

## 「かつお」×「あご」を使用し「だし感」にこだわった 和だし納豆極小粒45g×3・ひきわり40g×3

太子食品工業株式会社（本社所在地：青森県三戸郡三戸町大字川守田字沖中68 代表取締役社長：工藤茂雄）は、「和だし納豆極小粒45g×3、和だし納豆ひきわり40g×3」を2024年3月1日より北海道・東北エリアで新発売します。

近年、納豆市場では特にたれに焦点を当てた商品が増加しており、この背景には「納豆をおかず感覚で楽しむ」といったニーズの拡大や、納豆の食べ方の多様化があります。若い世代では「たれ」を購入時に重視する傾向も見受けられ、これらのトレンドに応じて、太子納豆は長年ご愛顧頂いた実績と共にマッチする「納豆のたれ」を開発し、新商品として提供する運びとなりました。

新商品は、若い層をメインターゲットとしつつ、幅広い年代にアピールするように設計しました。かつお節とあご煮干しの合わせだしにより、だし感と旨みを引き立てつつ、米黒酢を使用してだしの味わいを一層際立たせ、太子オリジナルの納豆たれに仕上げました。そして、たれの量を当社比で33%増量することで、するするとおかず感覚で食べられる納豆となっております。納豆は発酵方法も見直し、豆の旨みをより感じられる仕上がりになりました。またたれとの相性も抜群です。

今回当社では、(株)プラグ（本社：東京都千代田区 代表取締役社長：小川亮）が提供するデザイン評価システム『パッケージデザインAI』を使用し、想定するターゲット層の評価の高いデザインを絞りこんでパッケージデザインを作成いたしました。 ※和だし納豆極小粒45g×3で実施

### 商品特長

- かつお節とあご煮干しが香る、旨み感じる合わせだし。たれの量も当社比33%増量し、おかず感覚で食べて頂ける納豆です。
- 納豆の発酵方法を見直し、「やわらかくて味のよい」品質をさらにブラッシュアップ。「豆の旨み」が感じられ、さらに美味しくなりました。
- たれは納豆発酵後添付する為、余計な熱がかからないので、風味豊かな味が楽しめます。  
※販売エリアは北海道・東北、販売売価158円（税込み） 年間販売数は200万個を予定しています

### 商品概要



※添付のたれ・からしが容器の上へ



※極小粒3Pは中にフィルムがないので手が汚れません。  
※ひきわりはおいしさを考えてフィルム付となっております。

発売日	2024年3月1日（金）	2024年3月1日（金）
商品名	太子納豆 和だし極小粒	太子納豆 和だしひきわり
内容量	45g×3	40g×3
賞味期間	11日間	9日間
販売地域	北海道・東北	北海道・東北
販売売価	158円（税込み）	158円（税込み）
販売目標数量	200万個/年	



### 本件に関するお問合せ先

太子食品工業株式会社 広報販促室  
〒984-0002 宮城県仙台市若林区卸町東3丁目2-12  
TEL：022-288-8851 メール：m-tanaka@taishi-food.co.jp 担当：田中雅浩

※商品写真をご用意しておりますので、ご利用の際は上記までご連絡ください。