



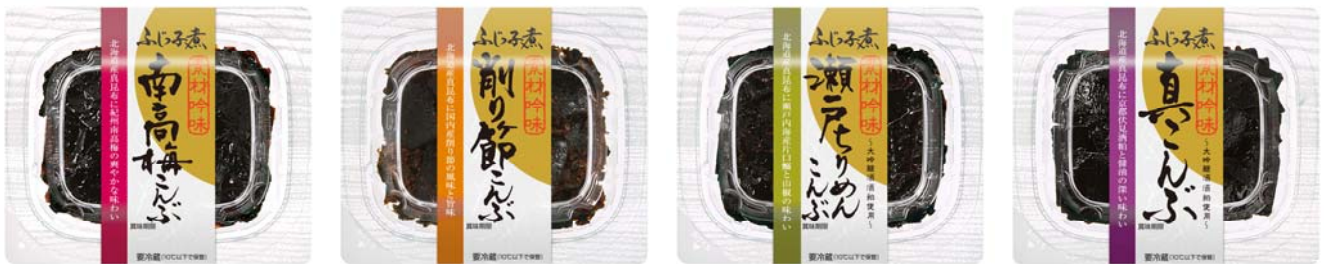
2009年2月13日

<各位>

神戸市中央区港島中町6丁目13番地4
フジッコ株式会社
【東証・大証第一部コード番号2908】

国産素材だけを組み合わせた新しい味わい
こだわりの創作昆布佃煮
そざいぎんみ
『ふじっ子煮 素材吟味』シリーズ 新発売

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、国産素材と味にこだわったふじっ子煮ブランドの最高品『ふじっ子煮 素材吟味』シリーズ全4品（希望小売価格348円／税込）を、3月1日より全国の量販店で発売いたします。



ふじっ子煮 素材吟味

「南高梅こんぶ」

「削り節こんぶ」

「瀬戸ちりめんこんぶ」

「真こんぶ」

商品画像 <http://www.fujicco.co.jp/corp/press/fujicconi/index.html>

【開発の背景】

●背景の説明

お客様の「国産」志向、嗜好の多様化は強まってきています。その中で「ごはんの友」として『ふじっ子煮』シリーズは発売以来ご愛顧いただいております。その『ふじっ子煮』で培った技術とノウハウを活かし、角切タイプの創作昆布佃煮『ふじっ子煮 素材吟味』シリーズをふじっ子煮の最高品として追加し、昆布佃煮市場の更なる拡大を図ります。

【シリーズ特徴】

●こだわりの素材

昆布の中でも美味とされる北海道道南地方の白口浜産真昆布を使用しています。
昆布を引き立てる国産素材と、その創作性ある組み合わせにこだわりました。

●こだわりの味

黒酢と食品素材（日本の伝統食品）を組み合わせた独自の調味配合により、塩味を抑えたまるやかで深い味わいを実現しました。

●こだわりの製法

深みのある新しい味わいに仕上げるため、一釜一釜じっくりと丁寧に炊き上げました。

作りたての新鮮な風味を保つ、不活性ガス（チッ素）充填包装です。

保存料、化学調味料を使用していません。

●こだわりのデザイン

「ふじっ子煮」最高品としての気品と丁寧な手作り感を訴求し、毛筆体の新ブランドロゴと和紙風の帯パッケージが更なる質感を演出します。

【各商品の特徴】

◇南高梅こんぶ

梅の最高級品と呼ばれる「和歌山県産」の“紀州南高梅”。そのまろやかな酸味がある南高梅の梅干に、梅酢と黒酢を合わせ、マイルドで爽やかな味わいに仕上げています。

◇削り節こんぶ

「鹿児島県枕崎産」鰹の風味の良い“花かつお節”に、旨味の強い「国内産」の鯖節と鰯節を合わせ、千葉県産生姜ですっきりした味わいに仕上げています。

◇瀬戸ちりめんこんぶ

「瀬戸内海産」ちりめんと「国内産（丹波地方、但馬地方で採れる）」“実山椒”の組み合わせは、格別な風味と食感です。さらに隠し味として京都伏見の大吟醸酒酒粕がクセになる味わいです。

◇真こんぶ

著名な酒所の1つである「京都伏見」の酒蔵で作られた、“大吟醸酒の酒粕”が持つ芳醇な香りとコクが、昆布の旨味を引き立てます。仕上げに濃厚な醤油を使用することで更に風味も際立つ味わいです。

【製品概要】

シリーズ名：ふじっ子煮 素材吟味

商品名：「南高梅こんぶ」「削り節こんぶ」「瀬戸ちりめんこんぶ」「真こんぶ」

内容量：60g（削り節こんぶのみ50g）

希望小売価格：348円（税込）

賞味期限：製造日より60日

保存方法：要冷蔵（10℃以下）

発売エリア：全国

発売開始日：2009年3月1日

お問い合わせ先

<メディアの方のお問い合わせ先>

フジッコ(株) マーケティング企画室 コア商品グループ
課長 山本 和則 (mk-kikaku@fujicco.co.jp)
TEL：078-303-5371 FAX：078-303-5944

<責任者>

フジッコ(株) 専務取締役 開発本部長 奥平 武則 (okuhira@fujicco.co.jp)

<一般の方のお問い合わせ先>

フジッコ株式会社 お客様相談室 フリーダイヤル 0120-078126
(受付時間：平日の9：00～17：00)