

Press Release

2015年2月10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

しょうゆこうじ 醤油糀のコクと旨みで、減塩なのに深い味わいに 「ふじっ子煮 塩分ひかえめ」シリーズ リニューアル！

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、塩分をひかえめにしたヘルシーな昆布佃煮「ふじっ子煮 塩分ひかえめ」シリーズを、3月1日から全国でリニューアル発売いたします。

■商品画像



ふじっ子煮 塩分ひかえめ
ごま昆布



ふじっ子煮 塩分ひかえめ
しそ昆布

商品画像ダウンロード:

http://www.fujicco.co.jp/corp/info/newsrelease/detail/fujicconi/fujicconi_genen.html

■リニューアル背景

「ふじっ子煮 塩分ひかえめ」シリーズは、「五訂日本食品標準成分表」と比べて塩分を10%カットし、より身体にやさしく昆布佃煮をお楽しみいただける商品として、好評をいただいております。

近年、健康志向の高まりにより、減塩市場は着実に伸長しており、特に醤油などの和風系調味料では減塩が浸透しつつあります。しかし、減塩商品に対する関心は高い一方、「味が薄い」「味が物足りない」というイメージも持たれています。

そういった背景を受け、このたびのリニューアルでは、減塩でありつつ、より深みのある味わいを実現するため、「しょうゆこうじ 醤油糀」を新たに採用しました。醤油に米麴を混ぜて発酵させた調味料である「しょうゆこうじ 醤油糀」は、塩糀よりも旨み成分であるアミノ酸が7倍以上含まれており、コクと旨みで味に深みが生まれます。塩分が気になる健康志向のシニアの方や既存の昆布佃煮ユーザー、ご飯のお供やおにぎりの具におすすです。

■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
ふじっ子煮 塩分ひかえめ ごま昆布	65g	199 円 (税込 214 円)	138×138×27mm	常温	120 日
ふじっ子煮 塩分ひかえめ しそ昆布					

■商品特長

①「醤油糀」使用で、減塩なのに味に深みのある佃煮

- ・ 醤油に米麴を混ぜて発酵させた調味料「醤油糀」を採用。「塩糀」の7倍の旨み成分(アミノ酸)を含み、コクと旨みがアップしました。塩分は、「日本食品標準成分表 2010」比で、10%カットです。

②「新パチッとカップ」(特許取得)採用で再封性向上

- ・ フタの開閉や、開け口のつまみを使いやすい独自カップ
- ・ 四隅の型でパチッと固定し、フタをすることができます。
- ・ 凹凸仕様のつまみで、滑りにくく、つまみやすい構造です。

■ 発 売 日 2015 年 3 月 1 日

■ 販売エリア 全国の小売店

■プロモーション

- ①新聞広告 ブランド広告を全国紙で掲載予定(2015 年 4 月)
- ②ふじっ子煮発売 45 周年記念プレミアムキャンペーン(2015 年 4 月～7 月)

< 報道関係者のお問い合わせ先 >

担当者:フジッコ株式会社 マーケティング本部 ブランドマネージャー部 只野由晃(ただの よしあき)

責任者:フジッコ株式会社 取締役マーケティング本部長 北島 幹也(きたじま みきや)

TEL:078-303-5916 FAX:078-303-5904

< 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>