

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:2026 年 8月25日

だしの風味と手作り感をさらに追求！ 買い置き常備菜「おかず畑 おぼんざい小鉢®」シリーズ4品 2026年9 月1日(火)よりリニューアル発売！

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、チルド惣菜「おかず畑 おぼんざい小鉢」シリーズ4品（ひじき煮 2P・切干大根 2P・きんぴら 2P・うの花 2P）を、2026年9月1日（火）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 ひじき煮 2P



おかず畑 おぼんざい小鉢 切干大根 2P



おかず畑 おぼんざい小鉢 きんぴら 2P



おかず畑 おぼんざい小鉢 うの花 2P

■開発背景

共働き世帯の増加やライフスタイルの多様化に伴い、お仕事帰りの『あと一品』問題や「食卓にもう一品、栄養バランスの整ったおかずを手軽に取り入れたい」というニーズが高まっています。こうしたニーズに応えるため、必要なときにすぐに活用できる『買い置き常備菜』として、「おぼんざい小鉢」シリーズを提案しています。

今回、より一層手作り感を追求するため、製造方法を見直しました。従来は調味料をまとめて加えていましたが、リニューアルでは、調味料を加える手順を和食の基本的な「調理のさ・し・す・せ・そ※」の手順に変更しました。味が積み重なることで層になり、薄味ながらもだしの風味がしっかりと感じられる、手作りのような味わいを追求しました。

※「調理のさしすせそ」：砂糖・塩・酢・しょうゆ・味噌の順に調味料を加える和食の基本ルールです。

■商品特徴

- ✓ 「調理のさしすせそ」を取り入れた新製法で、香り・旨みが際立つ本格的な味わい
 - ・和食の基本に則り、調味手順を変更しました。
 - ・調味料が素材にしっかりと染み込み層になることで、香りから旨み、甘みの順に感じられる、薄味でもだしの風味豊かな仕上がりを実現しました。



- ✓ 新製法と下処理行程の見直しで素材の食感・風味をさらに改善し、より美味しく
 - ・ひじき煮：だしの風味がアップしました。
 - ・切干大根：だしの風味がアップし、素材自体も丁寧な下処理でふっくら味しみ食感に仕上げました。
 - ・きんぴら：食感と風味を改善し、素材本来の旨みを引き出しました。
 - ・う の 花：しっとり感がアップし、だしの風味が広がる仕上がりになりました。



- ✓ 忙しい毎日の食卓に「あと一品」を手軽に

- ・便利な1食分小分けパックで、開封してそのまま食卓に並べられる副菜として栄養バランスの整った食事をサポートします。
- ・「作りたてキープ製法[®]」でおいしさ長持ちです。
(参考：<https://www.fujicco.co.jp/okazubatakesyokudo/keep/>)
- ・賞味期限が60～90日の多品目の買い置き常備菜として、共働き・子育てファミリー層の食卓を豊かにします。

■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 おばんざい小鉢 ひじき煮 2P	42g×2	260 円 (税込 280 円)	縦 95×横 95 高 58 mm	要冷蔵	80 日
おかず畑 おばんざい小鉢 切干大根 2P	42g×2				90 日
おかず畑 おばんざい小鉢 きんぴら 2P	31g×2				90 日
おかず畑 おばんざい小鉢 うの花 2P	52g×2				60 日

■発売日

2026年9月1日（火）

■発売エリア

全国の小売店

■ブランドサイト

[おばんざい小鉢 特設ページ](#) | [知る・楽しむ](#) | [フジッコ おかず畑](#)

<お問い合わせ先>

フジッコ株式会社 開発事業本部 豆おかず事業部

TEL：078-303-5385

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