



<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】

## つついお箸がすすむ新しいおいしさ！

新・佃煮宣言！「やわらか浅炊きこんぶ」シリーズ2品 新発売！

『やわらか浅炊きこんぶ』

『やわらか浅炊きこんぶ 生姜入り』

～ “やわらかな食感、浅炊き・減塩仕上げ”だから、たっぷり食べられるんです～

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、ふじっ子煮の新シリーズとして、つついお箸がすすむ新しいおいしさの佃煮「やわらか浅炊きこんぶ」（希望小売価格 228 円／税込）2品を、3月16日より全国で発売いたします。

### ■商品画像



『やわらか浅炊きこんぶ』



『やわらか浅炊きこんぶ 生姜入り』

商品画像ダウンロード：<http://www.fujicco.co.jp/corp/press/fujicconi/asadaki.html>

### ■開発背景

海藻や海藻加工品は、毎日の食事にもっと取り入れたいというニーズが存在します。一方で、“昆布佃煮”の不満点としては「味付けが濃い」、「塩分が高い」といった点が挙げられており、1人1食あたりの摂取量も減少傾向にあります。

そこで、海藻を摂りたいという意識の強い佃煮ユーザー（50代以上中心）や佃煮に不満を持つユーザーをターゲットに、今までの昆布佃煮にない新しいコンセプト「たっぷりおいしく食べられる新しい佃煮」として『やわらか浅炊きこんぶ』『やわらか浅炊きこんぶ 生姜入り』2品を新発売いたします。

2009年10月に実施したテスト販売検証でも、つつい沢山食べてしまう新しいおいしさ（やわらかさ・味わい）が高く評価されています。

## ■商品規格

商品名	内容量	希望小売価格	商品サイズ	保存方法	賞味期間
やわらか浅炊きこんぶ	100 g	228 円 (税込)	縦 127×横 150×高さ 20(mm)	要冷蔵	60 日
やわらか浅炊きこんぶ 生姜入り	100 g	228 円 (税込)	縦 127×横 150×高さ 20(mm)	要冷蔵	60 日

## ■商品特長

つついお箸がすすむ、新しいおいしさの佃煮です。

その秘密は、①やわらか食感 ②浅炊き仕上げ ③減塩タイプ

- ① 水揚げ後に乾燥させていない、やわらかな三陸産昆布を使用しています。昆布のみずみずしさを活かして炊きあげているので、今までの佃煮にはなかった独特のやわらか食感をお楽しみいただけます。ご飯との相性も良く、つつい食べてしまう不思議な“やわらかさ”です。
- ② 浅炊き仕上げなので、従来の佃煮とは違ってしょうゆ辛くなく、まろやかな味わいです。佃煮の不満点「味が濃い」を解消し、つついお箸のすすむおいしさに仕上げました。
- ③ 塩分を 30%カット（当社品比）したヘルシー仕上げなので、塩分が気になる方にもお勧めです。
- ④ 昆布のやわらかさ、照り・つやの良さをお客様に伝える新容器を使用しています。また、不活性ガス（チッ素）充てん包装で作りたてのおいしさをお届けします。
- ⑤ 生姜入りタイプは、昆布と生姜、2種類のおいしさを一度にお楽しみいただける嬉しいアイテムです。まろやかな辛味がほどよく、さっぱりとした味わいの生姜は、お口直しにもぴったりです。

■発売日 2010年3月16日（火）

■販売エリア 全国の小売店

### <報道関係者のお問い合わせ先>

[担当者]フジッコ株式会社 開発本部 商品企画室 昆布関連商品グループ 亀山俊茂  
TEL : 078-303-5916 FAX : 078-303-5944 E-MAIL : mk-kikaku@fujicco.co.jp

[責任者]フジッコ株式会社 専務取締役 開発本部長 奥平 武則  
TEL : 078 - 303 - 5371 FAX : 078 - 303 - 5944  
ホームページアドレス <http://www.fujicco.co.jp/>

### <一般の方のお問い合わせ先>

フジッコ お客様相談室 TEL : 0120-078126 (受付時間 : 平日の 9 : 00 ~ 17 : 00)