



2009年2月13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】

フジッコの“魚介佃煮”が こだわりの新製法で誕生 『ふじっ子煮 さかな三昧』シリーズ 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、こだわりの新製法で作上げた“魚介佃煮”『ふじっ子煮 さかな三昧』シリーズ全4品（希望小売価格298円／税込）を、3月1日より全国で発売いたします。



ふじっ子煮 さかな三昧

「ちりめん山椒」

「ちりめん大豆」

「まぐろごぼう」

「胡麻いわし」

商品画像: <http://www.fujicco.co.jp/corp/press/fujicconi/index.html>

【開発の背景】

和食回帰の動きに加え、健康志向の高まりから「魚」が注目されています。そこで当社からも、佃煮のバリエーションとして、今回新たに魚介佃煮「ふじっ子煮 さかな三昧」を発売いたします。

魚は油脂が多く、酸化により品質劣化が進みやすい素材ですが、「ふじっ子煮 さかな三昧」は、当社が昆布佃煮で培ってきた不活性ガス（チッ素）充てん包装技術と密閉容器を駆使することで品質劣化を抑制し、できたての美味しさをそのままお楽しみいただけます。

【シリーズ特徴】

- ・ 当社独自のこだわりの新製法（※）で、素材の美味しさを引き出しています。
- ・ 他社にはない不活性ガス（チッ素）充てん包装で、開封時までできたての美味しさを保持しています。
- ・ 多くのお客様が気にされている保存料・着色料は不使用です。
- ・ おいしく安心してお召しあがりいただくために、使用している素材の残留農薬検査等を自社で実施しています。
- ・ 明るいカラーと力強い字体が目目を引くパッケージデザインです。また、和紙風の帯で味へのこだわり感を演出しました。

※こだわりの新製法とは

<やわらか三段仕込み製法> ※ちりめん山椒、まぐろごぼう、胡麻いわし

: 手間ひまを惜しまず、丁寧に炊き上げることで、やわらかく深い味わいを実現しました。

一段仕込み こだわりのじっくり漬け込み…独自のたれに魚をじっくりと漬け込みます。

二段仕込み 手間ひまかけたコトコト煮…弱火でコトコト、丁寧に炊き込みます。

三段仕込み 最後が肝心、仕上げ煮…特製のたれを加えて炊き上げます。

<サクサク保持製法> ※ちりめん大豆

: 劣化の一因となる揚げ油を使用せず、こだわりのたれで素材をコーティングすることで、サクサクとした食感を作り上げました。密閉容器で湿気を抑え、この美味しい食感を長持ちさせています。

【各商品の特徴】

*ちりめん山椒

しっとりやわらかなちりめんに、鮮やかな緑色で香り高い実山椒を合わせ、上品な味わいに仕上げました。素材の味を引き立てるうす味仕上げです。

*ちりめん大豆

うま味たっぷりのちりめんと、香ばしい煎り大豆のサクサクとした食感がおいしく、ヘルシーで、おつまみにも最適な一品です。国内産の大豆・ちりめんを使用しています。

*まぐろごぼう

ふっくらやわらかなまぐろに、さっくりとした歯ごたえで風味の良いごぼうを合わせた惣菜風の佃煮です。生姜をきかせた、ご飯によく合う味わいです。

*胡麻いわし

国内産いわしを骨までやわらかく炊き上げ、魚との相性が抜群の豆味噌と白煎り胡麻を使用し、まろやかでコクのある味わいに仕上げました。いわし特有の生臭さ・苦味を抑えた食べやすい味わいです。

【製品概要】

シリーズ名：ふじっ子煮 さかな三昧

商品名：「ちりめん山椒」「ちりめん大豆」「まぐろごぼう」「胡麻いわし」

内容量：ちりめん山椒 40g、ちりめん大豆 45g、まぐろごぼう・胡麻いわし 60g

希望小売価格：298円（税込）

賞味期限：製造日より60日 ※ちりめん大豆のみ45日

保存方法：要冷蔵（10℃以下）

発売エリア：全国

発売開始日：2009年3月1日

お問い合わせ先

<メディアの方のお問い合わせ先>

フジッコ(株) マーケティング企画室 コア商品グループ

課長 山本 和則 (mk-kikaku@fujicco.co.jp)

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

<責任者>

フジッコ(株) 専務取締役 開発本部長 奥平 武則 (okuhira@fujicco.co.jp)

<一般の方のお問い合わせ先>

フジッコ株式会社 お客様相談室 フリーダイヤル 0120-078126

(受付時間：平日の9:00~17:00)

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