

**煮豆のトップブランド「おまめさん」に
“食べきりカップ”『やわふく』シリーズ新登場**
2006年9月1日(金)より全国の小売店にて

フジッコ株式会社(本社 神戸市中央区/代表取締役社長 福井正一)は、2006年9月1日(金)より、全国の小売店にて、食べきりカップタイプの煮豆『やわふく』(全3種類 /2カップ入り)を新発売いたします。

『やわふく』は、人気の「おまめさん」の新シリーズで、「やわらかでふっくらした煮豆」を食べきりカップでお気軽にお楽しみいただける新タイプの煮豆製品です。お客様の「賞味期限までに食べきれぬ量の商品が欲しい」、「家庭で作ったような、やわらかでふっくらした煮豆が食べたい」というニーズにお応えし、“食べきりカップ”を開発。『やわふく』は、真空パックと違い、煮汁と一緒に煮豆そのままの形を損なうことなく食卓にお届けできるとともに、いつでも新鮮な状態で、やわらかでふっくらとした煮豆をお召し上がりいただけます。

また、容器がそのまま器代わりになることで、納豆やもずくと同様に、食卓に容器のままお出しいただけます。結婚や一人暮らしを機に煮豆から離れてしまった方や、単身者の方、やわらかい食材を好まれる高齢者の方にもご利用いただきやすく、“食べきりカップ”で新しい食シーンを提案してまいります。



【写真】『やわふく』(3種類/2カップ入り)

商品に関するお問い合わせ先

フジッコ株式会社マーケティング企画部 担当: 石田・徳永 TEL:078-303-5371

【商品開発背景】

フジッコ株式会社では、昨年「おまめさん」が 30 周年を迎えるにあたり、改めて煮豆に関する消費者調査を実施。おいしい煮豆に求めることは、「家庭で作ったように、やわらかでふっくらしていること」「豆の芯までしっとりと味がしみていること」。また、世帯人数の減少に伴い、袋容器に関し、「賞味期限までに量が多く食べ切れない」、「袋のまま保存できない」というご不満が多くあることが分かりました。さらに結婚や一人暮らしなどで家族形態が変わったため、以前は食べていたが“食べなくなった”方も多くいらっしゃる事が判明しました。

これらの結果をもとに開発された“食べきりカップ”の煮豆『やわふく』は、時代のニーズにあわせた新タイプの煮豆であり、手軽にご家庭で煮た煮豆の美味しさを開けやすい容器でお楽しみ頂くことを可能にしました。

『やわふく』シリーズ

<商品概要>

商品名 : 「やわふく やさい豆」「やわふく きんとき」「やわふく 丹波黒黒豆」
発売開始日 : 2006 年 9 月 1 日(金) ※一部エリアで 2006 年 4 月よりテスト販売実施中
発売エリア : 全国の小売店
保存方法 : 要冷蔵 10℃以下で保存
賞味期間 : 製造日より 60 日間
ターゲット : シニア世帯(夫婦二人)、主婦、単身者
食シーン : 夕食、昼食、お弁当、お茶請け

<商品特徴>

- ・ “食べきりカップ”だからつくりたての新鮮なおいしさをお楽しみいただけます。
- ・ そのまま食卓に置ける小分けのカップ形態で、食卓に気軽に取り入れていただけます。
- ・ たっぶりの煮汁で炊き上げることで、豆の形を損なうことなく、やわらかでふっくらとした食感に仕上げました。
- ・ 煮汁入りで、つややかな美しさと豆の形をそのまま食卓にお届けします。

<シリーズアイテム:全 3 種類>

やわふく「やさい豆」

国内産大粒大豆と3種のやさいを、かつおの天然だしでじっくり煮含めました。

内容量: 70g × 2 カップ

希望小売り価格: 168円(税込)

やわふく「きんとき」

北海道産大正金時豆を国産*もち米飴ですっきりした甘味に仕上げました。

内容量: 70g × 2 カップ

希望小売り価格: 168円(税込)

やわふく「丹波黒黒豆」

国内産大粒丹波黒を使い、国産もち米飴の上品な甘味を豆の芯まで煮含めました。

内容量: 65g × 2 カップ

希望小売り価格: 228円(税込)

* 日本の伝統的な水あめで、もち米を麦芽で糖化させたあと煮詰めて作ります。上品な甘みがあり、主に、和菓子やカステラなどのお菓子に使われます。