

料理からおつまみ、サラダのトッピングまで 幅広く使える豆素材シリーズ 「蒸し豆シリーズ」4 種 リニューアル発売

食事に大豆をとり入れる新習慣“大豆ファースト”にもおすすめ！

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、手軽にそのまま食べられる簡便性や蒸し製法ならではのおいしさ・健康効果により、好調な販売を続ける「ビーンズキッチン」蒸し豆シリーズを3月からリニューアルいたします。

■商品画像



『蒸し大豆』

『蒸し黒豆』

『蒸しサラダ豆』

『プチ蒸し豆』

商品画像ダウンロード:

https://www.fujicco.co.jp/corp/info/newsrelease/detail/mushimame/mushimame_2018ss.html

■リニューアル背景

近年、健康志向の高まりにより、水煮や蒸し豆などの豆素材製品の需要が拡大しています。昨年より、食前に大豆を食べたり食事の一部を大豆に置き換える健康法「大豆ファースト」が、TVや雑誌など各メディアで取り上げられ話題となりました。特に、蒸し豆は「そのまま手で食べられる」「蒸しているので栄養が失われにくく、豆のうま味が凝縮されている」という点が支持されていますが、比較的新しいカテゴリーの商品であるため、お客様からは「どのように使ったら良いか分からない」というお声もあります。

そこでフジッコは、健康素材の豆製品市場のさらなる拡大に向けて、蒸し豆シリーズのリニューアルを行います。パッケージは用途を伝える工夫をし、品質面では「蒸しサラダ豆」の豆の彩りを明るくすることで、お客様の満足度向上に努めました。

■リニューアルポイント①「蒸しサラダ豆」豆の比率変更

大豆の割合を増やすことで食感や味が良くなり、より野菜と相性が良い品質に仕上げました。

■リニューアルポイント②「蒸し豆4品パッケージリニューアル」

● アイテムごとに使用シーンを訴求

蒸し豆は、4品それぞれ用途が異なります。用途を分かりやすくコピーに表記することで、お客様に使用シーンをよりイメージしていただけるようになりました。

コピー:蒸し大豆 →「そのままでも、お料理にも！」

蒸し黒豆 →「そのままおやつ・おつまみに！」

蒸しサラダ豆→「そのままトッピングに！」

プチ蒸し豆 →「小粒で食べやすい！」

● 料理の写真を大きく

シズル写真を大きくすることで、よりインパクトがあり、料理が目立つようなパッケージに仕上げました。

● 商品名を分かりやすく

白地の背景に商品名を大きく書くことで、お客様が店頭で商品を見つけやすいよう工夫しています。

● 「プチ蒸し豆」は、色々な混ぜ込み料理に最適です

「プチ蒸し豆」は、従来の蒸し豆に比べ、小粒で食べやすく混ぜ込み料理にも使いやすい商品です。

今回、プチ蒸し豆のパッケージ写真を

「オムレツ」「豆ごはん」「ポテトサラダ」の3種類にすることで、メニューの幅を広げました。



■発売日:2018年3月上旬(自然切り替え)

■販売エリア:全国の小売店

■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
蒸し大豆	100g	オープン価格	縦 180×横 135mm	常温	60日
蒸し黒豆	65g	オープン価格	縦 180×横 135mm	常温	60日
蒸しサラダ豆	70g	オープン価格	縦 180×横 135mm	常温	60日
プチ蒸し豆	70g	オープン価格	縦 180×横 135mm	常温	60日

お問い合わせ先

責任者:マーケティング本部 マーケティング部 部長 寺嶋浩美(てらじまひろみ)

担当者:マーケティング本部 マーケティング部 コア・惣菜商品グループ ブランドマネージャー 入道知生(にゅうどうともいく)

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

ホームページアドレス:<https://www.fujiicco.co.jp>