

食品新製品トレンド

10

2008

Vol.307

この人とマーケティング
永谷園が「生姜宣言！」
我が社の商品開発

「大阪王将」の味を冷食に

「王将へたれ付餃子」 イートアンド

「冷え知らず」さんの生姜シリーズ



渋いパッケージが流行っています

配色は黒や紫が人気

お菓子はハロウィーンで

見た目も楽しく味もおいしく

今、脂肪分がキープポイント!!

ヨーグルト群

今月の注目商品

子どもだってお好み焼きが食べたい～「1歳からの好みソース」
あら不思議!「マジカル!? Pinky」は味が10通りに変身!?
ポンと入れればアッという間に話題の鍋に「コラーゲン玉」

もみじおろしばん酢

アサムラサキ

8月20日全国
350円(税込)／150ml

ばん酢。国産の大根おろしを使用し、赤唐辛子のピリとした辛味を加えた。かけるだけで、もみじおろしの風味とばん酢の酸味が料理の旨味を引き立てる。鍋料理の他、肉料理や焼き魚、サラダなどにも幅広く利用可能。子どもでも食べられる辛さに仕上げ、あらゆる年齢層に向けた商品。



調味料

穀物酢／米酢

タミノイ酢

9月1日全国 OP／500ml
＜穀物酢＞(参考価格 瓶：160円
PET：150円)
＜米酢＞(参考価格 瓶：200円
PET：180円)

酢。独自の黒発酵法(特許出願中)採用。ソムリエ・田崎真也氏監修。作りたてに近い味が維持され、コクがあるのにキレがある味。料理に酸味を与えるだけでなく、旨味を引き立たせるためにも使用可能。国産米100%使用。小麦不使用の特定アレルギーフリー。化学調味料無添加。ターゲットは、主婦。



調味料

大丸・松坂屋共同開発商品 トマトドレッシング

果実堂

9月23日全国大丸・松坂屋17店舗
525円(税込)／150ml

ドレッシング。「熊本県産産物使用ドレッシング」シリーズ第2弾。同社が開発協力した大丸・松坂屋統合記念商品。日本一のトマト生産地である熊本県八代市のトマト名人が育てたコクのある「かつみトマト」を素材。すでに「かつみトマト」は大丸で販売され、人気が高いことに着目し、今回のトマトドレッシングの素材として用いた。



調味料

<柚子><鳥芳とり> 鍋つゆ

マルキン忠勇

9月1日西日本量販店
380円(税別)／200mlレトルトパウチ

鍋つゆセット。新「大人の鍋」シリーズ。レシピ提案型商品食べきりタイプ。＜柚子＞は、鯛と昆布の風味豊かなだしと国産ユズ果汁のさわやかな香りで、さっぱりと上品な味わい。白身魚の旨味を十分に引き出すように仕上げた。柚子果皮チップ付。＜鳥芳とり＞は、創業明治18年、鶏肉専門店の老舗「鳥芳」と共同開発。焼津産鰯本筋と北海道産昆布のだしの風味をベースに、鶏だしのコクと旨味を合わせたあっさり仕立て。鰯と昆布の合せだし袋付。



調味料

肉汁うどんつゆ <カレー味>

正田醤油

8月下旬全国
120円(税別)／84gアルミ袋
300円(税別)／84g×3袋

ざるうどん専用つけつゆ(希釈用)。水を加え、鍋でひと煮立ちさせて出来上がる。香辛料を独自にブレンドし、スパイシーな香りと味わいにこだわったカレーに焼津産鰯節と利尻昆布からとっただしを合わせ、サラッとしたコクのある和風スープカレーに仕上げた。濃縮タイプ。少人数の家庭や、お試し用としてカレンダータイプも用意。



調味料

あわびソース／ほたてソース

丸成商事

9月全国
①480円(税別)②380円(税別)／225g瓶

調味ソース。あわび・ホタテ、それぞれの上品な味が料理の決め手になる。オイスターソースの代わり、炒め物、ドレッシングの隠し味、デップ(つけダレ)など汎用性は高い。化学調味料無添加。長野県信州で品質を整えて商品化。①「あわびソース」は、オーストラリアのサウスイーストコーストの海で採れた、鮮度の良い厳選されたあわびを使用。②「ほたてソース」は、オーストラリア産の天然高級帆立貝を使用。



調味料

おからの入ったドレッシング <ごま&しょうゆ風味><梅&かつお風味>

タケサン

9月1日全国
315円(税込)／150ml

ドレッシング。豆乳を絞った後の栄養価の高いおからを、口当たりを良くするために粒の細かいペーストにして使用。さっぱりとしながらもコクがある味わい。＜ごま&しょうゆ風味＞は、小豆島産本醸造醤油とごま油を合わせた。おからと小豆島産本醸造醤油がごまや梅の風味を引き立たせている。＜梅&かつお風味＞は、和歌山県産梅肉と鰯節の旨味を合わせた。おからと小豆島産本醸造醤油がごまや梅の風味を引き立たせている。



調味料

有機すき焼わりした

盛田

9月1日全国量販店
420円(税込)／300ml瓶

わりした。原材料にこだわった、有機JAS認定商品。原材料に有機大豆醤油有機砂糖有機醸造調味料とすべて国産で有機認定を受けたものを使用し、鰯節の豊かな風味と昆布のまろやかな旨味を加え、バランスの良いまろやかな味わいに仕上げた。すき焼きだけでなく、薄切の牛丼、きんぴら、煮魚、煮物などに使用すると、醤油の香ばしさと砂糖のほど良い甘みが活きる。



調味料