

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. 13-02

2013年1月17日

2013年春夏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、2013年春夏の家庭用新製品・リニューアル品として合計6品目を2013年3月1日から発売致します。

日本国内は、食の安心・安全に対する意識は相変わらず高く、さらには出口の見えない経済不安があいまって、食生活に関しても“より堅実に”という意識がますます高まっているものと思われます。また、高齢社会の到来とともに女性の社会進出が進むことにより、単身世帯の増加や世帯人数の減少が進み、ライフスタイルが多様化しています。そのため、家庭内調理においても「簡単」「時短」「少量・適量」「保存性」という要素は、より重要視されていくものと思われます。当社では、従来の主婦層に加え、シニア層や男性などもターゲットにした製品を提供することにより、多様化した消費者ニーズにお応えしていきたいと考えております。

そこで、今春は「レンジでチンするから揚げ粉」シリーズの姉妹品として、電子レンジを使った簡単調理で“とんカツ”が作れる新製品「レンジでチンして豚こまとんカツ」を発売するほか、「レンジでチンするから揚げ粉」も保存に便利なチャック付にリニューアルし、利便性をさらに向上させます。また、天ぷら粉の楽々天やホームベーカリー用パンミックスもリニューアルしてご提案致します。

記

【2013年春夏 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)	区分
ミックス	レンジでチンして豚こまとんカツ	50g	160円	新製品
	レンジでチンするから揚げ粉 焦がし醤油風味	80g	160円	リニューアル
	レンジでチンするから揚げ粉 黒こしょう&ガーリック風味	80g	160円	リニューアル
	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	リニューアル
	昭和天ぷら粉 楽々天	300g	175円	リニューアル
	ホームベーカリー用パンミックス	290g	160円	リニューアル

1. レンジでチンして豚こまとんカツ『特許出願中』

開発背景と目的

「とんカツ」は「鶏のから揚げ」と並んで家庭で人気の定番メニューです。しかし、「手作りだとんカツを作るのは手間がかかるし、後片付けが大変」と思っている人は多く、また上手に揚げるためにはコツを必要とします。そのため、惣菜や冷凍食品を購入されるケースも多く見られます。

一方、節約志向から豚肉の消費は伸びており、時短や経済目的から安価な豚こま肉をまとめ買いして、少量づつ使う家庭も増えています。

そこで、当社独自の配合技術により、まるめた豚こま肉にまぶして、電子レンジで加熱するだけでとんカツが作れる、まったく新しいタイプのパン粉ミックスを開発致しました。揚げ油やフライパンを使用しなくても、まるで油で揚げたかのように、衣はサクッとお肉はジューシーに仕上がります。

2011年春の発売時よりご好評をいただき、一人暮らしの男性や50歳以上のシニア層からも強いご支持をいただいている「レンジでチンするから揚げ粉」シリーズの姉妹品として新発売することにより、幅広いユーザー層への訴求を継続してまいります。

尚、本製品については電子レンジ調理でおいしいとんカツが作れる当社独自の配合となっており、特許出願を行っております。

製品特長

- 豚こま肉にまぶして電子レンジでチンするだけ。
約2分で一口サイズのとんカツが作れます。
- 用意するのは豚こま肉と少量のサラダ油だけ。
油で揚げないから、後片付けも簡単です。
- 豚こま肉を使って作れるから経済的。
- 衣はサクッと、お肉はジューシーに仕上がります。
- できたてはもちろん、冷めてもおいしい。
- 3個から調理可能なので、お弁当のおかずやおつまみにもぴったりです。



2. レンジでチンするから揚げ粉 焦がし醤油風味
3. レンジでチンするから揚げ粉 黒こしょう&ガーリック風味
4. レンジでチンするから揚げ粉 タンドリーチキン風味

開発背景と目的

2011年春の発売時より「レンジでチンするから揚げ粉」シリーズは、その簡便な調理方法が幅広い層から支持され、ご好評をいただいております。しかし、その一方で“一度で使いきれないから保存するのに不便”、“作り方が分かりづらい”、“味が少し濃い”などといったご意見も数多くいただいております。

