

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



レンジで3分！本格シェフの味 野菜の風味や食感が楽しめるレンジ惣菜 『Bästa Deli(ベスタデリ)』が、さらにおいしくリニューアル！

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、新製法により、食材の風味劣化を抑え、野菜の風味や食感が楽しめるレンジ惣菜『Bästa Deli(ベスタデリ)』シリーズの5アイテムを、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

『Bästa Deli(ベスタデリ)』



なすとミートソースのペルネ



モッツアレラチーズ入りトマトリゾット



ほうれん草とトマトのラザニア



ほくほくポテトとマカロニのグラタン



4種チーズのクリームニョッキ
(季節限定)

商品画像ダウンロード:

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

■開発背景

『Bästa Deli(ベスタデリ)』シリーズは、スウェーデン発の新しい加熱調理殺菌システム「スチームバルブ製法※」で生産しています。新製法により、野菜の風味劣化が少なく、日持ちのする加工食品でありながら惣菜に近い品質を実現しました。2013年の発売以降、「長く保存ができる」「レンジ調理で手軽に本格的な味が楽しめる」「お昼や忙しい時の夕食に便利」と好評をいただいております。

このたび、同種の主食調理品で、野菜不足を気にする人の割合が多いことに着目し、レギュラー商品と季節限定商品の5アイテムを野菜訴求を強化してリニューアルしました。さらにおいしく品質を改善し、合わせてパッケージデザインも変更しました。

※「スチームバルブ製法」とは

「スチームバルブ製法」とはシェフが考案したこだわりのメニューを、マイクロ波を使って低温で短時間調理することにより、作りたてのおいしさをそのまま長持ちさせることができる、画期的な製法です。

■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
なすとミートソースのペンネ	240g	本体価格 379 円 (税込 409 円)	縦 128×横 188 ×高 39mm	要冷蔵	47 日
モッツアレラチーズ入りトマトリゾット					
ほうれん草とトマトのラザニア					
ほくほくポテトとマカロニのグラタン					
4 種チーズのクリームニョッキ					

■商品特長

① 「なすとミートソースのペンネ」

- ・ ミートソースの牛肉を増量し、コクと贅沢な牛肉のうま味を感じていただけます。
- ・ 当社専用のパスタを採用し、より食感の良いペンネに仕上がりました。

② 「モッツアレラチーズ入りトマトリゾット」

- ・ トマトペーストを増量し、“トマト感”をアップしました。
- ・ さっぱりとした飽きのこない味わいに仕上げています。

③ 「ほうれん草とトマトのラザニア」

- ・ 当社専用のパスタシートを新たに採用。よりもちもちした食感になりました。
- ・ ホワイトソースの量を増やし、より濃厚でコクのある味わいに。

④ 「ほくほくポテトとマカロニのグラタン」

- ・ ほくほく食感のポテトに濃厚クリーミーなホワイトソースが絡んだ絶妙なおいしさを味わっていただけます。

⑤ 「4 種チーズのクリームニョッキ」

- ・ 乳成分の使用量をアップすることで、よりクリーミーなソースになりました。
- ・ 甘みの強いスーパースイートコーンを使用し、コーンの甘みがアクセントになります。

■パッケージデザイン変更のポイント

- ① 「野菜が摂れる」訴求を強化(“野菜をおいしく!”を表記、前側面に野菜量を記載)
- ② スプーンを背景を黒地にして、シズル感を強調

■プロモーション

- ・全国紙で新聞広告：ブランド広告を全国紙で掲載予定(2015 年 4 月)
- ・WEB のキャンペーンも実施予定(2015 年 4 月～5 月)

■発 売 日 2015 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 マーケティング本部 ブランドマネージャー部 山本 明奈(やまもと あきな)

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>