーワードにパッケージデザインをリニューアルしました。

「早ゆでマカロニ」

商品特長

- ゆで時間2分30秒の早ゆでタイプ。
- 歯ごたえがあり、もちもちした食感を楽しめます。
- デュラム小麦を100%使用し、製粉から包装まで自社一貫製造した国内生産品です。



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. レンジでチンするから揚げ粉
タンドリーチキン風味（新製品）



2. お肉をやわらかくするから揚げ粉
100g・140g（リニューアル）



3. 衣カリカリから揚げ粉
（リニューアル）



4. 昭和 早ゆでマカロニ（新製品）



サラダマカロニ（リニューアル）



グラタンマカロニ（リニューアル）



パンネ（リニューアル）