

2015年2月23日

「ふじっ子煮 こもち昆布」2アイテム規格変更のお知らせ

フジッコ株式会社は、2015年3月1日より、「ふじっ子煮 こもち昆布」2アイテムの規格変更を実施いたします。

原料に使用している「ししゃも卵」は、アイスランドとノルウェーで生産されておりますが、2014年産は天候等の影響で卵の熟度*が高い時期の漁が不漁となり、熟度90%以上の完熟卵がアイスランドで半減、ノルウェーではほとんどない状況となりました。このため、市場価格が2013年産対比で約260%高騰する結果となっております。

* 熟度とは、そのししゃも卵が、いかに産卵期に近いかを示す基準で、日本向けは熟度90%以上が品質基準となっております。熟度が90%以下だと、ぷちとした食感が出にくくなります。

今回、企業努力の範囲内ではコストの上昇を吸収できない状況となった為、「ふじっ子煮 こもち昆布」2アイテムについて規格変更を実施させて頂くことにいたしました。

企業内での生産効率化努力を継続して行うとともに、安心・安全で高品質な商品をお客様にお届けできるよう努めてまいりますので、何卒ご理解賜りますよう、お願い申し上げます。

規格変更商品

商品名	変更前	変更後
ふじっ子煮 こもち昆布 カップ	80g	65g
ふじっ子煮 海のやさい こもち昆布	95g	73g

※「ふじっ子煮 海のやさい こもち昆布」は、製品中のししゃも卵の配合量が10%ダウンになります。

以上