



<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】

とろろ昆布の「うまみ」と「とろみ」がおいしい
“ごはんにかける漬物”
つけもの百選『うまみ高菜』『おかか生姜』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、「つけもの百選」シリーズの新カテゴリとして、“ごはんにかける漬物”「うまみ高菜」「おかか生姜」2品(希望小売価格148円/税込)を3月1日(火)より全国で発売いたします。

また、既存商品の「赤しば漬」「寒干しつぼ漬」「高菜こんぶ」「青じそきゅうり」「生姜だいこん」についても、より時代のニーズにあった味わいにリニューアルいたします。

■商品画像



『つけもの百選 うまみ高菜』

『つけもの百選 おかか生姜』

商品画像ダウンロード: <http://www.fujicco.co.jp/corp/press/tsukemono/kakeru.html>

■開発背景

近年、内食回帰を背景に、食卓に上る「かけごはん※」の登場頻度が高くなっています。また、消費者の嗜好トレンドは「うまみ」であることが当社の調査より明らかになっています。

そこで今回、漬物に当社商品の「とろろ昆布(純とろ)」を使用し、その特性である“うまみ”と“とろみ”をつけることで、かけごはんにぴったりの品質に仕上げた新しい漬物「うまみ高菜」「おかか生姜」の2品を発売し、消費者のニーズにお応えします。

※かけごはん・・・たまごかけごはん、ふりかけごはん、そぼろごはんなどの総称

■商品規格

商品名	内容量	希望小売価格	商品サイズ	保存方法	賞味期間
つけもの百選 うまみ高菜	80 g	148 円 (税込)	縦 150×横 110 mm	常温	90 日
つけもの百選 おかか生姜	80 g	148 円 (税込)	縦 150×横 110 mm	常温	90 日

■商品特徴

①とろろ昆布の“うまみ”と“とろみ”が新しい!

- ・昆布の細胞より細かい0.02mmの薄削りとろろ(純とろ)は、昆布の細胞が切断されるためうまみ分が溶出しやすくなっています。そのため「天然のうまみ」がしっかり付与され、味わいमारやかに仕上がっています。
- ・とろろ昆布の繊維質が、溶け出たうまみをしっかり抱きこむから、ごはんとの相性がぴったりです。
- ・とろみがつくので箸づかみがよく、ごはんに馴染みやすいことも特徴です。

②「かけごはん」としてぴったりの、ごはんの進む味わいです。

◆うまみ高菜◆

- ・高菜の風味をいかしたまま、ごはんの進むうまみたっぷり、ピリ辛醤油味に仕上げました。シャキシャキの「胴」部分のみを使用したたけのこ入りで、食感も楽しい味わいです。

◆おかか生姜◆

- ・ごはんの進む醤油とおかかベース。辛味穏やかな生姜*を使用し、食べやすく仕上げました。隠し味の黒酢がまろやかな酸味とコクをだしています。

※生姜はベトナム産の「グンチョウ」を使用。歯切れの良さと、穏やかな辛味が特徴です。

③シャキシャキ食感にこだわりました。

- ・高菜、たけのこ、生姜はシャキシャキの素材を使用し、さらにより食感を残すため、あまり熱をかけない低温殺菌処理で仕上げています。

■発売日 2011年3月1日(火)

■販売エリア 全国の小売店

<つけもの百選リニューアル>

■リニューアルのポイント

1. 品質改善：酸味を抑えてうまみを引き出しました。

消費者のニーズである「うまみ」を引き立たせるために酸味を抑え、よりまろやかで食べやすい味わいにリニューアルしました。

- ・ 「赤しば漬」：ハチミツを加え、コクのあるまろやかな酸味にしました。
- ・ 「寒干しつぼ漬」：酸味を抑えて昆布と鰹のうまみでまろやかな味わいに。甘さもすっきりと仕上げました。
- ・ 「高菜こんぶ」：高菜の豊かな香りはそのままに、酸味を抑えてうまみを引き立たせました。
- ・ 「青じそきゅうり」：醤油の香りをアップさせ、より深みのある味わいになりました。
- ・ 「生姜だいこん」：鰹のだしをきかせた醤油仕込みに仕上げました。

2. パッケージリニューアル

売場でより目立つように、従来より商品名の字体を太くし、パッケージの中心に据えました。さらにお客様に、より中身とおいしさ感が伝わるように、商品名の右下にシズル写真をのせました。



左からつけもの百選シリーズ

『赤しば漬』『寒干しつぼ漬』『高菜こんぶ』『青じそきゅうり』『生姜だいこん』

商品画像ダウンロード：http://www.fujicco.co.jp/corp/press/tsukemono/renew_2011.html

■商品概要（5品共通）

内容量：90g

希望小売価格：148円（税込）

賞味期間：90日（常温保存）

■切替日 2011年3月上旬（自然切替）

■販売エリア：全国の小売店

<商品に関するお問い合わせ>

[担当者]

フジッコ株式会社 開発本部 商品企画室 昆布関連商品グループ 小谷・亀山
TEL：078-303-5916 FAX：078-303-5944

[責任者]

フジッコ株式会社 専務取締役 開発本部長 奥平 武則
TEL：078-303-5371 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/>