そこで、お客様の利便性と満足度を高め、トライアルとリピートを促進するために、パッケージを保存に便利なチャック付袋に全面リニューアルしました。また、パッケージ裏面の作り方もより分かりやすいように工夫しました。「焦がし醤油風味」と「タンドリーチキン風味」については、より食べやすい味付けに配合も変更しました。

製品特長

※3品共通

- 鶏肉にまぶして電子レンジでチンするだけ。約3分半でから揚げが作れます。
- 油を一切使用しないから、カロリー20%カットのから揚げが作れます。後片付けも簡単。
- 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、お弁当のおかずやおつまみにもぴったりです。
- 保存に便利なチャック付き袋で、より使いやすくなりました。

「レンジでチンするから揚げ粉 焦がし醤油風味」

- 醤油の風味がしっかり効いた和風味が、より食べやすく、おいしくなりました。

「レンジでチンするから揚げ粉 黒こしょう&ガーリック風味」

- フライドチキンをイメージした黒こしょうとガーリック風味のスパイシーな味付けです。

「レンジでチンするから揚げ粉 タンドリーチキン風味」

- インド料理定番のタンドリーチキンをイメージしたスパイシーな味付けが、より食べやすく、おいしくなりました。



5. 昭和天ぷら粉 楽々天

開発背景と目的

近年、家庭内調理に簡便さを求める傾向が強まるにつれ、揚げ物調理が減少しています。特に天ぷらは下準備が面倒で、上手に作るためにコツが必要と思われるため、家庭では敬遠されがちです。しかし、その一方で、少容量タイプの天ぷら粉の販売数量が増加傾向にあることから、ご家庭でも天ぷらを気軽に楽しみたいという消費者ニーズが確実にあることが伺えます。

「昭和天ぷら粉 楽々天」は、水で溶いて揚げるだけで花散りしてサクサクした美味しい天ぷらが簡単に楽しめる機能性天ぷら粉として1995年に発売、ロングセラー商品としてご好評をいただいております。

今回のリニューアルでは、消費者ニーズとライフスタイルの変化に合わせて、天ぷらがよりサクサクした食感に仕上がりに、冷めてもサクサク食感が長持ちする配合に変更しました。また、パッケージデザインも製品特長と天ぷらのおいしさがより伝わるように一新して、トライアルユースの喚起および家庭内調理の促進を図ります。

製品特長

- 水に溶いて揚げるだけ。
花散りのよい、サクサク食感の天ぷらが簡単・手軽に作れます。
- 冷めてもサクサク。時間が経っても揚げたての食感が長持ちします。
- 使いやすい内容量300gです。



6. ホームベーカリー用パンミックス

開発背景と目的

ホームベーカリーの普及に伴い、家庭で焼き立てのパンを楽しむ家庭が増えていますが、焼き立ての品質には満足しているものの、食べきるまでには2～3日を要しているケースが多く、翌日のパンのおいしさに不満をかかえている消費者が多いことがわかりました（当社調べ）。

そこで、当社独自の配合技術により、焼き立てはもちろん、翌日でもふんわりやわらかい食パンが食べられる「ホームベーカリー用パンミックス」をリニューアル発売することにより、さらなる市場の活性化を図ります。

用意するのは水とドライイーストだけ。小麦粉から作るより簡単で、翌日もふんわりおいしい食パンが食べられます。

また、パッケージに保存性（バリエーション）の高い材質を採用することにより、賞味期間を6ヶ月から12ヶ月に延長（未開封状態）してさらに使いやすくしたほか、デザインも製品特長と食パンのふんわりとしたおいしさが伝わりやすいように一新しました。

製品特長

- 1斤用の使い切りタイプで、粉の計量がいりません。
- 用意するのは水とドライイーストだけ。
- 焼き立てはもちろん、翌日もふんわりやわらかい食パンが楽しめます。
- いろいろな具材を入れて、アレンジメニューも楽しめます。



この件に関するお問い合わせ
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