

普段の食生活に簡単プラス！ 蒸し豆シリーズ 『混ぜておいしい プチ蒸し豆』『蒸し塩ピー』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、豆のうま味が凝縮された味わいはもちろん、そのまま食べられる簡便性、健康効果により需要が高まっている蒸し豆シリーズの新商品として、『混ぜておいしい プチ蒸し豆』と『蒸し塩ピー』を3月1日から発売いたします。

■商品画像



『混ぜておいしい プチ蒸し豆』



『蒸し塩ピー』

商品画像ダウンロード:

http://www.fujicco.co.jp/corp/info/newsrelease/detail/beanskitchen/mushimame_2017ss.html

■開発背景

近年の健康志向の高まりにより、蒸し豆の需要が拡大しています。特に、サラダに使用されることの多いミックス豆は蒸し豆市場を牽引しており、市場全体に対するミックス豆の構成比は約半分まで達しています。サラダ専門店が次々とオープンし、コンビニやスーパー等でもメインの食事となるボリュームのあるサラダが販売されています。そんな中、拡大するサラダ需要をセグメントし、蒸し豆をより手軽にサラダ等にご活用いただけるように、混ぜ込みやすい小粒タイプ『プチ蒸し豆』を開発しました。

また、蒸し豆はヘルシーなおつまみとして活用されることも増えております。家でお酒を飲む「家飲み」市場も年々拡大しています。そこで従来の「茹で」ピーナッツに対して、「蒸す」ことで素材本来の濃厚なうま味や風味が際立つ『蒸し塩ピー』を開発しました。

■商品特長

【混ぜておいしい プチ蒸し豆】

・小粒豆を使うことでサラダ等に混ぜ込みやすい

小粒豆を使用することで混ぜ込みメニュー(チョップドサラダやポテトサラダなど)に使いやすく、メニューの幅が広がります。

・3種類の小粒豆でプチプチ食感が楽しい

小粒大豆・小粒黒豆・あずきといった異なる豆を使用し、アクセントとなる食感を実現しました。

・サラダに加えて彩りアップ

小粒大豆(黄)・小粒黒豆(黒)・あずき(赤)の3色の豆が、葉物野菜(緑)に加わると、彩り豊かなサラダに仕上がります。

・豆が苦手なお子様も、豆を食べやすい

ポテトサラダ等に混ぜ込みやすいので、豆が苦手なお子様も食べやすいメニューが簡単にできます。また、スプーンで食べられる手軽さもお子様に喜ばれます。

【蒸し塩ピー】

・蒸し製法で、ピーナッツ本来のうま味と風味を際立たせました

一般的な「茹で」ピーナッツではなく、「蒸す」ことで素材本来のうま味・風味を残し、ほっくりとした食感を実現しました。

・風味が強いこだわりの「小粒ピーナッツ」を選定

加工しやすい大粒ピーナッツではなく、風味が強い米国産小粒ピーナッツを使用しました。

・赤穂の天塩を使用したビールに合う味付け

まろやかな塩味の「赤穂の天塩」を使用し、ビールに合う味付けにしました。

■商品規格

商品名	内容量	価格	商品サイズ (mm)	保存方法	賞味期間
混ぜておいしい プチ蒸し豆	70g	オープン価格	180×135	常温	60日
蒸し塩ピー	55g	オープン価格	180×135	常温	60日

- 発売日 『混ぜておいしい プチ蒸し豆』: 2017年3月1日
『蒸し塩ピー』: 2017年3月1日～8月31日 ※春夏限定

- 発売エリア 全国の小売店

■プロモーション

<メニュー提案「スプーンサラダ」>

代表的なサラダメニュー「スプーンサラダ」をご提案いたします。「スプーンサラダ」のレシピは、レシピサイト「Nadia」特設サイト、スプーンサラダ特設サイト、フジッコおまめさんブランドサイト「おまめマルシェ」等、様々なWEBサイトで3月下旬から公開する予定です。

・店頭POPの設置



POP B8 サイズ



POP A4 サイズ



大陳台用腰巻

・スプーンサラダ用ドレッシングの貼付

時期 : 2017年5月～6月(予定)

対象商品 : 『混ぜておいしい プチ蒸し豆』

内容 : 期間中に配荷分の対象商品に、スプーンサラダ用ドレッシングを貼付いたします。

<報道関係者のお問い合わせ先>

担当者:フジッコ株式会社 マーケティング本部 ブランドマネージャー部 宮本 公資 (みやもと こうすけ)

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:078-303-5944

<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>