

『やわらか浅炊きこんぶ』

『やわらか浅炊きこんぶ 生姜入り』

新デザインで登場！

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、“やわらか食感、浅炊き・減塩仕上げ”が人気の「やわらか浅炊きこんぶ」「やわらか浅炊きこんぶ 生姜入り」(希望小売価格 228 円/税込)のパッケージデザインをリニューアルし、9月1日より全国で順次発売いたします。

■商品画像



『やわらか浅炊きこんぶ』



『やわらか浅炊きこんぶ 生姜入り』

商品画像ダウンロード: http://www.fujicco.co.jp/corp/press/fujicconi/asadaki_2011.html

■パッケージリニューアル背景

「やわらか浅炊きこんぶ」のメインの購入者である高齢層の方は、佃煮を買う時に「塩分控えめ」「味が濃くない」という点を重視していることがインターネット調査で明らかとなりました。(2010年当社インターネット調査)そのため、同商品シリーズの「塩分 30%カット」や「うす味」などの商品特徴がわかりやすいパッケージデザインにすることで、高齢層の方が店頭でよりお手に取りやすい商品をめざしました。

■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
やわらか浅炊きこんぶ	100g	228 円 (税込)	縦 127×横 150×高さ 20 (mm)	要冷蔵	60 日
やわらか浅炊きこんぶ 生姜入り	95g	228 円 (税込)	縦 127×横 150×高さ 20 (mm)	要冷蔵	60 日

■商品特長

こんぶの旨味とやわらかな食感で、たっぷり食べられる“新しい佃煮”
その秘密は、①やわらか食感 ②浅炊き仕上げ ③減塩タイプ

- ① 水揚げ後に乾燥させていない、やわらかな国内産昆布を使用しています。昆布のみずみずしさを活かして炊きあげているので、今までの佃煮にはなかった独特のやわらか食感をお楽しみいただけます。ご飯との相性も良く、つつい食べてしまう不思議な“やわらかさ”です。
- ② 浅炊き仕上げなので、従来の佃煮とは違ってしょうゆ辛くなく、まろやかな味わいです。佃煮の不満点「味が濃い」を解消し、つついお箸のすすむおいしさに仕上げました。
- ③ 塩分を 30%カット(当社品比)したヘルシー仕上げなので、塩分が気になる方にもお勧めです。
- ④ 業界初となるブリスターカップを採用。保存料不使用、不活性ガス(チッ素)充てん包装で美味しさを保持したまま、賞味期間 60 日を実現させています。力を入れずに簡単に開けられるイージーピール仕様です。
- ⑤ 生姜入りタイプは、昆布と生姜、2 種類のおいしさを一度にお楽しみいただける嬉しいアイテムです。まろやかな辛味がほどよく、さっぱりとした味わいの生姜は、お口直しにもぴったりです。

■発売日 2011 年 9 月 1 日(木)～(自然切替)

■販売エリア 全国の小売店

報道関係者のお問い合わせ先

担当者:フジッコ株式会社 開発本部 商品企画室 コア商品グループ 田口 敬子

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>