

## 2018年秋冬家庭用新商品 発売のご案内

昭和産業株式会社（社長：新妻一彦）は、2018年秋冬の家庭用商品5品目を2018年9月1日から全国で新発売いたします。

有職主婦の増加や世帯人数の減少を背景に、消費者の食に対するニーズは多様化しています。また、少子高齢化や平均寿命の上昇に伴い、健康を意識した食生活を好む方が増えています。そうしたなか、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。

そこで、2018年秋冬は、エクストラバージンオリーブオイルよりも苦みや辛みを抑え、和食にも合うように調合した食用オリーブ油『オリーブオイル生活』、国産麦小麦粉を使用した『昭和謹製お好み焼粉』『昭和謹製たこ焼粉』、本格的な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』、「お釜にポン」シリーズから、お米由来の植物性乳酸菌をプラスした『お釜にポン乳酸菌Plus』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”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

### 【2018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	食用油	オリーブオイル生活	950g	オープン	新商品
2	ミックス	昭和謹製お好み焼粉	500g	350円	新商品
3	ミックス	昭和謹製たこ焼粉	500g	350円	新商品
4	ミックス	だしがきいてるから揚げ粉	100g	150円	新商品
5	健康食品	お釜にポン乳酸菌Plus	20粒	500円	新商品

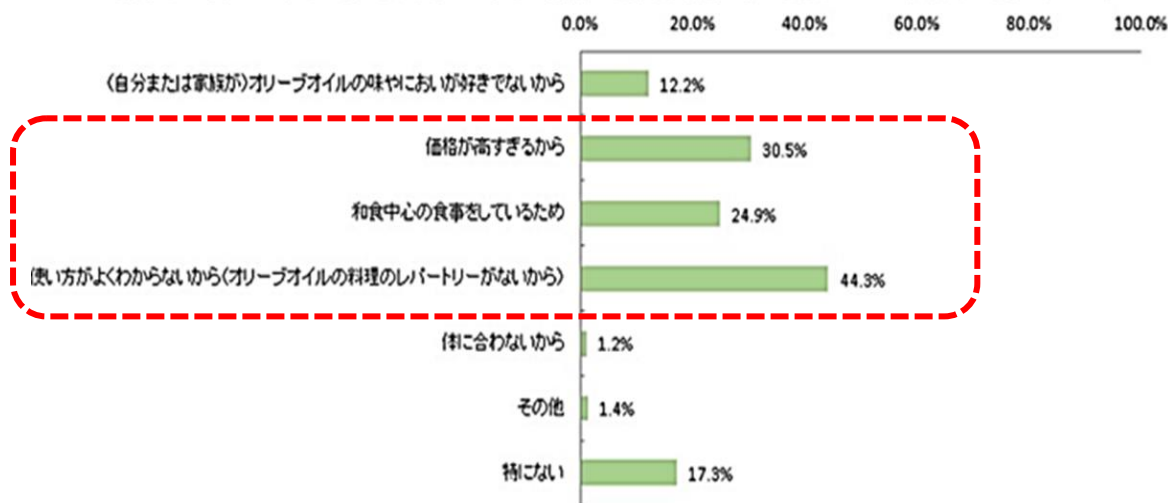
## 1. オリーブオイル生活

### <開発背景と目的>

家庭用オリーブオイル市場は、健康イメージの広がりとともにエクストラバージンオリーブオイルを中心に急成長しています。しかし、エクストラバージンオリーブオイルは独特の風味や辛さがあり、「使い方が分からない」「和食中心の食事をしている（和食には合わないというイメージがある）」といった苦手イメージを持たれている方も見受けられます。

### 【オリーブオイルを食べない理由】

あなたがオリーブオイル(またはオリーブオイルを使った料理)を食べない理由についてお答えください(n=485)



出典) IOC(インターナショナルオリーブカンファレンス) 2015年 調べ



そこで、料理への使いやすさと健康を兼ね備えた、クセのないあっさり軽い味わいの100%オリーブオイルをご提案いたします。エクストラバージンオリーブオイルに含まれるオレイン酸の栄養価は同等であり、苦み、辛みを抑え、これ1本でいろいろなお料理にお使いいただけるオリーブオイルです。

