

# 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. 13-27

2013年 8月 6日

## 2013年秋冬家庭用新商品発売のご案内

～人気のパンケーキミックスやレンジでチンシリーズ新商品など、合計7品目を発売～

昭和産業株式会社（社長：岡田茂）は、2013年秋冬の家庭用新商品として合計7品目を2013年9月1日から発売致します。

日本では高齢化や女性の社会進出により、世帯人数の減少が進み、単身世帯や共働き世帯が増加しています。ライフスタイルが変化し、消費者ニーズが多様化していることから、最近ではスーパーなどの食品売り場でシニア層や単身男性の姿を多く見かけるようにもなりました。こうした中、当社ではこれらの消費者意識やライフスタイルの変化に対応するため、「簡便」「時短」「本格」という要素に着目し、新しい価値を提案する商品開発に取り組んでまいりました。

景気回復の期待感が感じられる2013年秋冬では、新たに“生活を楽しむためのプチ贅沢”の提案として外食でブームとなっている「パンケーキミックス」を新発売するほか、簡便性とおいしさを兼ね備えた商品として好評の「レンジでチンする」シリーズと「食感を楽しむパスタ」シリーズのラインナップを拡充することにより、伸長市場の活性化を図ります。

記

### 【2013年秋冬 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	デザートパンケーキミックス	300g	278円	新商品
2		ブランチパンケーキミックス	300g	278円	新商品
3		昭和ホットケーキミックス	300g	235円	新商品
4		レンジでチンする炙り風テリヤキ粉	60g	160円	新商品
5	パスタ	昭和スパゲッティ 1.4mm(結束)	600g	394円	新商品
6		昭和スパゲッティ 1.6mm(結束)	600g	394円	新商品
7		昭和スパゲッティ 1.8mm(結束)	600g	394円	新商品

# 1. デザートパンケーキミックス

## 2. ブランチパンケーキミックス

### 開発背景と目的

当社は、ホットケーキミックス市場において「ケーキのようなホットケーキミックス」や「いろいろ洋菓子が作れるホットケーキミックス」「もちもちホットケーキミックス」など、さまざまな食シーンやニーズに対応する商品を投入することにより、ホットケーキミックスを中心とした加糖ミックス市場を活性化してまいりました。

そこで、2013年秋冬では、今や全国規模に広がりつつあるパンケーキブームに注目。食シーンに合わせてさまざまな具材を選び、スイーツとして楽しめる「デザートパンケーキミックス」と朝食やランチなどの食事として楽しめる「ブランチパンケーキミックス」の2品を新発売します。

スイーツとしてだけでなく、朝食として食べるスタイルが定着しつつあるパンケーキ専用ミックスを投入し、ホットケーキとは異なる食べ方やシーンを提案することにより、朝食需要を開拓するとともに、加糖ミックス市場のさらなる活性化を図ります。

### 商品特長

#### 「デザートパンケーキミックス」(ふんわり甘い デザートタイプ)

- 用意するのは卵と牛乳だけ。
- ふんわりやわらか。甘くて口どけの良いデザートにぴったりのパンケーキが作れます。
- バター&ミルク風味だから、そのまま食べても、フルーツやクリームと一緒に食べてもおいしい。
- 便利な使い切りサイズ(4枚分/袋×2袋入り)。



#### 「ブランチパンケーキミックス」(しっとりやわらか 朝食・ブランチタイプ)

- 用意するのは牛乳だけ。
- 甘さ控えめで、しっとりもちもち。朝食などの食事にぴったりのパンケーキが作れます。
- ほんのりチーズ風味だから、そのまま食べても、卵料理やベーコンと一緒に食べてもおいしい。
- 便利な使い切りサイズ(4枚分/袋×2袋入り)。



### 3. 昭和ホットケーキミックス300g

#### 開発背景と目的

「昭和ホットケーキミックス」は、ホットケーキはもちろんドーナツなどのアレンジメニューが作れる汎用性とその値頃感から、1999年の発売時よりご好評をいただいております。この度、お客様からのご意見やご要望にお応えして「よりおいしく、より使いやすく、よりわかりやすく」をテーマにリフレッシュ発売します。

ミックスの原料と配合を見直すことで、食感と風味を改良したほか、パッケージデザインをより親しみやすく、おいしさの伝わるデザインに変更しました。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わかりやすく、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加糖ミックス市場の活性化を図ります。

#### 商品特長

- 食感と風味にこだわり、原料と配合を変更。

さらにふんわり・ふっくらとして、バニラの風味が香るホットケーキが作れるように仕上げました。

- 計量のしやすさと使いやすさを考慮して、量目を2回分使い切り（300g）に変更。

- パッケージ裏面の作り方をイラストに変更することで、よりわかりやすく、作りやすくしました。



### 4. レンジでチンする炙り風テリヤキ粉 『特許出願中』

#### 開発背景と目的

電子レンジで簡単にから揚げやとんカツが作れる「レンジでチン」シリーズは、その簡便性とおいしさが評価され、主婦層からシニア層まで幅広い層からご支持をいただいております。

「簡単」「時短」「後片付けを楽にすませたい」という消費者ニーズは依然として強く、電子レンジ調理商品の市場は今後も成長が見込まれることから、新たに「レンジでチンする炙り風テリヤキ粉」を追加ラインナップします。

「レンジでチンする炙り風テリヤキ粉」は、外食では人気だけど、家庭で作るには難しいイメージのメニューが簡単に作れることをコンセプトに開発しました。当社独自の配合技術により、豚スペアリブや鶏手羽肉にまぶして、電子レンジで加熱するだけで、誰でも簡単に本格的でおいしい骨付き肉料理が作れます。調理に時間をかけたくない時はもちろん、ハレの日やホームパーティのメニューとしてもご利用できます。

尚、本商品については電子レンジ調理でおいしい骨付き肉料理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。

#### 商品特長

- お肉にまぶして、電子レンジでチンするだけ。
- 調理が難しいイメージの骨付き肉料理が、誰でも簡単&短時間で作れます。
- オーブンを使わないから、後片付けも楽チン。



- 香ばしくて甘辛い味付けだから、出来たてはもちろん、冷めてもおいしい。
- 少量から作ることができるので、おつまみやお弁当にもおすすめです。
- チャック付き袋なので、お好みの量だけ使え、保存にも便利です。

## 5. 昭和スパゲッティ 1.4mm (結束)

## 6. 昭和スパゲッティ 1.6mm (結束)

## 7. 昭和スパゲッティ 1.8mm (結束)

### 開発背景と目的

人口減少や高齢社会の到来とともに縮小が見込まれる食品市場の中で、パスタ市場は数少ない成長市場として注目されています。その中でも、今や国民食となったスパゲッティでは、簡便性の高い結束タイプの商品が売れ筋となっています。

そこで、2013年秋冬では、使い勝手のよい結束タイプの商品を追加ラインナップします。

麺の太さと食感に合わせて製法にもこだわった「食感を楽しむ」シリーズの1.4mmと1.6mmの結束は超高温乾燥製法によってぷりぷりとした食感に、1.8mmの結束は高温乾燥製法によってもちもちとした食感に仕上げています。

### 商品特長

- 1人前(100g)ごとに結束された、計量いらずで便利なスパゲッティです。
- 原料にはデュラム小麦のセモリナを100%使用。
- 麺の太さと食感に合わせて、製法にもこだわりました。



昭和スパゲッティ 1.4mm (結束)



昭和スパゲッティ 1.6mm (結束)



昭和スパゲッティ 1.8mm (結束)

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