

NEWS

日本の各地の味わいを炊き上げました！

「日本を味わうソフトふりかけ」

北海道風 いかと昆布の松前漬け
京都風 茎わかめとじゃこの炊いたん
鹿児島風 ゆず胡椒香る豚みそ

株式会社 永谷園(社長:飯塚 弦二郎、東京都港区)は、日本各地の味わいが楽しめる“しっとり”したソフトタイプのふりかけ「日本を味わうソフトふりかけ 北海道風 いかと昆布の松前漬け」「同 京都風 茎わかめとじゃこの炊いたん」「同 鹿児島風 ゆず胡椒香る豚みそ」(税抜 228 円)を2017年8月7日(月)より全国で新発売いたします。

開発経緯

ドライタイプのふりかけは、ファミリー層がメインユーザーとなりますが、近年伸長しているソフトタイプのふりかけは、年齢層が上の方を中心に、素材の味にこだわる方の支持を集めています。今回は 50~60 代の方をターゲットに、素材のおいしさにこだわったソフトタイプのふりかけを開発しました。日本各地のご飯に合うメニューを、素材のおいしさにこだわり“ソフトふりかけ”にアレンジしました。実際に素材と調味料を炊き上げることで、それぞれのおいしさを引き出しています。パッケージは、日本らしい和テイストで、こだわりがキラリと光る華やかなデザインに仕上げました。素材のおいしさにこだわったソフトタイプのふりかけを発売することで、市場の更なる活性化を図ってまいります。



商品特長

- ・日本各地の味わいをソフトふりかけにしました。
- ・それぞれのメニューに合わせて吟味した素材を炊き上げて味付けした、ごはんによく合う味わいです。

【北海道風 いかと昆布の松前漬け】

- ・北海道の郷土料理「松前漬け」の風味豊かな味わいが楽しめます。
- ・北海道産昆布を使用し、いかと昆布を甘辛い醤油で炊き上げ、数の子の風味を効かせました。食すると昆布の粘りが感じられます。
- ・具材は、ごま、昆布、いか、唐辛子です。

【京都風 茎わかめとじゃこの炊いたん】

- ・茎わかめとじゃこを鰹だしと醤油で甘辛く炊き上げ、ごま油や山椒を効かせて風味豊かな京都のおばんざい風に仕立てました。
- ・具材は、茎わかめ、ごま、しらす、にんじんです。

【鹿児島風 ゆず胡椒香る豚みそ】

- ・鹿児島の郷土料理「豚みそ」をイメージした甘辛いみそ味のそばろに、枕崎産鰹節とゆず胡椒を加えて炊き上げたコク深い爽やかな味わいです。
- ・具材は、豚肉、そばろ、ごま、鰹節、唐辛子です。

商品概要

商 品 名	日本を味わうソフトふりかけ 北海道風 いかと昆布の松前漬け	日本を味わうソフトふりかけ 京都風 茎わかめとじゃこの炊いたん	日本を味わうソフトふりかけ 鹿児島風 ゆず胡椒香る豚みそ
表示内容量	28g		
荷 姿	10P×6B		
希 望 小 売 価 格	税抜 228 円		
賞 味 期 間	8ヶ月		
発売年月日	2017年8月7日(月)		
発 売 地 区	全国		

お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先: (株)永谷園 お客様相談室

Tel. 0120-919-454

報道各位からのお問い合わせ先: (株)永谷園ホールディングス 広報部

Tel. 03-3432-2519