

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

下味付きで、時短調理でもサラダ・カレーがおいしくなる豆水煮 Beanskitchen シリーズ 「サラダがおいしくなる豆」「カレーがおいしくなる豆」 商品名とパッケージデザインを一新！

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、洋風料理向けの水煮豆『Beanskitchen(ビーンズ・キッチン)』シリーズの商品名とパッケージを一新し、「サラダがおいしくなる豆水煮」「カレーがおいしくなる豆水煮」として3月1日から全国で発売いたします。

■商品画像



『サラダがおいしくなる豆水煮』



『カレーがおいしくなる豆水煮』

商品画像ダウンロード:

<http://www.fujicco.co.jp/corp/info/newsrelease/detail/beanskitchen/2015ss.html>

■開発背景

当社では、豆をもっと手軽に食生活に取り入れることができるよう、サラダやカレーなどの料理にそのままトッピングしたり、さっと煮込むだけの「Beanskitchen(ビーンズ・キッチン)」シリーズを2009年に発売、以来洋風料理などさまざまなメニューに、手軽にアレンジができると好評をいただいております。

今回のリニューアルでは、パッケージに大きなシズル写真と、メニューをイメージしやすい色(サラダ=緑色、カレー=黄色)を用いて、使用用途を訴求しています。また、商品名を変更し、下味付きで料理に加えるだけでおいしく仕上がることを、よりわかりやすく訴求します。

■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
サラダがおいしくなる豆水煮	165g (固形量 125g)	本体価格 130 円 (税込 140 円)	縦 190× 横 140 mm (平袋)	常温	60 日
カレーがおいしくなる豆水煮	150g (固形量 125g)				

■商品特長

① 料理にぴったりのメニュー訴求と品質

- ・ サラダがおいしくなる豆 : 大豆、ひよこ豆、青大豆、赤いんげん豆の4種類をミックス。いつものサラダにトッピングするだけで彩りと具材の品目数がアップします。
- ・ カレーがおいしくなる豆 : ひよこ豆、赤いんげん豆の2種類をミックス。ほくほくした食感が特長のひよこ豆がカレーとの相性抜群です。

② 下味付きで、時短調理でも料理がおいしく

- ・ チキンブイヨンと塩でほんのり下味付き。サラダにそのままトッピングしても、カレーに入れてさっと煮るだけの時短調理でも味なじみが良いのが特長です。

③ メニューの幅が広がります

- ・ サラダやカレーなどの煮込み料理の仕上げに加えるだけで、彩りもカラフルになり栄養バランスがアップします。



■発売日 2015年3月

■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 マーケティング本部 ブランドマネージャー部 西本 夏佳(にしもと なつか)

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>