当社の「オレインリッチ」や「エクストラバージンオリーブオイル」に続くプレミアム系オイルとして新発売いたします。

### <商品特長>

#### ●クセのない軽い味わい

あっさり軽い味わいで、苦み、辛みの弱い、クセのないタイプの100%オリーブオイルです。

#### ●これ1本でいろいろ使える

和食、生食、揚げもの、焼きものなど、これ1本でいろいろなお料理にお使いいただけます。

#### ●たっぷり大容量

950gの大容量タイプで、毎日手軽に、たっぷりお楽しみいただけます。

## 2. 昭和謹製お好み焼粉

## 3. 昭和謹製たこ焼粉

### <開発背景と目的>

食品の原材料は、安全・安心の観点から、国産の原材料に対するニーズが高い状況が続いており、割高でも国産品を選ぶ方が多くいらっしゃいます。

そこで、当社では、国産小麦粉のおいしさを生かした昭和産業こだわりのお好み焼粉・たこ焼粉を開発いたしました。

『謹製』という言葉には、原材料にこだわり、真心を込めて丁寧に作ったという思いが込められています。

### <商品特長>

#### ●国産小麦粉の味わい

国産小麦粉を使用し、小麦の甘み・旨味をお楽しみいただけます。

#### ●だしの旨味とおいしい食感

##### お好み焼粉

鰹と鯖のだしがきいたふっくら、口どけの良い食感のお好み焼粉です。

##### たこ焼粉

鰹と丸鶏エキスの2種類の旨みがきいた外はカリッと、中はとろーりとした食感が特長です。

#### ●保存に便利なシール付き

開封後に口封出来るシールを添付します。またシールに記載されているQRコードを読み取り、「昭和謹製シリーズ」特設サイトにアクセスすると、アレンジレシピやシェフのおすすめレシピなどの情報を入手することができます。



口封シールは全部で4種類！ランダムに付きます

(お好み焼粉、たこ焼粉共通)



QRコードを読み取り、「昭和謹製シリーズ」特設サイトへ！  
様々なレシピをお楽しみいただけます。

## 4. だしがきいてるから揚げ粉

### <開発背景と目的>

食卓機会からみたから揚げの喫食は増加傾向にあり、から揚げは依然として人気メニューです。

「だし」は世界中で日本食が注目される中、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。

そこで、当社では、他社にない味わいが楽しめる商品として「だし」のきいたから揚げ粉を新発売いたします。また、だしをきかせることで減塩で仕上げますので、塩分控えめのお食事を好まれる方や、ご自分で味を調節したい方におすすです。

### <商品特長>

#### ●だしのうま味

かつお風味のだしがきいた、水溶きタイプのから揚げ粉です。

醤油を加えれば、香ばしい醤油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(七訂)」 「から揚げ用プレミックス粉」(食塩相当量9.7/100g)と比較

※通常の作り方の場合

だしをきかせることで、塩分カットでもうま味のある味わいに仕上がります。

#### ●優しいパッケージ

これまでのから揚げ粉にはない優しいデザインで、売り場で目を引くパッケージです。

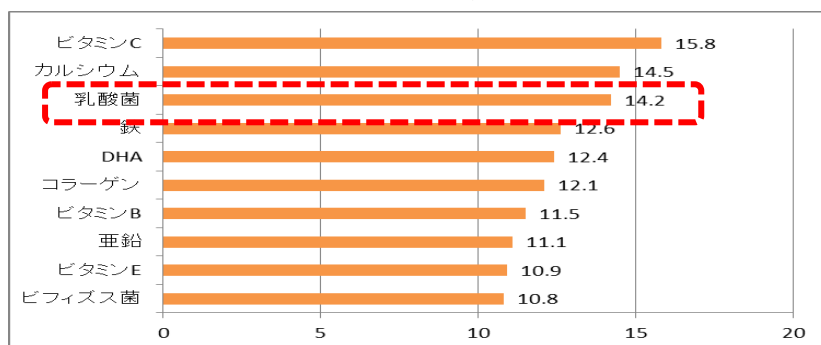


## 5. お釜にポン乳酸菌Plus

### <開発背景と目的>

『健康』をキーワードにした食品に対するニーズが高まるなか、「乳酸菌」は健康のために摂取したいと思う成分の上位に位置しています。

#### 【健康のために摂取したいと思う成分】 (上位10件抜粋)



出典) 健康によい成分に関するアンケート調査 (マイボイスコム) 2016

また、「乳酸菌」は製菓や飲料など、乳製品以外の商品にも応用されており、最近注目されている成分です。

そこで当社では、「お釜にポン」シリーズから、乳酸菌を配合した「お釜にポン乳酸菌Plus」を新発売いたします。「お釜にポン乳酸菌Plus」は、これまでの「お釜にポン」に含まれるビタミンEはそのままに、乳酸菌も同時に摂取できる商品になります。「お釜にポン」のラインアップを充実させ、健康を意識するお客様のニーズにお応えいたします。

#### <商品特長>

- 1粒に「乳酸菌K-1」100億個配合

1粒当たり100億個の乳酸菌が配合されており、お米由来の植物性乳酸菌を使用しています。

- いつものご飯で手軽に健康維持

炊飯時にお釜にポンと入れるだけです。

お茶碗一杯分で約45億個の乳酸菌と約1.4mgのビタミンEが手軽に摂取できます。

- おいしさはそのままに

従来の「お釜にポン」と同様、栄養機能食品（ビタミンE）です。

炊飯時にお釜に入るとご飯がふっくらつやつや、もちり

炊き上がります。



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