



報道関係者 各位

2010年2月10日
ハインツ日本株式会社
<http://heinz.jp>

「大人むけの Pasta」シリーズに刺激的な味わい“娼婦の Pasta”



「アンチョビと黒オリーブのトマトソース」(別名: プッタネスカ)

3月1日(月) 新発売

洋風ソースのパイオニア、ハインツ日本株式会社(本社:東京都台東区 代表取締役社長:前田英広)は、2010年3月1日より、大人むけの Pasta シリーズ(Pasta ソース)の5品目として、「アンチョビと黒オリーブのトマトソース」(別名: プッタネスカ)を発売します。

芳醇な黒オリーブやアンチョビ、ケーパーを、オリーブオイルで香ばしく炒めたガーリックがほのかに香るトマトソースに馴染ませた、奥深い大人の味わいのソースに仕上げました。

■ 「プッタネスカ」はイタリア語で“娼婦の”という意味 ～大人向けの味わいの Pasta～

プッタネスカ(puttanesca)はイタリア語で「娼婦の」を意味します。黒オリーブ、アンチョビ、ケーパーをベースにしたトマトソースのスパゲッティで、ナポリ沖のイスキア島の郷土料理、もしくはこの島で名前がつけられたと言われていました。また名前の由来は、イタリアでよく使う材料を使って娼婦が手早く作り、客のもてなし料理として出していたからと言われていました。

日本の家庭での Pasta ソースの出現頻度(次頁参照)によると、ミートソース(ボロネーゼ)に次いで、ナポリタンを含むトマトソース系が上位となっていますが、ナポリタンは子供にも好まれる甘さのある味わいなのに対し、プッタネスカは黒オリーブの芳醇な旨み、アンチョビの深みのある塩味、ケーパーのピリットした酸味がミックスした刺激的な味わいで、大人の女性のイメージにぴったり合うことから本シリーズの第5弾として発売しました。

出典: Pasta 宝典(ヴィンチェンツォ・ブオナッシージ著) イタリア料理用語辞典(町田 亘、吉田政国 編)



プッタネスカは20代～40代の大人の女性向けの Pasta です

■ 「大人向けの Pasta」シリーズの導入背景と販売状況

「大人むけの Pasta」は、食にこだわる楽しみを知る20～40代の女性をターゲットにした1人前のレトルト Pasta ソースのシリーズです。発売以来のシリーズ売上合計は直近2010年1月末時点で、目標に対しプラス30%と好調に推移しています。

このシリーズは、1人前 Pasta ソースの中心的な購買層である20代～40代の女性達のライフスタイルを調査した結果に基づき、「こだわりを持って深く知るのが大人の楽しみ方」というコンセプトで開発しました。選び抜かれた素材とこだわりのソースで贅沢な気分が味わえる、大人のためのプレミアムな Pasta ソースです。

シリーズ全体を通じて、Pasta ソースだけでなく、ソースに合う Pasta (麺)の種類やお酒の提案、Pasta を食べるシーンをイメージしたオリジナル曲の配信や黒を基調にしたパッケージデザインなどで、大人の女性とそのこだわりを表現しています。また大人の女性がお酒の後に食べる“メ Pasta”という新しい食提案も行なっています。

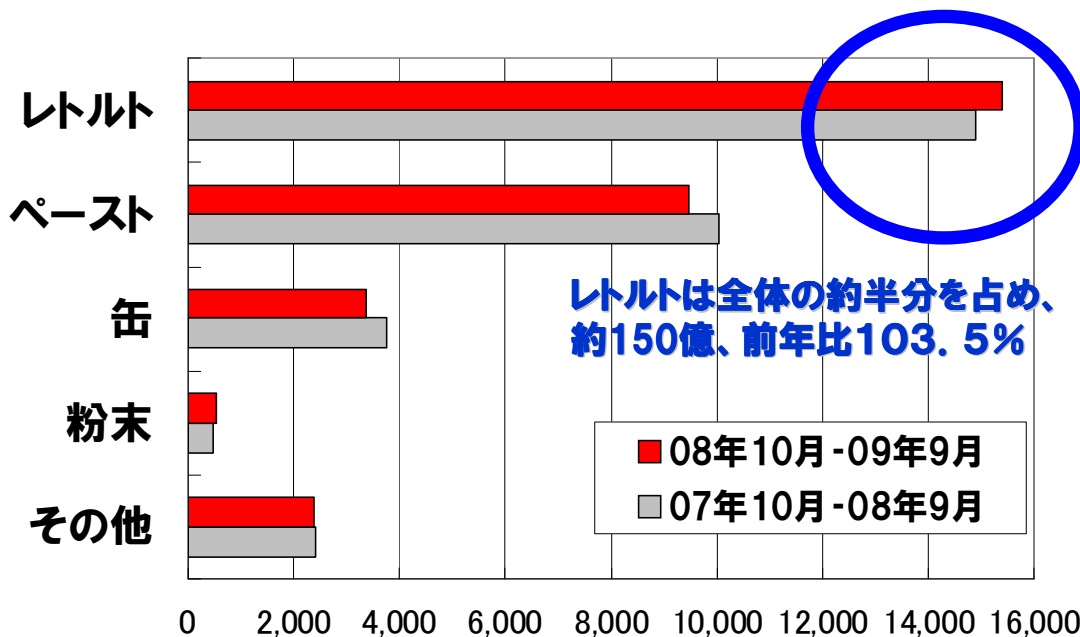
「大人むけの Pasta」特設サイト URL <http://www.pastasauce.jp/>

