

Press Release

2014年 2月 13日

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

うま味たっぷり！お弁当派にも嬉しい！ 肉・昆布・野菜の相乗効果で、新しいおいしさが味わえる佃煮 『ふじっ子煮 鶏そぼろごぼう昆布』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、肉と昆布のうま味、野菜の食感の相乗効果で新しいおいしさが味わえる佃煮『ふじっ子煮 鶏そぼろごぼう昆布』(内容量 75g、標準小売価格 227 円/税込 238 円)を、3月1日から全国で発売いたします。

■商品画像



『ふじっ子煮 鶏そぼろごぼう昆布』

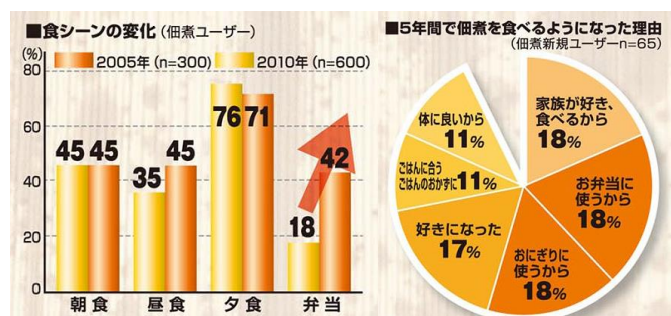
商品画像ダウンロード:

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

■開発背景

佃煮の食シーンに関する調査では、「お弁当」への利用が大幅に増加しています。また、佃煮を食べるようになったきっかけでも「お弁当」「おにぎり」に使うためという意見が多く見受けられます。

※自社調べ



また、昨年は「肉みそ」が話題となりネット上で売り切れが出ていたり、ふりかけカテゴリーでは肉系の味の品揃えが増えるなど、「肉をつかったご飯のお供」に拡大の兆しがあります。

このような流れを受け、「お弁当」や「おにぎり」に合う新しい佃煮として、肉、昆布、野菜の相乗効果でご飯によく合う「鶏そぼろごぼう昆布」を開発しました。

■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
ふじっ子煮 鶏そぼろごぼう昆布	75g	238 円(税込)	縦 138×横 138×高 27mm	常温	90 日

■商品特長

① 肉と昆布、Wのうま味で新しいおいしさ!

- ・ 肉のうま味(イノシン酸)と昆布のうま味(グルタミン酸)の相乗効果で、ご飯によく合う、うま味たっぷりの味わいに仕上げました。
- ・ 鶏そぼろは、国産鶏肉を調味液に漬けてじっくり時間をかけて炊き上げました。

② ごぼうと大根がアクセント!

- ・ ごぼうと天日干し大根がもつ豊かな風味と食感がアクセントとなり、おいしさを引き立てます。

③ “熟成もろみ”のコクと風味!

- ・ 醤油を搾る前の“しょうゆもろみ”を使用。もろみ独特のコクとうま味がクセになる味わいです。
*もろみとは、醤油や酒などを作るために原料を醸造し、最後に液体を搾り出す前段階のもの

④ お弁当やおにぎりにも最適!

- ・ 肉、昆布、野菜、もろみのうま味がたっぷりなので、あつあつのご飯はもちろん、冷ご飯にもよくあいます。

■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>