



「アロマクリアー製法」(当社独自の製法)だから実現！
^{くだもの}
“果物”以上に“くだもの”を感じられるゼリー
『完熟生ゼリー』(紅ほっぺいちご／日向夏)
2011 年 3 月 2 日(水)全国発売

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、果物のおいしさである“甘酸っぱさ”が味わえる本格ゼリー『完熟生ゼリー』2品(紅ほっぺいちご、日向夏)を2011年3月2日(水)より全国で発売します。

本商品は、2011年2月よりエリア限定で販売していましたが、好評につき、このたび全国で発売することとなりました。

■商品画像



完熟生ゼリー 紅ほっぺいちご



完熟生ゼリー 日向夏

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

■開発背景

①デザート市場拡大のカギは“ゼリー”

ゼリーは、デザートカテゴリーで伸長しているアイテムの一つです。伸長の要因は、健康志向の高まりにより、ヘルシーなゼリーが注目されていることと、近年進行している温暖化の影響で猛暑日が続き、さっぱり系デザートの代表であるゼリーの需要が高まったことが挙げられます。この健康志向の高まりや温暖化現象は今後も続くことが予想されており、ゼリーカテゴリーの品揃え強化が、デザートカテゴリー全体の売上UPに貢献すると考えます。

②ついに実現した“完熟感”

デザートユーザーへの調査から、ゼリーを食べない人が全体の約30%いることが判明しました。その理由として、「生の果物に比べて甘い」「味が人工的でおいしくない」という声が半数近く挙げられました。そこで、弊社は、今までにない“果物そのものの甘酸っぱさ”を感じられるゼリーの商品化に取り組みました。発売前の調査では、現状のゼリーユーザーはもちろん、ゼリーを食べていない方にも満足していただいております。ゼリー市場に新たなユーザーを取り込む可能性の高い商品となっています。

■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
完熟生ゼリー 紅ほっぺいちご	80 g	139 円 (税込)	φ 71×高さ 65mm	要冷蔵	45 日
完熟生ゼリー 日向夏	80 g	139 円 (税込)	φ 71×高さ 65mm	要冷蔵	45 日

■発売日 2011年3月2日(水)

■販売エリア 全国

■商品特長

<シリーズ共通>

*果物のおいしさを追求した「アロマクリアー製法」

・果物のおいしさは、口に入れた時に広がるみずみずしさと甘酸っぱさです。弊社では、原料と製法を研究し、以下①～④のこだわりで、今までのフルーツゼリーにはない果物そのものの甘酸っぱさを再現し、みずみずしさと両立させることができました。

