



人気フレーバー2種の組み合わせ、便利な個食タイプのスプレッド

パキッと折って、塗って焼くだけ！

**本格的な明太ガーリックトーストが手軽に楽しめる、
「ヴェルデ パキッテ」シリーズから「ガーリック & 明太風味」を新発売
8 月 20 日（木）から全国に出荷**

アヲハタ株式会社

アヲハタ株式会社（本社：広島県竹原市、代表取締役社長：上田敏哉、以下アヲハタ）は、個食タイプのスプレッド「ヴェルデ パキッテ」シリーズ から「ガーリック & 明太風味」を 2026 年 8 月 20 日（木）より全国に出荷します。本品は近年売上の伸長を続ける「ヴェルデ トーストスプレッド」シリーズの人気上位 2 品※が同時に楽しめます。塗って焼くだけで、ベーカリーで人気の「ガーリック明太フランス」の味わいを手軽に再現できます。

※ 2025 年 4 月～2026 年 3 月 自社トーストスプレッドシリーズ出荷数量実績に基づく

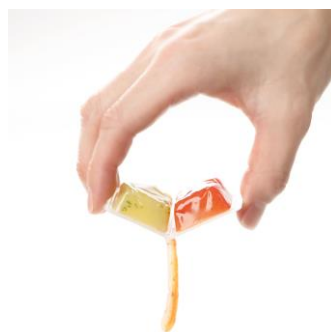
■開発背景

パキッテシリーズは、使い切りで衛生的な容器と、2 種類のスプレッドを同時に絞り出せるツインソースのおいしさが支持され、近年好調に売上を伸ばしています。今回は、同ブランド商品で同じく伸長を続けている「ヴェルデ トーストスプレッド」シリーズの人気上位 2 品「ガーリック」「明太フランス風」を組み合わせました。ベーカリーで人気の「ガーリック明太フランス」が手軽に楽しめるうえに、1 回使い切りの個食タイプなので気軽に商品を試すことができます。パンに塗るスプレッドに対する「試してみたいが、使いきれないかもしれない」といった不安を解消する、若年層や単身世帯のニーズに応える商品です。

開発にあたっては十数パターンにおよぶトーストスプレッドやソースの組み合わせを試し、評価の高かった王道 2 品の組み合わせを採用しました。さらに容器と中身の物性のバランスを調節することで、片手でも簡単にパンに塗れる仕立てにしています。

■手を汚さない便利な個食タイプで、幅広いアレンジ料理にも活躍

片手でパキッと割るだけで、2 つのスプレッドがバランスよく出てくるので、スプーンやナイフが不要で、手を汚す心配ありません。常温保管が可能で、忙しい朝やアウトドアにも便利です。さらにパン以外にも、白いご飯と炒めて炒飯にしたり、パスタに和えて楽しむことができます。





ガーリック明太風フランス



ガーリック明太風炒飯

アラハタはさまざまな場面で手軽に使える「ヴェルデ パキッテ」シリーズを通して、食卓においしさと楽しさを届けていきます。

商品の概要は以下の通りです。

1. 商品名・内容量・価格・賞味期間

ブランド	商品名	内容量	参考小売 価格	賞味期間
ヴェルデ	パキッテ ガーリック&明太風味	12g×4個	税抜：230 円 税込：249 円	14 カ月

2. 出荷日

2026 年 8 月 20 日 (木) から全国に出荷

3. 商品特徴

片手でかんたんに使えて、1 回使いきり個食タイプのスプレッドです。「ヴェルデ トーストスプレッド」シリーズの人気上位 2 品「ガーリック」「明太フランス風」を組み合わせました。



ヴェルデ トーストスプレッドの
人気上位 2 品*「ガーリック」と
「明太フランス風」が、
1 つの味になって新登場！

刻みパセリで彩りを加えたガーリックと
ピリッと辛い明太風味を合わせました。
トーストに人気の高い 2 つの味種を、
ツインスプレッドで楽しめます。



※2025年4月～2026年3月 自社トーストスプレッドシリーズ出荷数量実績に基づく

■「パキッテ」について

パキッテは、キューピーグループである株式会社ディスペンパックジャパンが製造している、片手でかんたんに開けられるパッケージです。手を汚さずに使えて便利なだけでなく、パキッと折る動作そのものの楽しさも大きな魅力となり評価されています。また、1回使い切りタイプのため、家庭内の個食化が進む中でフードロス削減にも貢献しています。

【「ヴェルデ パキッテ」シリーズ全 6 品】



本件に関するお問い合わせ先

アヲハタ株式会社 広報室 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷 1-4-13
TEL:03-3407-8181 E-mail:bfpr@aohata.co.jp

お客様相談室 TEL : 0120-08-0104