



平成20年 7月 8日

各位

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

## おいしく食べて、きれいになれそう 「美人鍋つゆ」を新発売

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、これまで「豆乳鍋つゆ」や「カレー鍋つゆ」をいち早く発売し、家庭の鍋メニューのトレンドを牽引してきました。本年は『美人鍋つゆ』(希望小売価格 315 円/税込) を、8月1日より全国の小売店にて新発売いたします。



『美人鍋つゆ』(315 円/税込)

### 【開発の背景】

#### ・鍋メニューの新しい切り口「美容への期待」

本品は外食店で人気の鍋メニュー「博多風水炊き」や「京都のかしわ水炊き」の、家庭では作れない長時間煮込んだ鶏がらスープのおいしさ、鶏がらから自然に溶け出したコラーゲンという特徴に着目して生まれました。食べておいしいだけでなく、美容への期待も膨らむ、女性にうれしい鍋メニューをご提案します。

#### ・女性の感性で設計しました

本品の基本コンセプトは女性スタッフだけで結成された社内企画チーム「LS プロジェクトチーム(※)」で設計されたものです。商品名も同チームが美しさへの期待や夢をストレートに表現しつつ、ぬくもりやおいしさ感と拮抗しないという理由で「美人鍋つゆ」と命名しました。品質設計、デザインディレクションも全て女性スタッフによって行われています。

女性の永遠の関心事である美容をコンセプトにしつつ、家族の食卓を考える主婦の感覚も取り入れた品質設計やパッケージデザインにしています。パッケージの形や素材にも、使いやすさや環境への配慮を盛り込みました。

※LS プロジェクトチーム…当社の 20 代～30 代の女性スタッフで結成されたチームです。LS (Ladys Customer Satisfaction)とは「女性顧客満足」の略で、女性の視点で等身大のニーズを掘り起こそうという狙いで発足、2007 年 9 月～12 月の期間活動しました。

#### 【商品特徴】

- ・ 鶏がらを白濁するまでじっくり煮込んだスープをベースに、羅臼昆布のだしを合わせることで、旨味があるのにあっさりした食べあきない味に仕上げました。隠し味に大吟醸酒粕を使用しています。
- ・ 鶏がらスープをとるときに旨味と一緒に溶け出たコラーゲンが、1 パックあたり 4000mg 入っています。精製コラーゲンや合成コラーゲンは添加していません。
- ・ 味付けはシンプルな塩味です。コラーゲンを含んだスープごと召し上がっていただくため、調味料の味は控えめにしています。ヘルシーで素材の味が引き立ちます。
- ・ パッケージは女性のボディラインをイメージした形にしています。持ったときに安定感があり使いやすいユニバーサルデザインでもあります。さらに、アルミ不使用の包材を使用し、環境にも配慮しています。

#### 【商品概要】

商品名：美人鍋つゆ

名称：鍋つゆ

内容量：800g

賞味期限：製造日より 90 日

保存方法：高温多湿を避け、常温で保存

希望小売価格(税込)：315 円

栄養成分表示(一袋 800gあたり)：

エネルギー	155kcal	食物繊維	0.0g
たんぱく質	6.4g	ナトリウム(食塩相当量)	3.8g (9.5g)
脂質	8.0g	コラーゲン	4000mg
糖質	14.4g		

発売日：2008 年 8 月 1 日～2009 年 2 月末日

お問い合わせ先

<担当者>

フジッコ株式会社 マーケティング企画室主任  
堂本 記公子 (E-mail:k-domoto@fujicco.co.jp)

<担当責任者>

フジッコ株式会社 マーケティング企画室係長  
徳永 憲彦(E-mail:a-tokunaga@fujicco.co.jp)

TEL 078-303-5371 FAX 078-303-5944

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