

報道関係者各位

【開催レポート】

味の素株式会社 春季新製品オンライン説明会 ～2021年春季主力製品の発売背景と今後の展望とは～

味の素株式会社(社長：西井孝明 本社：東京都中央区 以下、当社)は、2月3日(水)に「春季新製品オンライン説明会」を開催いたしました。

今回の説明会では、2021年春季の新製品「Bistro Do®」、「KEMAL KÜKRER」、そしてパッケージデザインをリニューアルする「ピュアセレクト®」シリーズに関する発売背景や、商品に込めた想い、今後のプロモーション施策について各担当者よりご説明いたしました。



<開催概要>

- 名称：春季新製品オンライン説明会
- 登壇者：味の素(株) 食品事業本部 調味料事業部 メニュー調味料グループ 平間圭太郎
味の素(株) 食品事業本部 調味料事業部 クッキングソースグループ 兼 企画グループ 船越隼人
味の素(株) 食品事業本部 調味料事業部 クッキングソースグループ 鈴木明日香

「Bistro Do®」

食品事業本部 調味料事業部 メニュー調味料グループ 平間圭太郎

◆洋風料理へのニーズ拡大とコロナ禍によって調理頻度アップ！

Bistro Do®洋風領域に！

近年、外食市場におけるバルやビストロなどの領域が大きく拡大しております。また、家庭でも“ローストビーフ”や“鶏肉のトマト煮”などの登場機会が増加しており、おしゃれで華やかな洋風料理が生活者に浸透していることがうかがえます。

また、昨年のコロナウイルス感染拡大の環境下で、調理頻度に関する変化を見ると、56%が「調理頻度が増えた」と回答していることも明らかになっています※。調理頻度が増えた方からは「短時間で簡単に美味しい料理が食べたい」「外食で食べるような気分が華やく料理を作りたい」といった声が上がりました。

当社では、こうした社会背景、生活者のニーズの変化に合った価値を提供していきたいと考えました。

そこで、1978年に「Cook Do®」で中華の領域に、2012年には「Cook Do® きょうの大皿®」で和風の領域へとメニュー用調味料市場を切り開いてきた当社は、この度、新しく洋風領域のラインナップとして「Bistro Do®」を発売いたします。調理機会が増加する生活者に対して、メニューの幅を広げる提案とともに、洋風らしい華やかなメニューによって“食卓がもっと楽しくなる！”価値を提供します。

※アイランド、2020年6月 調査参考



◆「Bistro Do[®]」4品種 おいしさの秘訣はすべての品種に採用された「チキンブイヨン」!

今回発売する「Bistro Do[®]」は、全4品種。

〈なすのポローニャ風炒め煮用〉濃厚な肉のうま味が特長の、なすやパプリカが主役となるソース

〈鶏のブラウンソース煮込み用〉芳醇なボルチーニの香りと濃厚な肉のうま味が特長のソース

〈鶏のトマトクリーム炒め煮用〉生クリームの濃厚なコクとバターの香りが特長のソース

〈豚のアンチョビガーリック炒め用〉アンチョビのコクとガーリックの豊かな香りが特長のソース

手作りできないコク深く香り豊かなメニューが仕上がるソースなので、お肉や野菜等を用意するだけで、ころもおなかも満たされる一皿が作れます。味のベースとなるブイヨンには、シェフの技にならった当社独自技術を活かし、グループ会社 味の素食品株式会社が製造したチキンブイオンを全品種に採用しています。

◆発売後の展開

テレビCMの放映や、「Bistro Do[®]」が生活者に受け入れられる土壌を作るために、発売前に500名の一般生活者の方にサンプリングし、SNSにて口コミを拡散する施策を実施予定です。

1. 製品概要

製品名：「Bistro Do[®]」

特長：シェフの技術にならって丁寧に作ったブイヨンや家庭では手に入りにくい厳選された素材を使用し、絶妙なバランスで仕上げたコク深く香り豊かなソースです。

品種：〈なすのポローニャ風炒め煮用〉
 〈鶏のブラウンソース煮込み用〉
 〈鶏のトマトクリーム炒め煮用〉
 〈豚のアンチョビガーリック炒め用〉

容量：2~3人前

価格：オープン価格

賞味期間：13カ月

2. 発売日：2021年2月20日(土)

3. 発売地域：全国



「Bistro Do[®]」ブランドサイト (2月19日(金)オープン予定)

URL <https://www.ajinomoto.co.jp/bistrodo/>

「ピュアセレクト[®]」

食品事業本部 調味料事業部クッキングソースグループ 兼 企画グループ 船越隼人

◆ブランドスタートから25年目 パッケージリニューアル

1996年に生まれた「ピュアセレクト[®]」は素材の品質、鮮度に徹底的にこだわり、他のマヨネーズと差別化を図って参りました。こだわる理由はマヨネーズの特長にあります。マヨネーズは「卵」「酢」「油」というシンプルな材料を混ぜ合わせるだけの「生もの」のソースであるため、素材の鮮度がダイレクトにおいしさや受け手の安心につながると考えてきました。

