

SHOWA 春夏季家庭用食品 新商品！

『もちぷっち』

『もちもちパンミックス』

『野菜のだしがきいてるから揚げ粉』

昭和産業株式会社

昭和産業の2019年3月1日から発売の春夏家庭用新商品を紹介。

家庭食におけるニーズは、有職主婦の増加、及び少子化を背景に依然として“健康”“安全・安心”“簡単・便利”にあります。また、若者を中心にしたSNSの流行に伴い、「SNS映え（インスタ映え）」や、「モノ」から「コト」への変化によるニーズが高まっています。

そこで今年は、ご家庭で簡単に、おいしく楽しくスイーツが作れる『もちぷっち』、発酵いらずで「もち大麦粉」配合の『もちもちパンミックス』、そして『だしがきいてるから揚げ粉』の第2弾『野菜のだしがきいてるから揚げ粉』の3品を新発売。

これらの新商品を通して、お客様の調理に求めるおいしさとともにさらなる付加価値によりニーズにお応えしていきます。

◆『もちぷっち』

家庭用デザートミックスの人気は、近年また高まりを回復してきました。中でもデザートミックスは、子育て世代の多くの方が購入されています。それにより関連商品のクリア系飲料やキラキラ系スイーツはすっかり最近のトレンドとなっているようです。

そこで昭和産業は、各年代の女性約80%に好かれている透明感のあるスイーツにフォーカスしたデザートミックス『もちぷっち』を新登場。「透明感」と「時短」を実現させたもちもち食感のデザート用ミックス粉です。

●『もちぷっち』の特長は…

- ① つるんとしたもちもち食感の透明感のあるデザートが作れます。
- ② 電子レンジで簡単につくれて、約20分で出来あがります。



『もちぷっち』100g/200円

③ フルーツやジュースで見た目も楽しい色々なアレンジメニューが楽しめます。

◆『もちもちパンミックス』

国内では有職主婦の増加に伴い、平日の家庭調理の頻度減少が続いています。その一方で、一定の主婦層では、子ども・家族と一緒に調理（料理）を楽しみたいという要望を抱いているようです。また、「もち大麦粉」はトレンドでもあり、美味しそうな食感や健康的なイメージのある素材です。そこで、比較的に時間の余裕がある休日に来立てのパンを自宅で簡単に楽しみながらつくれる、健康によい「もち大麦粉」を配合したパン用ミックス粉『もちもちパンミックス』を新発売。

●『もちもちパンミックス』の特長は…

- ① 用意するのは卵、牛乳、サラダ油だけ。ミックスと混ぜて、丸めて、焼くだけ。面倒な発酵はいりません。ほんのりチーズ風味のもちもち食感のパンが約30分でつくれます。
- ② 話題の「もち大麦」を製粉した、「もち大麦粉」入り。風味ともちもち食感が楽しめます。

③ 生地にも具を混ぜたり、様々なバリエーションでお楽しみいただけます



『もちもちパンミックス』100g×2/255円

◆『野菜のだしがきいてるから揚げ粉』

和食がユネスコ文化遺産に登録され、世界中から和食が見直されています。特に「だし」に注目が集まり、だし専門店や本格だしを楽しむなど話題が付きません。そこで「かつお」風味の『だしがきいてるから揚げ粉』のシリーズ第2弾『野菜のだしがきいてるから揚げ粉』を新発売。

●『野菜のだしがきいてるから揚げ粉』の特長は…

- ① 野菜だしのやさしい甘みとまろやかな旨みが広がる水溶性タイプのから揚げ粉。風味ともちもち食感が楽しめます。味噌を加えれば「ほんのり味噌風味」のから揚げも楽しめます。
- ② だしをきかせることで、塩分50%カットでも旨味のある味わいに仕上がります。
- ③ パッケージを差別化して「かつお風味」に続く、やさしいイメージのデザインです。



『だしがきいてるから揚げ粉』100g/150円
(全て税別希望小売価格)