報道関係各位



~消費者アンケート人気フレーバーを商品化~

「国産はまぐりと帆立うまだし鍋つゆ」を新発売

株式会社 JFLA ホールディングス (本社:東京都中央区/代表取締役社長:檜垣周作)の子会社である 盛田株式会社(本社:愛知県名古屋市/代表取締役社長:檜垣周作、以下 盛田)は、季節限定の新商品「盛 田 国産はまぐりと帆立うまだし鍋つゆ」を 2019 年 8 月 26 日(月)から発売します。



国産はまぐりと国産帆立のやさしい旨み

本商品は、希少性の高い国産はまぐりのだしに国産帆立のだしを合わせたストレートタイプの鍋つゆです。貝の優しく、味わい深いだしを最大限生かせるよう、塩としょうゆで味を調えました。

貝のコハク酸の旨みとしょうゆのグルタミン酸の旨みがそれぞれの良さを引き出し、やさしい中にも濃厚な旨みを感じられます。

野菜や白身魚、豆腐などの定番の鍋の具材でお楽しみいただけるほか、しめには卵雑炊がおすすめです。

消費者アンケートで人気の鍋つゆフレーバーを商品化

貝だしは、やさしい風味の中にも濃厚な旨みと上品な 香りが楽しめるため、さまざまなだしの中でも長く支持 をされています。

盛田の自社調べの鍋つゆ人気フレーバーアンケートでも、「ホタテだし」「ハマグリだし」は人気となっています。

この結果を踏まえ、家庭では再現が難しい高級素材を 使用した鍋つゆとして、国産はまぐりと帆立だしの鍋つゆ の商品化に至りました。



国産志向に対応 国産鍋つゆシリーズラインアップ拡充

平成31年1月に日本政策金融公庫が実施した「平成31年1月消費者動向調査」によると、食料品を購入するとき「国産かどうかを気にかける」は72.3%、国産食品の輸入食品に対する価格許容度では「割高でも国産を選ぶ」は61.2%と、消費者の国産志向の高さが伺える結果となっています。

盛田ではこうした国産志向に応える商品の開発を進め、ラインアップの拡充を図っています。本商品は 人気なフレーバー上位を商品化した「盛田 国産紅ずわい蟹だしうま鍋つゆ」「盛田 国産名古屋コーチンう まだし鍋つゆ」「国産 伊勢海老うまだし鍋つゆ」に続く、国産素材を用いた鍋つゆシリーズです。

<NEWS RELEASE>







左:

盛田 国産紅ずわい蟹だしうま鍋つ ゆ 750g

中央:

盛田 国産名古屋コーチンうまだし 鍋つゆ 600g

右:

盛田 国産伊勢海老うまだし鍋つゆ 600g

【商品概要】

□商 品 名: 盛田 国産はまぐりと帆立うまだし鍋つゆ

□容量/形態: 600g/スタンディングパウチ

□希望小売価格: 400円(消費税抜)、432円(消費税8%込)

□発 売 日: 2019年8月26日(月)

□販 売 先: 全国量販店 □販 売 元: 盛田株式会社

【商品に関する読者からのお問合せ先】

盛田株式会社 お客様相談窓口

tel: 0120-691-601 (9 時~17 時 土・日・祝日を除く)

【商品画像ダウンロードのご案内】 http://moritakk.com/

盛田株式会社ホームページトップページ右側の「News Release」から該当のニュースリリースのページにお越し下さい。

【報道機関からのお問合せ先】

盛田株式会社 マーケティング部 商品企画室 橋本 tel: 03-3664-6563

◆盛田ブランドについて(調味料)

宝永5年(1708年)に愛知県・小鈴谷村(現:常滑市)においてみそとたまりの醸造を開始して以来、長い歴史を誇るブランドです。地域の食文化を象徴する豆みそ・たまり、つゆ・たれ・料理酒・みりん類など、伝統的な醸造技術を生かした商品を中心に展開しています。

◆盛田株式会社について

寛文5年(1665年)に愛知県・小鈴谷村(現:常滑市)において清酒造りを開始して以来、350年を超える長い歴史を誇ります。日本の伝統的な発酵技術を生かしたしょうゆ・みそ・料理酒・みりんなどを柱として、つゆ・たれなど幅広く展開する「食品事業」と、日本酒・飲料を展開する「酒類・飲料事業」を中心に展開しています。 <盛田サイト URL: http://moritakk.com/>

◆株式会社 JFLA ホールディングスについて

本社所在地:東京都中央区日本橋蛎殻町1-5-6 盛田ビルディング

代表者:代表取締役社長 檜垣 周作

事業内容:外食フランチャイズ本部の運営、外食店舗の運営/食品の製造及び小売/食料品の加工卸等

グループ総店舗数:854店舗(2019年6月30日現在)

URL: https://j-fla.com/