

## 煮干にポークエキスを加えた、魚介豚骨風煮干たれ 2024年9月2日発売 煮干たれ極小粒納豆45g×3 やみつきになる味わい、ご飯や麺のおともに

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、秋冬限定「煮干たれ極小粒納豆45g×3」を2024年9月2日より新発売します。

納豆市場は現在バリエーションが進んでおり、特に「惣菜納豆」※1 が伸びています。この背景には薬味を準備する手間を省くことや、納豆をご飯にかけるだけでなく「一品のおかず」として、そのまま食べるシチュエーションが増えていることがあります。

また納豆の購入には若年層の伸びが見受けられ、その背景として、調理いらずで手軽であることや「腸活」「発酵食品」への関心の高まりが考えられています。

今回の商品は、北海道や東北地区の家庭で、だし食材としてなじみのある「煮干」に着目。煮干しカテゴリーはだし食材以外におやつや酒のおつまみ等、健康意識の背景からも、そのまま食べる需要も増加しています。子供から大人まで幅広い年代で食べられています。

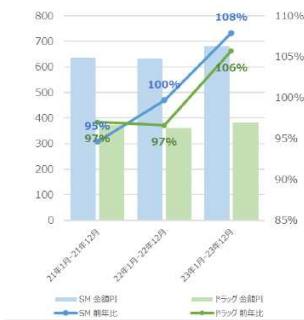
さらに、外食やインスタント、鍋つゆ等で「煮干」「魚介系たれ」が定着しており、地域性プラス現在のトレンドも踏まえ商品開発を行いました。

※1 惣菜納豆・・・「醤油たれ」や「だし入りのたれ」に「からし」がセットになっている通常の納豆と異なり、「添付のたれ」に特徴を持たせたり、具材を入れたりした納豆のこと。別名「フレーバー納豆」とも言います。

### 商品特長

- 1) 添付のたれは、濃いくち醤油に煮干しとポークエキスを加えた、魚介豚骨風煮干たれです。
  - 2) 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。
  - 3) ご飯にかけても、そのまま食べても、麺のアレンジでも美味しい納豆です。
- 販売売価**168円(税込み)**、販売エリアは北海道・東北エリア、期間限定**販売数36万個**を見込んでおります。

煮干カテゴリー  
金額PI年次 全国



煮干カテゴリー

エリア別販売店千人あたり金額2023年1月~2023年12月



◆煮干し売上拡大

◆北海道・東北地域性あり

〔出典：株式会社KSP-SP POSデータから見た最新TOPICS Vol.155〕

### 商品概要



秋冬限定

|        |              |
|--------|--------------|
| 発売日    | 2024年9月2日（月） |
| 商品名    | 煮干たれ納豆極小粒    |
| 内容量    | 45g×3        |
| 賞味期間   | 13日間         |
| 販売地域   | 北海道・東北       |
| 販売売価   | 168円(税込み)    |
| 販売目標数量 | 36万個/ 秋冬期間限定 |

### 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。