

## 「おかず畑」シリーズの具たくさん汁もの 「国産野菜の豚汁」「国産野菜の粕汁」 メイン具材を増量！さらに風味豊かな味わいにリニューアル

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、『おかず畑』シリーズより、具たくさんのおかず畑の和風汁もの「国産野菜の豚汁」「国産野菜の粕汁」(内容量 200g,本体価格 250 円/税込 270 円)を、9月1日から全国でリニューアル発売いたします。

### ■商品画像



商品画像ダウンロード:

[http://www.fujicco.co.jp/corp/info/newsrelease/detail/okazubatake/soup\\_2015aw.html](http://www.fujicco.co.jp/corp/info/newsrelease/detail/okazubatake/soup_2015aw.html)

### ■開発背景

包装惣菜『おかず畑』シリーズは、1997年の発売以来、“調理に時間がかけられない”“毎日品数を用意するのがストレス”など、おかず作りに労力や時間をかけられない現代主婦の悩みに応えるコンセプト(①簡単に1品追加できる ②野菜が摂れて食卓のバランスが整えられる ③買い置きができる)が支持されて、伸長を続けている惣菜シリーズです。

「おかず畑 国産野菜の豚汁/粕汁」は、おかず畑シリーズ初の汁ものとして2014年10月に発売\*し、レンジで温めるだけという手軽さや、具たくさんでおかずにもなるという点に共感いただき、ご好評をいただきました。

\*2014年10月~2015年2月迄の期間限定発売

今回のリニューアルでは、豚汁、粕汁ともにメイン具材を大幅に増量し食べ応えをアップしたほか、粕汁は白味噌や白麹清酒などの新たな調味料を採用するなど、より風味豊かな味わいに仕上げました。おかずが少ないときや、食卓の栄養バランスが気になるとき、調理に時間がかけられないときなどにおすすめです。

## ■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
おかず畑 国産野菜の豚汁	200g	本体価格 250 円 (税込 270 円)	縦 147×横 160 mm	要冷蔵	60 日
おかず畑 国産野菜の粕汁					

## ■商品特長

### ① 国産野菜使用

・お客様のニーズにお応えし、野菜はすべて国内産原料を使用しています。

### ② おかずになる“具だくさん”

・メイン具材を大幅増量し、さらに食べ応えをアップ！

◇豚汁：豚肉の使用量を 1.8 倍に増量し、ごぼうを新たに加えました。

◇粕汁：酒粕、鮭の使用量を 1.4 倍に増量

・根菜たっぷり、不足しがちな食物せんいが補えます。

〈具材〉

◇豚汁：豚肉、大根、人参、じゃがいも、ごぼう、油揚げ、こんにやく

◇粕汁：鮭、大根、人参、ごぼう、ちくわ、油揚げ

### ③ 風味豊かな特製だし

ベースのだし、味噌、酒粕と具材のうまみの相乗効果にこだわり、風味豊かな味わいに仕上げています。

・豚汁：昆布と鰹の合わせだし × 米麴みそ × 豚のうまみ

豚の背脂ミンチを新たに採用。豚肉はごま油で炒めるひと手間で、コクと甘みを引き出しました。

・粕汁：昆布と鰹の合わせだし × 白みそ × 京都伏見の酒粕 × 白麴清酒 × 鮭のうまみ

白味噌や白麴清酒を新たに採用。酒蔵の料亭の技を取り入れた本格的な粕汁に仕上げました。

### ④ 袋のままレンジで温め可能(500W・2分30秒)

### ⑤ 保存料、漂白剤、着色料不使用

■販売期間：2015年9月1日～2016年2月末日(予定)

■販売エリア：全国の小売店

■プロモーション：「新おかずステーション」を展開

包装惣菜を和洋の枠を超え、買いやすいメニュー

カテゴリー別の売場としてご提案。



「新おかずステーション」イメージ

＜報道関係者のお問い合わせ先＞

担当者：フジッコ株式会社 マーケティング本部 ブランドマネージャー部 敷田加寿美(しきた かずみ)

責任者：フジッコ株式会社 取締役マーケティング本部長 北島 幹也(きたじま みきや)

TEL:078-303-5916 FAX:078-303-5944

＜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 9:00～17:00)

ホームページアドレス：<http://www.fujicco.co.jp>