

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:2025 年 2月25日

よりじゅわっとやわらかな食感に！ 「おかず畑 おぼんざい小鉢[®] 彩りこうや」 2025年3月1日(土)リニューアル発売開始

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、多品目の野菜や豆が手軽に摂れる包装惣菜「おかず畑」の提供を通して、手軽に野菜を食卓にお届けし、お客様のさらなる健康の促進に取り組んでいます。この度、人気の「おぼんざい小鉢」シリーズから、じゅわっと広がるだしの味わいで根強い支持を得ている「おかず畑 おぼんざい小鉢 彩りこうや」を2025年3月1日（土）よりリニューアル発売いたします。



おかず畑 おぼんざい小鉢 彩りこうや 2P

■開発背景

今回、リニューアル発売する「おかず畑 おぼんざい小鉢 彩りこうや」は、高野豆腐からじゅわっと染み出すだしの味わいなどをお客様に評価いただき長年ご愛顧いただいている商品です。

当社が行ったアンケート調査※では、高野豆腐を食卓に出す理由として「味や味しみが好きだから」という回答が最も多く、たくさんのお客様が高野豆腐には「味しみ」を求めていることが分かりました。この調査結果を受け、お客様のお声に応えるべく、高野豆腐の品質を一から見直し、さらなる味しみとやわらかい食感を追求してきました。研究を積み重ねた結果、高オレイン酸大豆を使用した高野豆腐に変更することで、従来よりも味しみとやわらかさの向上を実現しました。

※出典：フジッコ WEB 調査（2024 年 8 月）

■商品特長

✓ じゅわっとした食感を高オレイン酸大豆使用の高野豆腐で実現

高オレイン酸大豆使用の高野豆腐に変更することで、だしが染み込みやすく、よりやわらかい食感を実現しました。高オレイン酸大豆は酸化しにくい特性を持ち、その特性が高野豆腐のやわらかさを長く保つことに寄与しています。その改良により、包装惣菜としても、高野豆腐本来のふっくらとした食感と美味しさをお楽しみいただけます。

✓ だしと具材へのこだわり

だしには「利尻昆布だし」と「荒節・枯節鰹だし」を使用し、それぞれの旨みが相乗効果を生み出すことで、より奥深い味わいに仕上げました。具材である高野豆腐、枝豆、にんじん、しいたけもそれぞれ丁寧に調理することで、より一体感のある一品になっています。

■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
おかず畑 おぼんざい小鉢 彩りこうや 2P	46g×2	230 円 (税込 248 円)	95×95×58mm	要冷蔵	90 日

■発売日

2025年3月1日 (土)

■発売エリア

全国の小売店

■ブランドサイト

<https://www.fujicco.co.jp/okazubatakesyokudo/>

<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

T E L : 078-303-5371

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