

“片手でパラッと” 適量の塩こんぶを 塩こんぶの新スタイル「パラッとふじっ子」新発売 ～より便利で、より使いやすくなったスーパー調味料「塩こんぶ」～

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、2012年3月1日（木）より、塩こんぶ「ふじっ子」の新シリーズとして、握りやすいパッケージと短め昆布で、手を汚さずに、片手でパラッと適量を振り出せる料理にも便利な塩こんぶ「パラッとふじっ子」を新発売致します。

■商品画像



「パラッとふじっ子」

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

■開発背景

塩こんぶは、ご飯用途に加え、調味料としての料理用途が広がり（※資料①）、新規ユーザーと食頻度の増加により、市場は伸長を続けています。一方で、料理で活用するには、「取り出すときに手が汚れる」「袋から出しにくい」などの使い勝手に対する不満点（※資料②）を持たれています。（当社調べ）

そこで、このような不満点を解消するために、昆布が簡単に振り出せて、手が汚れない新パッケージを開発。また、昆布を短くカットすることで、パラッと振り出せて、料理の素材と絡みやすくなりました。料理に適した新スタイルの塩こんぶ「パラッとふじっ子」で、新規ユーザーと料理需要のさらなる拡大を図ります。

■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
パラッとふじっ子	25 g	158 円 (税込)	185×120mm	常温	10 ヶ月

■発売日 2012年3月1日(木)

■販売エリア 全国

■商品特徴

①握りやすいスリムパッケージ

パッケージの「くびれ」により、握りやすく、手軽に振るだけで、手を汚さずに適量が出せます。女性でも、片手で持てる事がイメージできるスリムなパッケージとデザインです。
※意匠登録出願中、特許出願中、商標登録出願中

②昆布が短くカットされているので、振り出しやすく調理が簡単！

昆布を2cmサイズに短くカットした取り出しやすい新設計なので、料理素材とも混ぜやすくなり、ご飯はもちろん、色々な料理にご利用頂けます。

③カラダに優しい塩分ひかえめタイプ

おいしさそのままに塩分をひかえた減塩タイプです。当社従来品より塩分を15%カットしました。塩分が気になる方でも安心して料理にご利用頂けます。

④北海道産昆布使用

厳選した北海道産昆布を当社独自の新とろ火炊き製法でじっくり丁寧に炊き上げています。

⑤塩こんぶを活用したメニューレシピが充実

野菜炒め、チャーハン、卵焼きなどの定番メニューの他に、ディップソースといった「短い昆布」が便利なアレンジメニューをパッケージでご提案いたします。

「メニュー例」



「ふじっ子入り 野菜炒め」



「ふじっ子入り レタス炒飯」



「ふじっ子入り 卵焼き」

< 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 三木 敏彦

TEL：078-303-5916 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

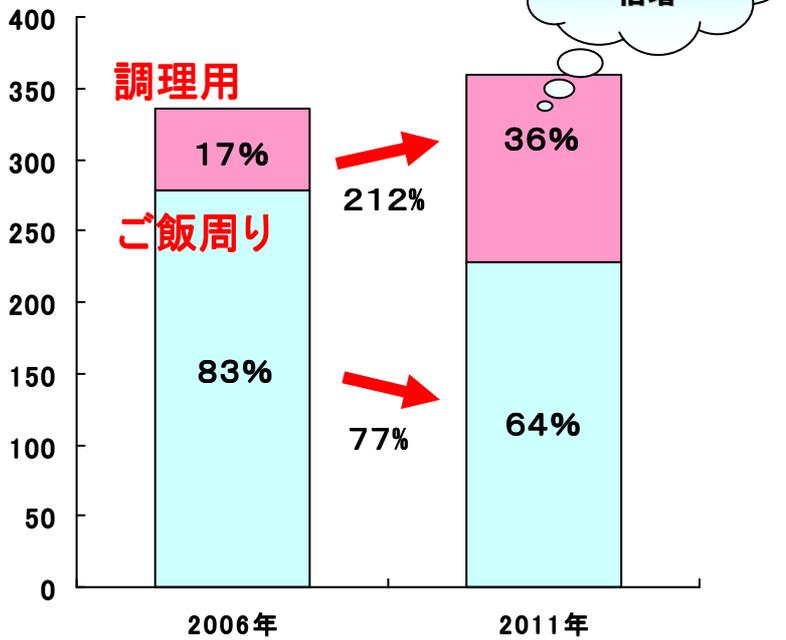
TEL：0120-078126 (受付時間：平日9:00~17:00)

ホームページアドレス：<http://www.fujicco.co.jp>

【補足資料】

【※資料①】

■「塩こんぶ」の主な食べ方



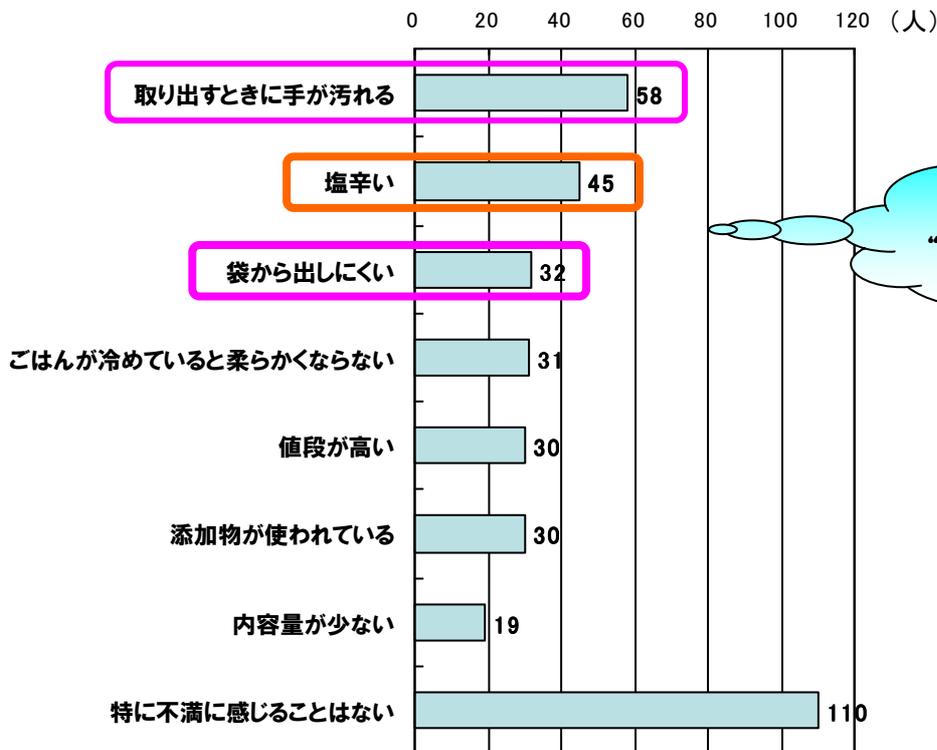
■メニューの内訳 (%)

	2006年	2011年
野菜の浅漬け	34	51
野菜の和え物	15	22
その他料理	9	20
野菜炒め	—	16
おにぎり	73	65
ごはんと一緒に	76	63
お茶漬け	63	49
おかゆ・ぞうすい	31	26
お弁当のごはん	35	25
そのままつまむ	22	21

(当社モニター310名 調べ)

【※資料②】

■塩こんぶの使用上の不満点 (複数回答)



(当社モニター310名 調べ)