

2020年8月17日
凸版印刷株式会社

凸版印刷、「いただきパウチ」がイチビキ「濃厚ぜんざい」などで採用
レンジ調理後、食器への移し替えが不要で、そのまま器になる新パッケージが、
「濃厚ぜんざい」「糖質カロリー30%オフぜんざい」で採用

凸版印刷株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:磨 秀晴、以下 凸版印刷)は、「消費者の利便性向上」と「プラスチック使用量削減による環境配慮」に対応するために、レンジ調理したレトルトパウチの開封状態を維持し、食器への移し替えが不要で、そのまま食べられる新型レトルトパウチ「いただきパウチ」を2019年8月に開発しました。

このたび「いただきパウチ」が、イチビキ株式会社(本社:愛知県名古屋市長、代表取締役:中村 光一郎、以下 イチビキ)の新製品「濃厚ぜんざい」と「糖質カロリー30%オフぜんざい」に採用されました。本品は、2020年8月20日(木)より全国に出荷されます。



イチビキ「濃厚ぜんざい」「糖質カロリー30%オフぜんざい」

■ 「濃厚ぜんざい」「糖質カロリー30%オフぜんざい」販売概要

商品名:「濃厚ぜんざい」「糖質カロリー30%オフぜんざい」

発売日:2020年8月20日(木)より全国に出荷

標準小売価格 :220円(税抜)

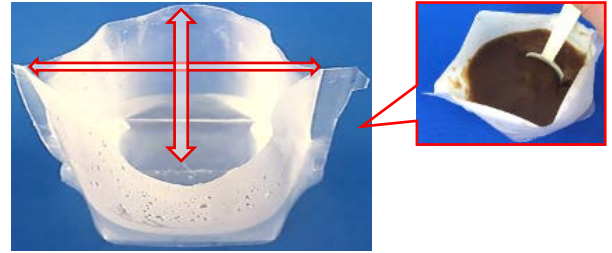
イチビキ URL: <https://www.ichibiki.co.jp/>

■ 採用の背景

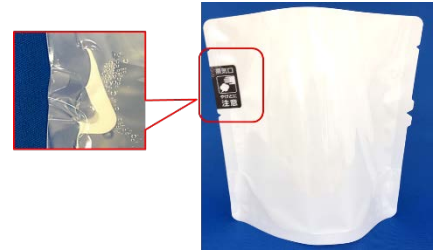
これまでイチビキではぜんざいのレトルト製品について、食べる際にパウチから容器への移し替えが必要でした。このような中、イチビキがぜんざいの食べ方に関する調査を行ったところ、5割以上の人がアレンジやトッピングをせずに、そのまま温めて食べていることがわかりました。また、調理に関する課題調査で、調理すること・洗いものをするを面倒に感じている人が多いこともわかりました。この調査結果を踏まえ、イチビキが課題を解決するパッケージを検討する中、電子レンジでそのまま温めることができ、開封後は器の代わりとして使える、「いただきパウチ」の採用に繋がりました。

■ 「いただきパウチ」の特長

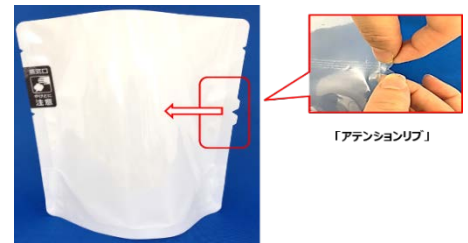
- ・ワイドオープンに開口し、そのまま食べられる
レンジ加熱時に発生する、膨張時の内圧を利用し、開封後パウチが大きく開口し、この状態が維持されます。食器に移し替えることなく、そのまま食べることができます。



- ・ 自動通蒸機能付き
「いただきパウチ」専用の自動蒸気抜き機能により、内圧上昇時に張り出しシールが後退し自動通蒸します



- ・ 「ラクラク開封」可能
開封場所をわかりやすくする形状を採用し、開封時の安全性を配慮しています。また、直線カット性に優れた「ラクラク開封」仕様を採用しています。



- ・ プラスチック使用量を削減
これまで「即食ニーズ」で使われているプラスチックトレイを「いただきパウチ」に置換えることにより、プラスチックの使用量を約 50%削減することが可能です。

■ 「いただきパウチ」の使用方法



そのままレンジで調理出来ます



自動通蒸機能付き



アテンションノッチからパウチを開封します



角底形状で食べやすく閉じにくく
ボトムカットで安定して食べられます



内圧上昇によるパウチの膨張により
喫食に適した開口性を実現

■ イチビキ株式会社 マーケティング本部 家庭用商品開発部 松岡辰也さま

凸版印刷さまから今回ご提案頂きました「いただきパウチ」により、これまでの当社のぜんざい製品にはない、「電子レンジで調理し、そのまま食べられる」という簡便さに配慮した、新しい製品をラインアップすることができました。ぜんざい・おしるこ市場では、濃厚タイプの販売額が増加しています。また、糖質ゼロ・オフ食品の市場は年々増加傾向にあり、和菓子を含めたデザートも伸長しています。今期発売する「いただきパウチ」を採用した新製品により、ぜんざい製品の売上拡大を期待しています。今後はぜんざい製品に加えて、「いただきパウチ」の特徴を活かした新製品開発を進めていきたいと思っています。

* 本ニュースリリースに記載された商品・サービス名は各社の商標または登録商標です。

* 本ニュースリリースに記載された内容は発表日現在のものです。その後予告なしに変更されることがあります。

以 上