報道関係者各位



2019年6月27日 株式会社 にんべん

トッピングや調理素材としても大活躍 料理ふりかけシリーズ誕生! 「白ごま坦々麺風ふりかけ30g」「エビチリ風ふりかけ30g」 2019年9月1日(日)より発売開始

株式会社にんべん(東京都中央区、代表取締役社長 高津克幸)は、料理ふりかけシリーズ「白ごま坦々麺風 ふりかけ30g」と「エビチリ風ふりかけ30g」を2019年9月1日(日)より、全国で新発売いたします。

■商品のセールスポイントと開発背景

商品棚で注目度の高い料理フレーバーを訴求した新アイテムを投入!



ピリッと辛い坦々麺風こしょうを効かせた白ごまのコクに唐辛子、



ピリッと辛いエビチリ風にんにくをあわせたトマトベースの豆板醤に

■商品規格

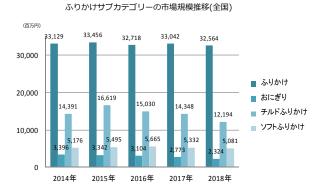
商品名	料理ふりかけシリーズ					
	白ごま坦々麺風ふりかけ30g	エビチリ風ふりかけ30g				
内 容 量	30g	30g				
希望小売価格	130円(税抜価格)					
賞味期限	1年					
発 売 日	2019年9月1日~					
販売地域	全国					
JANコード	49002381 008476	4902381 00483				

―「ソフトふりかけ」の幅広い使い方を訴求―

日本人の食生活の多様化によって主食の選択肢が増え、 相対的にコメの消費量が減少。それに伴い昨今の ふりかけ市場は縮小傾向にあります。

しかし、「ソフトふりかけ」市場規模は微減にとどまり、底堅い 状況であることがわかってきました。

ソフトふりかけの優位性である、ふりかけ以外の使い勝手、 料理へのトッピングや味付けとして訴求することで市場の 活性化を狙っていきます。









―料理として楽しむイメージを表現―

ふりかけのパッケージは、ご飯にかけたイメージが 定番でしたが、昨今ではパッケージに料理イメージ を表現している商品が増加傾向。

今回の料理ふりかけシリーズも、消費者へ味を想像 しやすくするために、パッケージにはシズル感のある 料理写真を使用しています。

ふりかけ=ご飯にかける、だけではない楽しみ方の 訴求も狙っていきます。





■ふりかけ アレンジレシピ

にんべんの「料理ふりかけシリーズ」は 料理のアレンジにも使えます!

白ごま担々麺風ふりかけ エビチリ風ふりかけ



材料(1~2人分)

もやし・・・				 	 	… 1/2袋
ピーマン・				 	 	1個
白ごま担ぐ	ラ麺周	Rint	511+	 	1/	2袋(15g)

- ① もやしは洗い、水気を切る。ピーマンはせん切りにする。
- ② ①を耐熱皿に入れ、ラップをかけて電子レンジで加熱 する(目安:600W、1分30秒)。
- ③ 粗熱がとれたら、白ごま担々麺風ふりかけを加えて 和える。



材料(2本分)

にんじん 40g
ごま油・・小さじ1/2
塩・・・・・・・・少々
小松菜 · · · · · · 1株
たくあん・・・・・40g

- ①ごはんをボウルに入れ、塩、ごま油を加え混ぜる。
- ② 小松菜は半分の長さに切り茹でて水にさらし、よく水気を しぼる。にんじんは千切りにし塩でもみ、水気がでたら軽く 絞ってごま油であえる(にんじんナムル)。たくあんは海苔の 横幅の長さに合わせ5mm角の棒状に切る(2本分)。
- ③ 巻きすの上に海苔をのせ、ご飯を海苔の手前1cm、奥から 2cmあけて平らにひろげる。エビチリ風ふりかけをご飯の 中心よりやや手前に線を引くように置き、小松菜、たくあん、 にんじんナムルの順に置く。太巻きの要領で巻く。少し 休ませてから食べやすい大きさに切る。

開発者の声

ふりかけ市場はここ数年ダウントレンドにありますが、味のトレンドは昔から変わらない状況です。この状況を打開するため には新規性の高い味を開発する必要があると考えましたが、そこには乗り越えなくてはいけない多くの高いハードルがあり ました。特に「白ごま坦々麺」「エビチリ」という料理テイストをお客様に分かりやすく伝えるためのネーミング及びパッケージ 作成が一番苦労しました。高いハードルを一つ一つ解決し商品化に至り大変嬉しく思います。

ふりかけで表現する「白ごま坦々麺」「エビチリ」を是非お試しください。

