

Press Release

2013 年 2 月 19 日

神戸市中央区港島中町 6-13-4 フジッコ株式会社 東証・大証第一部コード番号 2908

『おまめさん』大粒豆シリーズ 茶福豆・白花豆・うずら豆・お多福豆 パッケージをリニューアル ～「お茶請け」としての食べ方を提案～

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』シリーズの大粒豆シリーズ「茶福豆」「白花豆」「うずら豆」「お多福豆」のパッケージを、お茶請けをイメージさせるデザインにリニューアルし、3月より順次、全国で発売いたします。

■商品画像



「茶福豆」



「白花豆」



「うずら豆」



「お多福豆」

商品画像ダウンロード：<http://www.fujicco.co.jp/corp/info/newsrelease/detail/omamesan/otsubu.html>

■リニューアル内容

お茶請け・おやつがわりに大粒豆を訴求

大粒豆は、一粒が大きく食べごたえがあり、食物せんいがたっぷり含まれていて栄養価も高いことから、ヘルシーなおやつとして重宝です。これまでおかずの一品として煮豆を食べていたという人にも、お茶請け・おやつとして大粒豆を楽しんでいただけるように、お茶請けメニュー写真をパッケージ中央に大きく配置。豆による甘さの違いも表記し、豆の特長にあわせ選びやすくしました。

3 パターンのパッケージで3通りの食べ方を提案

＜そのままお茶請けに＞

スッキリとした甘さの大粒豆は、そのまま食べてもお茶請けにぴったり。和菓子の代わりのおやつになります。

＜大粒豆にかけるだけ・まぶすだけでできる簡単メニュー＞

かけるだけ、まぶすだけでお菓子メニューになる食べ方の提案をしています。きなこ・ココア・抹茶・ごまを、かけたりまぶしたりと手間を加えるだけで、美味しいお菓子の一品に早変わりします。

＜あんこ代わりに応用メニュー＞

大粒豆をあんこ代わりに使い、つぶしてどら焼きにしたりおもちに包むなど、手間をかけることで、自宅で作って楽しめる和菓子メニューとレシピを、パッケージ上にて紹介しています。

■3 パターンのパッケージ メニュー一覽

3通りの食べ方	茶福豆	白花豆	うずら豆	お多福豆
そのまま お茶請けに				
大粒豆に かけるだけ まぶすだけでできる 簡単メニュー	茶福きなこ 	ココア花豆 	抹茶うずら 	ごまお多福 
	豆あんミニどら焼 	いちごあんこ玉 	豆あんおはぎ 	お多福豆もち 
あんこ代わりに 応用メニュー				

■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 茶福豆	180 g	199 円 (税込)	175×120mm	常温	60 日
おまめさん 白花豆	180 g	199 円 (税込)	175×120mm	常温	60 日
おまめさん うずら豆	180 g	199 円 (税込)	175×120mm	常温	60 日
おまめさん お多福豆	180 g	199 円 (税込)	175×120mm	常温	60 日

■発売日 2013年3月より順次、自然切替

■販売エリア 全国の量販店

■販促

TVCM：4月20日（土）～5月31日（金）、首都圏・近畿圏・中京圏で放映。（15秒、GRP3,000%
予定）ラストカットに白花豆を登場させて露出を高めます。

別添企画：5月中旬より、きなこ等を添付します。

ホームページ：『おまめさん』ブランドサイトの「おまめマルシェ」内で、おいしさへのこだわり、素
（大粒豆ページ）材へのこだわり、おすすめの食べ方を紹介します。

<大粒豆ページ： <http://www.fujicco.co.jp/omamemarche/products/detail/otsubu.html>>

※大粒豆ページは2013年3月1日公開です。

<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 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>