

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27日

素材由来の栄養素を簡単に摂れるフジッコ「蒸し豆」シリーズ 2024年9月1日(日)リニューアル発売開始 -「5種の蒸しサラダ豆」「蒸し黒豆」2商品の賞味期間延長を実現-

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、素材由来の栄養を、そのままおいしく簡単に摂れる「蒸し豆」シリーズより、「蒸し大豆」「5種の蒸しサラダ豆」「蒸し黒豆」の3商品を2024年9月1日(日)よりパッケージリニューアルいたします。

また、「5種の蒸しサラダ豆」「蒸し黒豆」の2商品については、賞味期間を従来の60日から90日に延長いたします。



蒸し大豆



5種の蒸しサラダ豆



蒸し黒豆

■開発背景

フジッコは、豆を毎日の食事にプラスして、健康的で豊かな食生活をご提案する『体がよるこぶ Everyday Beans!』活動を展開し、多くの人に豆に含まれるたんぱく質や食物繊維などの栄養を摂っていただきたいと考えております。

今回のパッケージリニューアルでは、本商品を食べていただくことで摂取できる栄養素を、より多くのお客様にお伝えするべく、それぞれの栄養素をパッケージに分かりやすく表示しました。また、様々な食べ方をご提案するために、パッケージに表示しているサラダメニューを一新しています。フジッコが進める『体がよるこぶ Everyday Beans!』活動の一環として、「蒸し豆」シリーズの幅広い食べ方をご提案してまいります。

さらに、フジッコでは環境配慮への取り組みを進めており、今回のパッケージリニューアルでも、包材削減および賞味期間延長を実現させました。

■商品特長

フジッコ「蒸し豆」シリーズは、素材由来の栄養をそのままおいしく簡単に摂れるほくほく食感の商品です。

蒸し大豆: 北海道産大豆を100%使用しており、大豆本来の甘みを味わうことができる商品です。

5種の蒸しサラダ豆: 栄養だけでなく食卓に彩りをプラスすることができます。

蒸し黒豆: 北海道産の黒豆をもっちり仕上げしており、おつまみとしてもおいしくお召し上がりいただけます。

■主な変更点

✓ パッケージ全体のリデザイン

それぞれの商品を食べることで摂取できる栄養素をより分かりやすく表示しました。また、パッケージに表示しているサラダのメニューを変更しました。さらに、2024年度に「蒸し豆」シリーズが20周年を迎えるにあたり、今年限定で20周年マークを追加しています。

✓ 「5種の蒸しサラダ豆」「蒸し黒豆」の賞味期間延長

「5種の蒸しサラダ豆」「蒸し黒豆」の2商品については、賞味期間を従来の60日から90日へと延長させることに成功しました。これにより、店頭やご家庭での食品廃棄の減少に繋がります。

✓ 包材サイズの縮小で省包材化

内容量はそのままに包材サイズを縮小し、1パックあたりの包材重量を10%減少させました。

✓ 「フジッコのエコ」マークの掲載

2024年9月より開始したフジッコ独自の環境配慮マーク「フジッコのエコ」マークをパッケージ裏面に掲載しました。包材サイズを縮小し、包材重量を減少させたことで、当社が定める環境配慮基準を満たしたとして掲載しています。

■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
蒸し大豆	100g	オープン価格	縦 175× 横 125mm	常温	60日
5種の蒸しサラダ豆	70g				90日
蒸し黒豆	60g				

■発売日

2024年9月1日（日）

■発売エリア

全国の小売店

■ブランドサイト

<https://www.fujicco.co.jp/omamemarche/event/mizuni/>（更新日：9月2日（月））

<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/>