■ パスタソース市場のタイプ別販売金額前年比

パスタソース市場全体の約半分を占めるレトルトタイプは、他のタイプの販売金額が前年を下回る中、好調な推移がみられ前年比103.5%と伸長しています。
 家族全体の食費を抑えるために2~3人前レトルトパスタソースを利用する需要の伸びに加えて、一人の外出を控えるために自宅で高価格帯の1人前レトルトパスタソースを利用する動きの相乗効果となっています。09年以降パスタの値下げが実施され内食回帰を追い風に、さらなる需要の高まりが見込まれます。

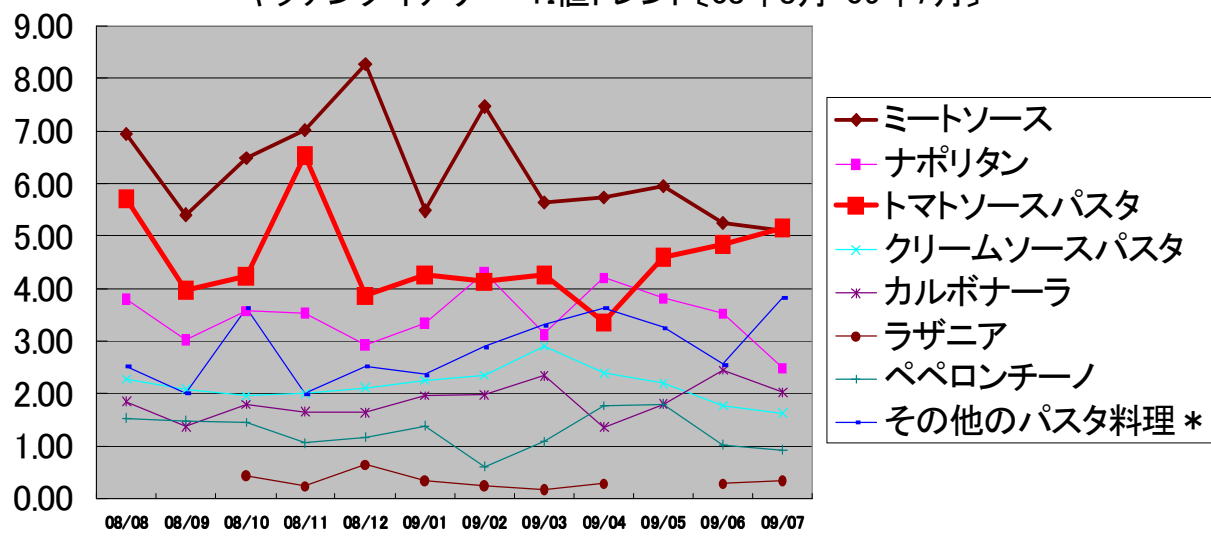
パスタソース市場

出典：株式会社インテージ SRI（単位：百万円）



年間を通して、トマトソース系のパスタソースは、食卓に登場する頻度が高い。

キッチンダイアリー TI値トレンド〔08年8月-09年7月〕



出典：株式会社インテージ キッチンダイアリー

京浜地区 食卓TOTAL

■ 商品概要

品名 : 大人むけのパスタ「アンチョビと黒オリーブのトマトソース」

(別名: プッタネスカ)

発売日 : 2010年3月1日

内容量 : 105g

メーカー希望小売価格 : 263円(税込) / 250円(税抜)



商品特徴 : イタリア産完熟トマトに黒オリーブと刻んだアンチョビ、ケーパーを加えて煮込んだプッタネスカです。アンチョビの風味と芳醇な黒オリーブ(ライブオリーブ)が、味わい深くコクのあるトマトソースに仕上げました。

* アンチョビ: イワシをゆっくり数ヶ月間塩蔵し、風味よく熟成したオイル漬けのフィレを使用。

* ライブオリーブ(熟したオリーブ果実の塩蔵): オリーブ大国スペイン産の黒オリーブを使用。芳醇なコクのある風味が特徴。

* ケーパー: 常緑小低木のつぼみをピクルスにしたもので直径5ミリ程度の緑色の外観。フランス、イタリア、スペインが主な栽培地で、料理の薬味やサラダに使われる。

商品名	イセエビのトマトクリーム	燻製パンチェッタのアラビアータ	きのこのチーズクリーム ポルチーニ仕立て	黒毛和牛と赤ワインのポロネーゼ
発売日	2009年3月2日			2009年9月1日
内容量	105g	100g	105g	105g
メーカー希望小売価格	263円(税込み) / 250円(税抜き)			
調理方法	内袋の封を切らずに沸騰したお湯の中に入れ、2~3分温め、ゆでたてのパスタ(乾燥状態で80gが目安)に混ぜてお召し上がり下さい。			
商品特長	オーストラリアイセエビイオンをたっぷり使い、完熟トマトと乳製品でまろやかに仕上げました。彩りにかきを加え、コクのあるエビのうまみとクリームの贅沢な味わいです。	ピリッと辛い大人の辛口アラビアータ。燻製パンチェッタ(無塩せきベーコン)を使用し、ガーリックがアクセントのトマト感あふれる味わいです。	2種類の国産このこ(ぶなしめじ、エリンギ)が入ったクリームソースに、パルミジャーノ・レッジャーノでコクを加えた深みのある味わいです。ふわっとポルチーニが香り立ちます。	黒毛和牛の肉を贅沢に粗く挽き、赤ワインとフォン・ド・ヴォーで丹念に煮込んで仕上げました。じっくり炒めた香味野菜に隠し味の蜂蜜を加えて肉の旨みを生かしたコクのある味わいです。