

報道関係各位



～消費者アンケート第1位の人気フレーバーを商品化～
国産伊勢海老だしの鍋つゆを新発売

当社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 国産伊勢海老うまだし鍋つゆ」を2018年8月27日(月)から発売します。



しめにお勧めの
海老だしラーメン

調理イメージ 濃厚な伊勢海老だして野菜がたくさん食べられます

伊勢海老だしと2種のみそで濃厚な旨みを実現

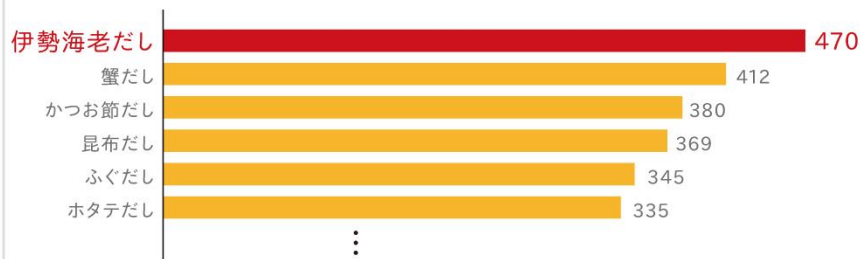
本商品は、国産の伊勢海老エキスを贅沢に使用したストレートタイプの鍋つゆです。伊勢海老のだしの濃厚な味わいに、キレのある旨みの米みそ、強いコクと旨みの特徴の豆みそを併せることで、香り高くコクがありながらあっさりとした味わいに仕上げました。野菜や白身魚、豆腐などの定番の鍋の具材でお楽しみいただけるほか、しめにはラーメンがおすすめです。

消費者アンケート第1位の鍋つゆ人気フレーバーを商品化

高級食材として親しまれている伊勢海老は、身を食べた後に、殻を使って味噌汁や雑炊として食されることも多く、旨みがたっぷりの濃厚なだしがとれることでも知られています。

盛田の自社調べの鍋つゆの人気フレーバーアンケートでは、「伊勢海老だし」が第1位となりました。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、伊勢海老だしの鍋つゆの商品化に至りました。

鍋つゆ人気のフレーバー 消費者アンケート



2018年4月実施 web 調査 (n=4,345)

国産志向に対応 国産鍋つゆシリーズラインナップ拡充

2018年1月に日本政策金融公庫が実施した「平成29年度下半期消費者動向調査」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80.1%、国産食品の輸入食品に対する価格許容度では「割

<NEWS RELEASE>

高でも国産を選ぶ」は63.9%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、ラインナップの拡充を図っています。本商品は「盛田 鴨だし鍋つゆ」「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」に続く、国産素材を用いた鍋つゆシリーズの第4弾です。



左：
盛田 鴨だし鍋つゆ 750g
中央：
盛田 国産紅ずわい蟹だしうま鍋つゆ 750g
右：
盛田 国産名古屋コーチンうまだし鍋つゆ 600g

【商品概要】

- 商品名：盛田 国産伊勢海老うまだし鍋つゆ
- 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（消費税込）
- 発売日：2018年8月27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 藤井、村上
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・飲料など幅広く展開する「食品事業」と、日本酒を主力とした「酒類事業」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蛸殻町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：872店舗（2018年6月30日現在）
URL：<http://j-fla.com>