2021年度はブランドができて25年目になるタイミングで、今一度ブランドのエッセンスである「約束された新鮮さ」に原点回帰。こだわり抜いた「ピュアセレクト[®]」の新鮮なおいしさを、より信頼感や安心感とともにお伝えすることのできるパッケージデザインにリニューアルいたします。

◆コロナ禍で、より安心安全への意識が高まる! ?

「新鮮なおいしさ」の訴求をより強化

コロナ禍できれいなもの、純粋なものへの意識や、安心安全への意識が高まりつつある中で、「ピュアセレクト[®]」は素材の品質、鮮度をお客様に約束し、安心して新鮮なおいしさを楽しめるマヨネーズであることを訴求していきたい、という想いより今回パッケージデザインを全面的にリニューアル。白を基調として、「新鮮なおいしさ」をより伝えることを強化し、新しくキャッチコピーとして、「おいしさ、は鮮度」という言葉を導入しました。この言葉はクリエイターの方に、「ピュアセレクト[®]」の製造にご協力いただいている内堀醸造(株)、三州食品(株)の方々や、レシピ開発を行う当社研究所メンバーに実際に取材をして開発いただきました。



◆「ピュアセレクト®マヨネーズ」3つのこだわり

1.こだわりの「卵」

1998年に導入した「とれて3日以内の国産新鮮卵だけを使用」。これは、他にはない「ピュアセレクト®マヨネーズ」独自の提供価値です。この“生もの”であるマヨネーズこそその取り組みは、当初は鶏卵サプライヤーから実現不可能であると断られる程革新的でした。その後、「新鮮なおいしさを届けたい」という想いに共感していただいた三州食品(株)との創意工夫によって実現しました。

2.こだわりの専用酢

世界で初めて酸度20%の醸造酢の安定生産を実現した内堀醸造(株)。「ピュアセレクト®マヨネーズ」は、「酢造りは酒造りから」というこの内堀醸造(株)の基本理念に象徴された、徹底して品質にこだわる専用のブレンドビネガーを使用し続けています。酢はマヨネーズの味を決めると言って良い程重要です。「ピュアセレクト®マヨネーズ」が選んだのは、純度にこだわった鮮度ある逸品です。

3.ピュアオイルだけを使用

油の敵は酸素。「ピュアセレクト®マヨネーズ」は従来、菜種・大豆・コーンのみを素材とするピュアオイルだけを使用。グループ会社の(株)J-オイルミルズの管理により、酸素除去を徹底したピュアなおいしさの油を使ってマヨネーズを作っています。

◆SNS施策など生活者との接点作りを強化

4月以降、テレビCMも改訂し、You Tube動画もストーリー性があり、生活者に共感いただけるものをアップ予定です。

また、当社の情報サイト「AJINOMOTO PARK」のサイトPV数は今年に入ってより加速しています。こうしたことも踏まえ、より生活者との接点、コミュニケーションの重要性を感じているため、2021年1月に実施したSNSキャンペーンを皮切りに、SNS施策などの動きを加速させていく予定です。

1.製品概要

製品名：①「ピュアセレクト®マヨネーズ」②「ピュアセレクト®コクうま® 65%カロリーカット」
③「ピュアセレクト®サラリア®」④「ピュアセレクト®べに花マヨネーズ」

特長：「ピュアセレクト®」シリーズは主原料の卵・酢・油の鮮度・品質にとことんこだわっています。国内契約農場で元気に育ったニワトリの、とれて3日以内の国産新鮮卵だけを使用しているので、新鮮なおいしさを安心してお楽しみいただけます。

容量：

- ①「ピュアセレクト®マヨネーズ」250g、400g、600g、1kg
- ②「ピュアセレクト®コクうま® 65%カロリーカット」360g
- ③「ピュアセレクト®サラリア®」210g
- ④「ピュアセレクト®べに花マヨネーズ」250g

価格：オープン価格

賞味期間：

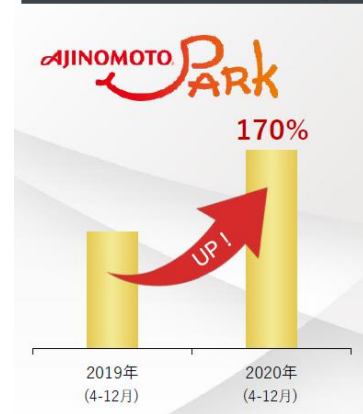
- ①「ピュアセレクト®マヨネーズ」12カ月
 - ②「ピュアセレクト®コクうま® 65%カロリーカット」10カ月
 - ③「ピュアセレクト®サラリア®」7カ月
 - ④「ピュアセレクト®べに花マヨネーズ」12カ月
- (いずれも常温未開封)

