

だしを含んでふっくらやわらか！
“半ウエット”タイプの新しいおでん昆布が登場！！
「やわらか おでん昆布」期間限定で新発売

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、だし汁をたくさん含んでふっくら仕上がる、おでんに適した“半ウエット”タイプの「やわらか おでん昆布」(内容量 24g(5本)・標準小売価格 160円/税込)を、2013年9月1日より全国で期間限定発売いたします。

■商品画像



「やわらか おでん昆布」

商品画像ダウンロード:<http://www.fujicco.co.jp/corp/info/newsrelease/detail/konbumaki/oden.html>

■開発背景

鍋物料理で人気のある、「おでん」は地方ごとに具材に違いがありますが、“昆布”は全国共通の具材です。食物せんいやミネラルが豊富で、ヘルシー志向の方に好まれる“昆布”を手軽に美味しく食べていただくために、煮物に適したかたちで「やわらか おでん昆布」を開発しました。従来の乾燥タイプやウエットタイプとは違い、酢抜きや水戻しの手間が不要で、煮込むとだしを含んでふっくらやわらかく仕上がる、“半ウエット”タイプの新しい“おでん昆布”です。

■商品特長

① 煮物に適した“半ウエット”タイプだからおでんに最適！

今までにないフジッコ独自の技術で、“半ウエット”タイプに仕上げています。従来の乾燥タイプやウエットタイプとは違い、『酢抜きや水戻しの手間が不要』で、『煮込むとだしを含んでふっくらやわらかく』仕上がります。

② 北海道産棹前(さおまえ)昆布なので、ふっくらと柔らかく仕上がります

棹前^{さおまえ}昆布は、早い時期に採取される希少価値の高い若くてやわらかい昆布です。早く煮上がるため『早煮昆布』といわれ、おでんの具材には最適です。

③ 煮物料理の具材にも。ヘルシー志向の方にぴったり！

野菜の炊き合わせや筑前煮など、さまざまな煮物料理にお使いいただけます。また、食物せんいやミネラルが豊富なのでヘルシー志向の方にもうれしい素材です。

④ 手ごろな価格と少量(5本)で食べきれる量

■商品規格

商品名	内容量	標準 小売価格	商品サイズ	保存 方法	賞味 期間
やわらか おでん昆布	24g(5本)	160円 (税込)	縦170×横135 (mm)	要冷蔵	60日

■発売日 2013年9月1日～2014年3月31日迄の期間限定

■販売エリア 全国の量販店

<製品に関するお問合せ先>

担当者:フジッコ株式会社 開発本部 繁田博史
TEL:078-303-5371 FAX:078-303-5944

責任者:フジッコ株式会社 取締役開発本部長 山田勝重
TEL:078-303-5371 FAX:078-303-5944

<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
TEL:0120-078126(受付時間:平日 9:00～17:00)
ホームページアドレス:<http://www.fujicco.co.jp>