

おいしさ、けんこう、
つぎつぎ、わくわく。))



Press Release

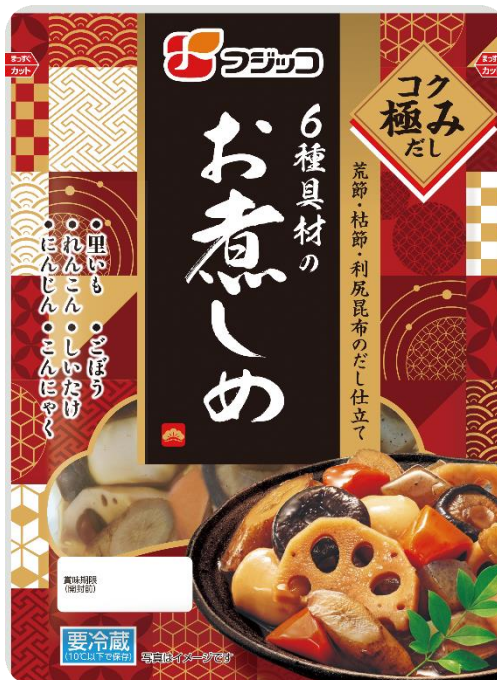
神戸市中央区港島中町 6-13-4 フジッコ株式会社 プライム市場コード番号 2908 発行日:2024 年 11月7日

縁起物である“おせち料理”をより手軽に味わえる！ 「金ごま香る たたきごぼう」「6種具材のお煮しめ」 2024年11月中旬より期間限定発売！

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、日本の伝統文化であるおせち料理を手軽においしくお召し上がりいただける「金ごま香る たたきごぼう」「6種具材のお煮しめ」2商品
を昨年に引き続き 2024 年 11 月中旬より期間限定発売いたします。



金ごま香る たたきごぼう



6種具材のお煮しめ

■開発背景

フジッコは、2030 年に向けた長期的な『フジッコ 2030』の事業ビジョンとして「お客様の『価値ある時間』に貢献」することを目指しています。今回、期間限定発売となる「金ごま香る たたきごぼう」、「6 種具材のお煮しめ」は、日本の伝統文化であるおせち料理を通じてお客様の『価値ある時間』を創出するために開発した商品です。

日本の伝統文化でもあるおせち料理ですが、年々手作りしている方の割合が減少しています（フジッコ調べ）。「日本の伝統を守り、家族の繁栄のためにもおせち料理を食べたいが、時間がなくて作れない」といった悩みを持つ方など、より多くの方々におせち文化を楽しんでいただきたい。そのために、長年“包装惣菜”を作り続けてきたフジッコだからこそ提供できる商品を開発いたしました。「金ごま香る たたきごぼう」、「6 種具材のお煮しめ」を食卓に並べていただくことでバリエーションが増え、より楽しく手軽におせち料理をお楽しみいただけます。

パッケージデザインには、お客様の繁栄を祈り、縁起が良いといわれている伝統吉祥和柄を使用しました。ぜひご家庭で「金ごま香る たたきごぼう」、「6 種具材のお煮しめ」をお召し上がりいただき、楽しいお正月をお過ごしください。

■商品特長

<金ごま香る たたきごぼう>

✓ 国産の金ごま、ごぼうを使用

「開きごぼう」とも呼ばれ、「運が開ける」に通じるといわれている「たたきごぼう」。国産金ごまの香りと国産ごぼうの歯ごたえを活かして、合わせ酢でさっぱりと仕上げました。

<6種具材のお煮しめ>

✓ 家族への願いを込めた6種の具材

「お煮しめ」には、里いも、ごぼう、れんこん、にんじんの根菜類やこんにゃく、しいたけなどを一緒に鍋で煮ることから、「家族が仲良く一緒に結ばれますように」という願いが込められているといわれています。

✓ 荒節、枯節と利尻昆布を抽出した「フジッコ コク極みだし」を使用

2種類の鰹節「荒節・枯節」と「利尻昆布」のだしを使用しており、素材のおいしさを活かした自然な味付けに仕上げました。



■商品規格

商品名	内容量	価格	商品サイズ	保存方法
金ごま香る たたきごぼう	120g	オープン価格	190mm×140mm	要冷蔵
6種具材のお煮しめ	250g		230mm×170mm	

■発売日

2024年11月中旬

■販売店舗

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 おかず事業部

TEL：078-303-5371

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