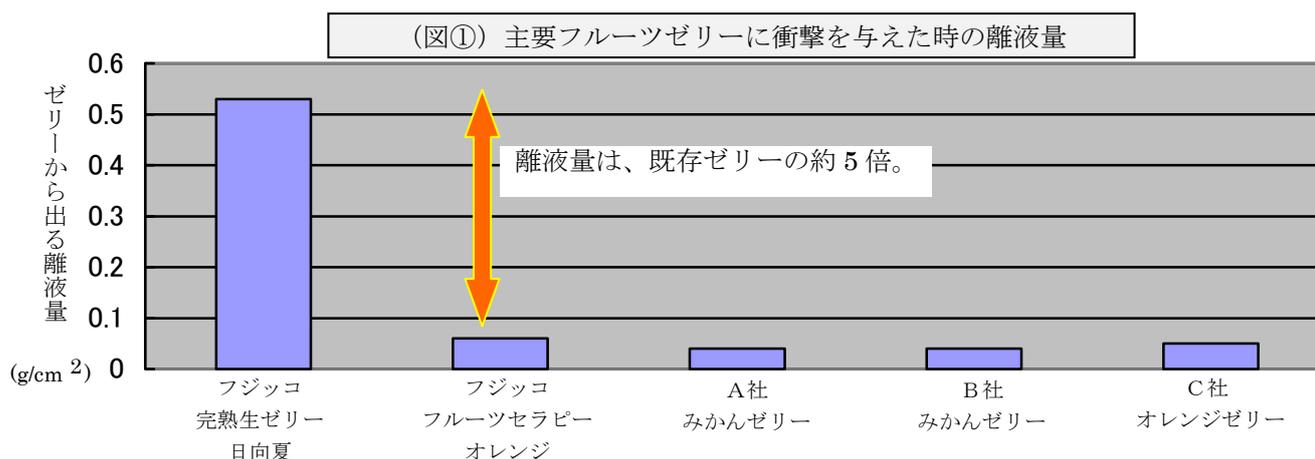
①原料は、旬の時期に収穫し、急速冷凍した果肉や果汁を使用しました。

②製法は、果物のおいしさを損なわせる“酸素”を排除し、必要以上の“熱”をかけない無菌充填で仕上げました。

③口に入れた時のジューシー感と香り立ち(フレーバーリリース)を実現するため、特殊な寒天を使用しました。口に入れると、みずみずしい果汁がフレッシュな香りとともに口いっぱいに広がります(図①参照)。まるで、もぎたての果実を食べているような新感覚な食感です。

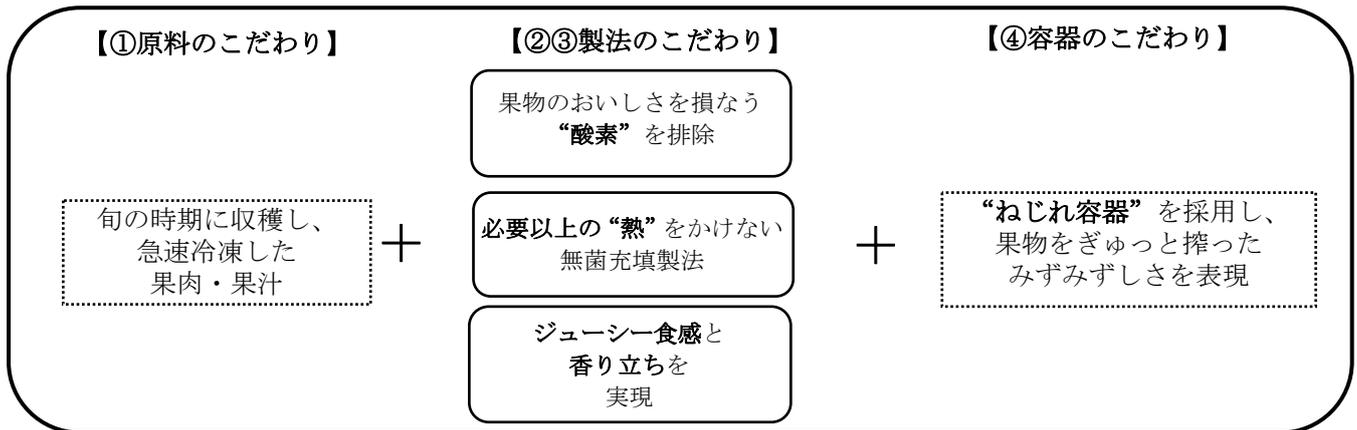
④“ねじれ容器”を採用し、果物を“ぎゅっと搾った”みずみずしさを表現しています。

・これら①～④の原料・製法・容器へのこだわりをあわせて、「アロマクリアー製法」と名付けました。



(注) 離液量とは、ゼリーを口の中で噛んだ時にゼリーから出てくる果汁分のこと。

* 「アロマクリアー製法」 (当社独自の製法) とは…



【容器上面】



【容器側面】



65mm

<紅ほっぺいちご>

- ・「紅ほっぺ」は静岡生まれの品種で、数あるいちごの中でも、甘みと酸味のバランスが優れており、ゼリーにした時に最も爽やかな甘酸っぱさが味わえることから選定しました。
- ・今回使用する原料は、畑でしっかり熟したものだけを収穫して使用しています。
- ・いちごの果肉そのものをまるごと使用しているため、いちごの種のプチプチした食感が楽しめます。

<日向夏>

- ・「日向夏」は宮崎生まれの品種で、爽やかな甘酸っぱさが特徴です。数ある柑橘類の中でも、ゆずに似た独特の香りや風味を味わえることから選定しました。
- ・今回使用する原料は、おいしさの条件をクリアした日向夏のみを収穫し、搾汁したストレート果汁を使用しています。
- ・日向夏の特徴である“ピール”をブレンドし、食感のアクセントだけでなく、ほろ苦さも楽しめます。

<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 新規商品グループ 吉田、入道

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>

フジッコ お客様相談室 TEL : 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/>