

おいしさ、けんこう、
つぎつぎ、わくわく。))



Press Release

神戸市中央区港島中町 6-13-4 フジッコ株式会社 プライム市場コード番号 2908 発信日:2024年8月1日

プレミアムなおいしさを手軽に楽しめる新シリーズ登場！ 「おまめさん豆小鉢 丹波大納言あずき」 「おまめさん豆小鉢 丹波黒黒豆」 2024年9月1日(日)より新発売

フジッコ株式会社（本社：神戸市中央区/代表取締役社長執行役員：福井正一）は、「豆小鉢」シリーズより新たに「おまめさん豆小鉢」プレミアムシリーズとして、「おまめさん豆小鉢 丹波大納言あずき」「おまめさん豆小鉢 丹波黒黒豆」を2024年9月1日（日）より新発売いたします。



おまめさん豆小鉢 丹波大納言あずき



おまめさん豆小鉢 丹波黒黒豆

■開発背景

フジッコは、豆を毎日の食事にプラスして、より健康的で豊かな食生活をご提案する『体がよろこぶ Everyday Beans!』活動を展開しております。

今回、新発売する「おまめさん豆小鉢」プレミアムシリーズは、希少価値の高い品種の豆を使用したプレミアムな美味しさを日常で楽しめる商品となっております。『体がよろこぶ Everyday Beans!』活動の中で、「丹波大納言あずき」や「丹波黒黒豆」を“スイーツ”としてもっと日々の生活の中でお召し上がりいただきたいという思いで本商品を開発いたしました。

■商品特長

＜おまめさん豆小鉢 丹波大納言あずき＞

✓ 希少な「丹波大納言あずき」を使用した風味豊かな仕上がり

「丹波大納言あずき」は大粒で甘く、豊かな香りが特徴のあずきです。その美味しさから、全国各地の老舗和菓子店などでよく使用されています。国内あずき流通量の約1%と、とても希少な「丹波大納言あずき」を、あずきの風味を活かす独自の製法で風味豊かに仕上げました。



✓ 白双糖（しろざらとう）ですっきりとした上品な甘さに

高級和菓子に使用される「ざらめ」でクセのない味わいが特徴の「白双糖」とグラニュー糖を併用することで、よりあずきの味を引き立たせ、すっきりとした上品な甘さに仕上げています。

✓ 嬉しい食べきりサイズ

小容量カップ入りなので、一度で食べきれのサイズになっています。また、封を開けるだけで、すぐにお召し上がりいただけます。

<おまめさん豆小鉢 丹波黒黒豆>

✓ 大粒の国内産丹波黒黒豆を使用

黒豆の中でも極めて粒が大きく甘みが強い「丹波黒黒豆」を、フジッコが長年培った熟練の製法でふっくらやわらかく、つややかに仕上げています。

✓ すっきりとした上品な甘さ

当社の黒豆商品はコクを出すためにしょうゆを使用することが多いですが、当商品はしょうゆを使用せずに味付けをすることで、すっきりとした上品な甘さに仕上げました。食事の一品としてだけでなく、お茶請けとしてもお召し上がりいただけます。



■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
おまめさん豆小鉢 丹波大納言あずき	65 g × 2	298 円 (税込 321 円)	75×75×62mm	常温	60 日
おまめさん豆小鉢 丹波黒黒豆					90 日

■発売日

2024年9月1日（日）

■発売エリア

全国の小売店

<お問い合わせ先>

フジッコ株式会社 コア事業本部 豆事業部

TEL : 03-6912-2279

ホームページアドレス : <https://www.fujicco.co.jp/>