



片手でパキッと便利な個食タイプのスプレッド

## 「ヴェルデ パキッテ」シリーズがリニューアル ツインソースのおいしさがアップし、デザインも一新 さらに、環境に配慮した容器に

5月16日（火）から全国に出荷

アヲハタ株式会社

アヲハタ株式会社（本社：広島県竹原市、代表取締役社長：山本範雄、以下アヲハタ）は、個食タイプのスプレッド「ヴェルデ パキッテ」シリーズをリニューアルします。バター風味クリームに使用している食塩を変更したほか、チョコスプレッドの配合を見直し、ツインソースのおいしさをアップさせました。さらに、パッケージデザインと環境に配慮した容器への変更も行います。



### パンにより合う、おいしいツインソースを目指して

パキッテシリーズは、使い切りで衛生的な容器と、2種類のスプレッドを同時に絞り出せるツインソースのおいしさが支持され、近年好調に売上を伸ばしています。今回のリニューアルでは、バター風味クリームに使用している食塩をローレーヌ岩塩※<sup>1</sup>に変更し、塩味をまろやかに仕上げました。また、チョコスプレッドのカカオとココアパウダーの配合を見直すことで、チョコの風味をさらにアップさせました。これによりパンに塗って食べた際の味のバランスがよくなりました。

※<sup>1</sup> ローレーヌ岩塩とはフランスのローレーヌ地方産の岩塩で、一般的な食塩と比較して味に丸みがあるのが特徴です。

### 容器の一部について素材を見直し、石油由来のプラスチック使用量を40%削減

環境対応として、容器の一部にバイオマスプラスチックを配合することで、該当部分の石油由来プラスチック使用量を40%削減※<sup>2</sup>しました。また、シリーズ全体のパッケージを中身と使用シーンがより伝わりやすいデザインに変更しています。

※<sup>2</sup> 該当部分の従来比較



この部分の石油由来プラスチック使用量を削減

アヲハタは、商品の利便性などお客様のニーズに応えるとともに、石油由来プラスチックの使用量削減などを通じて、今後も循環型社会への貢献に努めていきます。

商品の概要は以下の通りです。

### 1. 商品名・内容量・価格・賞味期間

ブランド	商品名	内容量	参考 小売価格	賞味 期間
ヴェルデ	イチゴ&バター風味クリーム	13 g × 4 個	180 円 (税抜)	6 カ月
	ブルーベリー&バター風味クリーム			8 カ月
	はちみつオリゴ&バター風味クリーム			
	チョコ&ピーナッツ			
	ブラック&ホワイト	11 g × 4 個	195 円 (税込)	
	イチゴ&バター風味クリーム	13 g × 8 個	340 円 (税抜)	6 カ月
	ブルーベリー&バター風味クリーム			8 カ月
	はちみつオリゴ&バター風味クリーム			
	チョコ&ピーナッツ			
	ブラック&ホワイト	11 g × 8 個	368 円 (税込)	

### 2. 出荷日

2023 年 5 月 16 日（火）から全国に出荷

### 3. 商品特徴

- ・片手で簡単に使えるパキッテを採用した、1 回使い切り個食タイプのスプレッドです。
- ・一つのパッケージから 2 種類のスプレッドを同時に絞り出せるツインソースが特徴です。
- ・バター風味クリームの食塩をロレーヌ岩塩に変更し、塩味をまろやかに仕上げました。また、チョコスプレッドのカカオとココアパウダーの配合を見直すことで、チョコ風味をさらにアップさせました。
- ・容器の一部にバイオマスプラスチックを配合することで、該当部分の石油由来プラスチック使用量を 40%削減しました。