

2017年 2月 10日

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

## 5種類のうま味素材が織りなす、専門店のようなかク深い味わい 本場韓国風スンドゥブの素「極だしスンドゥブ」新登場 ～お得な2人前×2回分ツインパック～ 2017年3月1日新発売

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、5種類のうま味素材で“だし”にこだわった本場韓国風スンドゥブの素「極だしスンドゥブ マイルド」「極だしスンドゥブ 辛口」を3月1日から発売いたします。

### ■商品画像



「極だしスンドゥブ マイルド」



「極だしスンドゥブ 辛口」

商品画像ダウンロード:

<http://www.fujicco.co.jp/corp/info/newsrelease/detail/ryorinomoto/sundubu.html>

### ■開発背景

豆腐だけで専門店のようなかクのしつかり効いた美味しさを実現したいと思い開発に着手しました。専門店のスンドゥブは、あっさりながらもうま味の効いた美味しさですが、これは、えび、あさり、帆立など新鮮なうま味素材をふんだんに使用することで実現しています。一方、一般の家庭では専門店のようなかク素材をふんだんに加えることは稀で、同じような味を再現する事が困難です。一般的なスンドゥブの素は、この乖離を脂のうま味でカバーすることが多いのですが、当社は和風だしを活用したお惣菜のリーディングカンパニーとして、うま味の研究を重ね、5種類のうま味素材を組み合わせることで、あっさりながらもしつかりだしの効いた味を実現しました。

## ■商品特長

### ① 5種素材のうま味が織りなす「極だし」。あっさりながらもコク深い味わい

豆腐だけで専門店のような美味しさをお楽しみ頂けるように、うま味の相乗効果を追求しました。鶏と豚が味のベースを作り、コリアンメニューに必須の牛が力強いコクを与え、帆立・あさがりを味をまとめます。脂分控えめのヘルシー仕上げなので、ダイエットメニューとしてもおすすめです。

### ② 本場韓国産粗挽き唐辛子使用

辛さの中にも独特の甘みとうま味があり、単なる辛さではなく、うま味のある辛さがお楽しみ頂けます。

### ③ 「濃縮タイプの2人前×2回分」。使い勝手良く！経済的で！持ち運び便利！

鍋つゆなどはストレートより軽量の「濃縮タイプ」がトレンドです。本品は5倍濃縮タイプなので、用途や人数に合わせて1度に作る量を調整頂き、軽いので持ち運びや保管がしやすく便利です。また、1回分(2人前)当りの単価がお安く経済的です。

### ④ 濃縮タイプでアレンジいろいろ

本品はだしのしっかり効いた濃縮タイプなので、そのままソースとしてお使い頂くこともでき、水の量を調節することで、野菜を入れても美味しくお召し上がり頂けます。スンドゥブサラダうどんや、ピリ辛ナムルなど、様々なメニューにアレンジ頂けます。

## ■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
極だし スンドゥブ マイルド	120g(60g×2)	本体価格 278 円 (税込 300 円)	縦 190×横 150 mm	常温	90 日
極だし スンドゥブ 辛口					

## ■プロモーション

①カット野菜や日配商材とコラボレーションした店頭販促

②店頭販促ツール



什器



POP



LED POP

■発 売 日 2017年3月1日

■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 マーケティング本部 ブランドマネージャー部 入道 知生(にゅうどう ともいく)

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>