賞味期限：年月日表示

2.発売日：2021年2月中旬以降自然切替

3.発売地域：全国

■ AJINOMOTO PARK サイトPV数



「KEMAL KÜKRER」(ケマル・キュクレル)

食品事業本部 調味料事業部 クッキングソースグループ 鈴木明日香

◆食のグローバル化とコロナ禍でビネガーが注目！？

現在の日本では、海外の食品や調味料が浸透しており、食のグローバル化が進んでいます。さらに、「食を通じて身体の内側から健康になりたい」といった生活者の意識も高まっていることから、酢やビネガーが注目されています。また、コロナ禍で、「新たな料理に挑戦したい」など調理にこだわりをもつ方が増えたこともビネガー浸透の大きな追い風になっていると言えるでしょう。

こうしたニーズ、環境の変化により、100年以上の歴史を持ちトルコを中心に広くヨーロッパで愛用されている高品質で伝統的なブランドのビネガー「KEMAL KÜKRER」を発売する運びとなりました。「KEMAL KÜKRER」は、イスタンブール味の素食品社が製造・販売しているもので、現地で製造・販売する商品を日本で輸入販売する第一弾の商品です。



◆まるやかな酸味と芳醇な香りで、幅広いメニューに使える！

「KEMAL KÜKRER」

地中海、エーゲ海などの海に囲まれ、ヨーロッパとアジアにまたがる唯一の国であるトルコ。トルコは太陽の光をしっかりと浴びた豊かな土壌に恵まれているため、ぶどうやりんごをはじめとした果実の一大産地です。そんなトルコで製造されている「KEMAL KÜKRER」は、厳選された国内産の最高品質のぶどうとりんごを使用しています。ビネガーは一般的に、酵母や発酵菌を加えて数週間で製品にするのが一般的ですが、「KEMAL KÜKRER」はこれらを加えず、じっくり時間をかけて自然発酵させる伝統的な製法を守り続けています。原料のぶどうやりんごが到着してからビネガーという製品になるまで約5ヵ月半～6ヵ月ほどかかっています。まるやかな酸味と芳醇な香りが特長のビネガー。そのため、あまりお酢が得意でない方や、初めてビネガーを購入される方にもお試しいただきたい製品です。



◆シェフ考案のトルコ料理や地中海料理のレシピなどコンテンツが充実したブランドサイトも！

今回の発売に際して、ブランドサイトやコミュニティを通じて日本の皆様に「KEMAL KÜKRER」を紹介予定です。

ブランドサイトのコンテンツのひとつとして、「KEMAL KÜKRER」を使ったトルコ料理や地中海料理を紹介しています。またトルコ料理は世界三大料理のひとつと言われており、日本はもちろん世界各国の方々の口にあう料理や調味料が多い点が特長のひとつです。

なお、サイト内のレシピはそれぞれの料理に造詣が深い2名のシェフにご考案をいただいております。

トルコ料理は、トルコ調理師協会日本代表 エリフ・アガフルシェフに、地中海料理は、日本イタリア料理協会シェフ会員 山崎大輔シェフにご協力いただきました。



「KEMAL KÜKRER」ブランドサイト (3月12日(金)オープン予定)
URL <https://www.ajinomoto.co.jp/kemalkukrer/>

☑エリフシェフにトルコでのビネガー使用方法や「KEMAL KÜKRER」使用感 インタビュー

「ビネガーはレストランだけでなく、どの家庭でも使われているもので、一番使用頻度が高いのは夏。野菜が安い時期に漬物作りを行います」とトルコでのビネガーの使われ方を教えていただきました。また「KEMAL KÜKRER」の使用感について何うと、「ビネガーの特徴がしっかり感じられ、香りの良さも素敵」とコメントをいただきました。

1. 製品概要

製品名：KEMAL KÜKRER(ケマル・キュクレル)

品種：<Uzum>(ぶどう酢)、<Elma>(りんご酢)

容量：500ml

特長：トルコのイスタンブール味の素食品社が製造・販売している製品です。

酢角のとれたまるやかな酸味に、ぶどう/りんごの芳醇な香りとコク
・甘みが感じられるビネガーです。

価格：オープン価格

賞味期間：36ヵ月

賞味期限：年月日表示



2. 発売日：2021年3月12日(金)

3. 発売地域：1都7県(東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県、群馬県、茨城県、栃木県、山梨県)の一般チャネルおよび通販サイト