

**赤いんげん豆の鮮やかな彩りを料理にプラス！
ほんのり下味つきで煮込み料理やサラダに最適！！
『彩り豆水煮 赤いんげん豆』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、豆料理のレパートリーを増やすのに役立つ、鮮やかな彩りが特長の豆水煮『彩り豆水煮 赤いんげん豆』(内容量 135g、標準小売価格 145円/税込 152円)を、3月1日から全国で発売いたします。

■商品画像



『彩り豆水煮 赤いんげん豆』

商品画像ダウンロード:

<http://www.fujicco.co.jp/corp/info/newsrelease/detail/mizuni/images/akaingen.jpg>

■開発背景

水煮市場は、メニューの広がりやお客様の増加により、この4年間で市場は約120%に拡大しています。しかし、煮豆や納豆などの豆加工品に比べてまだまだ食頻度が少なく、今後新たな豆料理を紹介していくことで、さらなる市場拡大が期待できます。※自社調べ

『彩り豆水煮 赤いんげん豆』は、パッケージで用途や具体的な料理を紹介することで、豆料理のレパートリーを増やすサポートをしていきます。

■商品規格

商品名	内容量	標準小売価格	商品サイズ	保存方法	賞味期間
彩り豆水煮 赤いんげん豆	135g	152円(税込)	縦 195×横 135 mm	常温	60日

■商品特長

① 鮮やかな赤色が料理を彩る、赤いんげん豆(レッドキドニー)100%の豆水煮です。

- ・ レッドキドニーは欧米や中南米など、世界で親しまれている豆の一つです。
- ・ 鮮やかな赤色が料理を彩り、華やかにします。

② ほんのり下味付きで、長時間煮ても形が崩れにくい

- ・ ほんのりした下味つきなので、そのままやサラダなど様々なメニューに合わせられます。
- ・ 長時間煮込んでも形が崩れにくいいため、煮込み料理にも適しています。

③ ホクホクとした食感と豊かな豆風味が楽しめます。

④ 食物せんいが豊富に含まれています。

■プロモーション

①メニュー提案『スマートクッキング』

豆水煮を使用した“簡単”かつ“おしゃれ”な料理を『スマートクッキング』と銘打って、今後はさらにお客様へのメニュー提案に力を入れていきます。

【赤いんげん豆のメニュー例】

豆とウィンナーのトマト煮

調理時間約 10分



豆のマリネ風サラダ

調理時間約 8分



②棚割提案『水煮のおまめ厨房』

今後も水煮のアイテムを充実させて、豆水煮を中心とする「水煮のおまめ厨房」を量販店の和日配売場に展開していきます。(右イメージ通り)



■発売日 2014年3月1日

■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 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>