



ふかすことで豆本来の風味や味わいがぎゅっと詰まった 甘さひかえめの新おまめさん『ふかし豆』新発売！

～ 一度食べたらとまらないくせになる美味しさ！ ～

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、おまめさんシリーズより独自の「新ふかし製法」で豆の風味ひきたつ新たな美味しさを実現した、新製品「ふかし豆」全3種類（希望小売価格 199 円／税込）を9月1日より全国で発売いたします。

■商品画像



「きんとき豆」



「うぐいす豆」



「ひよこ豆」

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

■開発経緯

「新ふかし製法」によって引き出される、豆本来の風味と“ほっくり”感

従来の甘く煮た豆製品では、煮汁の味付けにより、豆が本来持つ素材の風味や繊細な食感が隠れてしまっているという点もありました。今回、従来の煮豆製造工程を見直すことで、豆自身のおいしさを最大限にひきだす「新ふかし製法」を開発。従来の煮豆とは異なる、新たな美味しさと“ほっくり”感で、煮豆ファンにも、豆が苦手な方にも楽しんでいただける新食感を実現しました。

「ふかし豆」という、新しい美味しさと新カテゴリーを提案

フジッコでは長年、様々な種類の豆製品を展開していますが、近年煮豆カテゴリーにおいて、甘みの強いものが忌避される傾向が見受けられます。お豆が体にいいことを知っていても、甘すぎる味付けが苦手、カロリーが気になる、などの理由からあまり食べないという人にも、お豆をたくさん美味しく食べていただけるよう、新しく「ふかし豆」を開発。煮汁なしでふかして仕上げることで、従来の製法で使用されていた糖類を30～35%カットすることに成功し、すっきりとした美味しさの豆に仕上げました。

糖分控えめでありながらも、豆本来のほんのりとした素朴な甘さがあり、彩りも鮮やかなので、お弁当のおかずや食事の箸休めはもちろん、お茶請けのお菓子にもぴったり。甘すぎないお豆は、一度食べたらくせになる美味しさです。

■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
おまめさん ふかし豆 きんとき豆	100 g	199 円 (税込)	135×135mm	要冷蔵	60 日
おまめさん ふかし豆 ひよこ豆	100 g	199 円 (税込)	135×135mm	要冷蔵	60 日
おまめさん ふかし豆 うぐいす豆	100 g	199 円 (税込)	135×135mm	要冷蔵	60 日

■発売日 2012年9月1日(土)

■販売エリア 全国の量販店

■商品特長

～『新ふかし製法』で新しい美味しさと健康を実現～

① 豆の風味ひきたつ美味しさ

従来の煮豆の製造工程を見直し、豆が本来もっている風味を最大限に引き立たせるため、『新ふかし製法』を開発。ふかすことで豆のおいしさや風味がぎゅっと詰まった品質に仕上がりました。

② “ほっくり”した食感が美味しい

ふかして仕上げることで、豆が固くならず、やわらかめに仕上げました。豆の“ほっくり”とした美味しさをお楽しみいただけます。

③ 出来立ての美味しさを 60 日保持

包装材内の酸素を 0% に近づけることで、豆の酸化を抑え、美味しさと鮮やかな色合いを維持。いつも作りたての美味しさが楽しめます。

④ 糖類 30～35%カット

煮汁なしでふかして仕上げることで、従来の製法で使用されていた煮汁に含まれていた糖類を 30～35% カット。甘さの後引きが少なく、すっきりとしたおいしさです。

⑤ 風味と彩りの良い 3 種の豆をラインナップ

豊かな甘みが特長の「きんとき豆」、緑の自然な色合いが美しい「うぐいす豆」、ほっくりとした栗のような独特の味わいが楽しめる「ひよこ豆」の 3 品を揃えました。

<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 入道 知生

TEL：078-303-5916 FAX：078-303-5944

責任者：フジッコ株式会社 取締役開発本部長 山田 勝重

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>