

『完熟生ゼリー』シリーズに新アイテム登場！ “果物そのままの味”が好評の「ふじりんご」「巨峰」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、2011年9月15日（木）より全国の小売店にて、果物本来の甘酸っぱさが味わえる本格ゼリー『完熟生ゼリー』シリーズの新商品2品『完熟生ゼリー ふじりんご』『完熟生ゼリー 巨峰』を発売いたします。

■商品画像



完熟生ゼリー ふじりんご



完熟生ゼリー 巨峰

＜商品画像ダウンロード： http://www.fujikko.co.jp/corp/press/dessert/kanjuku_2011.html＞

■開発背景

フジッコ「完熟生ゼリー」シリーズは、「生の果物に比べて甘い」「味が人工的でおいしくない」という理由でゼリーを食べないデザートユーザーに対し、“果物そのものの甘酸っぱさ”を感じられる今までに無いゼリーとして、先行して「紅ほっぺいちご」と「日向夏」を2011年3月に発売しました。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き、ゼリー市場に新たなユーザーを取り込んだ商品となっています。

「完熟生ゼリー」シリーズの品揃え強化が、拡大するゼリー市場の売上UPに貢献すると考えます。

そこで、①完熟生ゼリーのコンセプト“くだもの本来の甘酸っぱさが味わえる本格ゼリー”に合致する、②発売時期に生果が出回り、旬を感じられる、などの点でふさわしい「ふじりんご」と「巨峰」を新発売し、先行2品に加えて「完熟生ゼリー」シリーズとして4品になります。

■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 ふじりんご	80 g	139 円 (税込)	φ 71×高さ 65mm	要冷蔵	60 日
完熟生ゼリー 巨峰	80 g	139 円 (税込)	φ 71×高さ 65mm	要冷蔵	60 日

■発売日 2011年9月15日(木)

■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。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。

<ふじりんご>

- ・「ふじりんご」は日本で最も生産量の多い優良品種で、酸味と甘みのバランスが抜群であることから選定しました。
- ・今回使用する原料は JAS 基準を上回る糖度条件をクリアした“完熟ふじりんご”のみを使用しました。
- ・すりおろし果汁を使用しているため、ふじりんご独特のシャリシャリとした食感を楽しめます。

<巨峰>

- ・「巨峰」は栽培面積、生産量とも日本で一番のよく知られた品種です。甘みが強くほどよい酸味で食べやすく、上品な香りであることから選定しました。
- ・今回使用する原料は、色、ツヤなどおいしさの条件をクリアし、完熟と判断した完熟国産巨峰を使用しました。
- ・巨峰を皮ごと搾った果汁を使用しているので実の甘さだけでなく、皮の渋み・酸味もある、巨峰そのものの奥深い味わいを楽しめます。

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 新規商品グループ 原田・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>