

食品新製品トレンド



2021
1
Vol.453

今年はホワイトクリスマスになるのか？ すでに食品業界は“白”一色！



乾燥が気になる季節、内面から潤いを
今冬の各社重点商品：動画やSNSを使った販促を

売れる秘訣は？ ザ・インタビュー

栄養価の高い青魚を手軽に摂取 日本で唯一無二の“おさかなチップス” 味源



ココにこだわっています！ 開発の裏側を探る
発売3年目に初の“フルリニューアル”
品質にこだわり、原点回帰へ
ヤマザキビスケット

【今月の注目商品】



ボトル“ひとふり”で“塩少々”
出過ぎ防止にも
「塩ひとふり」

水・湯不要！そのままカップでチン！のコンニャク麺
「麗しのエスニック(薫るトムヤム)」
「恋しくてアジア(ベトナム鶏だし)」

森永乳業×森永製菓
さらなるシリーズ展開へ
「たべるシールド乳酸菌ヨーグルト」



農産加工

麗しのエスニック(薫るトムヤム) / 恋しくてアジア(ベトナム鶏だし)

◆商品概要

こんにゃく麺セット。
新「こぼらみちる 世界deみちる麺の旅」シリーズ。

下味がついたコンニャク麺を保存水ごとカップに開け、粉末スープと合わせてレンジで2分加熱すれば完成。

コンニャクの袋の中の水がそのまま麺のスープになるため水も不要。

賞味期限は、常温で180日。

①「麗しのエスニック(薫るトムヤム)」は、トムヤムクンをヘルシーなコンニャク麺と合わせた。

爽やかな香りと酸味に唐辛子の絶妙なアクセントが利いてクセになる味。

②「恋しくてアジア(ベトナム鶏だし)」は、鶏のうまみに香辛料が醸し出すエキゾチックな香りが食欲をそそる味。

POINT!
コンニャクの袋の中の水がそのまま麺のスープに!



商品情報
公開中



商品情報
公開中

ハイスキー食品工業株式会社

香川県木田郡三木町氷上219

☎087-898-1125

◆商品仕様

発売日	11月6日全国	価格/内容量	220円(税別) / ①266.5g②266.7g
JANコード	①4976838020311 ②4976838020304		
栄養成分 (1食当たり)	①19kcal/タンパク質 1.6g 脂質 0g 炭水化物 5.1g ー糖質 1.3g ー食物繊維 3.7g 食塩相当量 2.9g ②21kcal/タンパク質 1.3g 脂質 0g 炭水化物 5.9g ー糖質 2.4g ー食物繊維 3.5g 食塩相当量 3.2g		
原材料	①マンナンヌードル・スープ(こんにゃく精粉(国産)、食塩 水酸化カルシウム(蒟蒻用凝固剤)、調味料(核酸等)、酸化防止剤(V.C)、結晶セルロース、カロチン色素)、粉末スープ[食塩(国内製造)、魚醤パウダー、デキストリン、たん白加水分解物、チキンエキスパウダー、えび、砂糖、ねぎ、生姜、バクチャー粉末、赤唐辛子、カフェラタイム、酵母エキスパウダー、えび粉末、乳糖、こしょう、ガーリック 増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、酸味料、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド、紅麹)、微粒二酸化ケイ素、香辛料抽出物、リン酸Ca、香料、酸化防止剤(V.E)、(一部にえび・乳成分・小麦・鶏肉・大豆を含む)] ②マンナンヌードル・スープ(こんにゃく精粉(国産)、食塩 水酸化カルシウム(蒟蒻用凝固剤)、調味料(核酸等)、酸化防止剤(V.C)、結晶セルロース、カロチン色素)、粉末スープ[食塩(国内製造)、チキンエキスパウダー、とりそぼろ(鶏肉、大豆たん白、卵白、デキストリン、チキンオイル、その他)、砂糖、ねぎ、バクチャー、魚醤パウダー、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物、バクチャー粉末、赤唐辛子、生姜、乳糖、香味食用脂、こしょう、八角、セロリ 増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、セルロース、微粒二酸化ケイ素、カラメル色素、リン酸Ca、加工デンプン、酸化防止剤(ローズマリー抽出物)、香料、(一部に小麦・乳成分・卵・大豆・豚肉・鶏肉・セラチンを含む)]		

消費者アンケート調査

①味について ②価格について ③その他の意見(使い勝手・見た目・価格・好み・印象など)

「麗しのエスニック」

Aさん(35歳 女性 会社員 既婚)

- ①程よい辛さでおいしい。
パクチーの香りがしっかり出ていて本格的!
コンニャク麺そのものは思ったより歯切れがよく、食べにくさはなかった。
- ②妥当な価格。
- ③麺の入った袋をクセでつい水切りしてしまいそうになったが、おいしいスープがたっぷり入っていた。
量が多いかと思ったが、小腹満たしにはちょうどよく、なにしろ1食19kcalでこの満足感は嬉しい。
コンニャク麺の歯応えもよい。

Bさん(38歳 女性 会社員 既婚)

- ①コンニャクの食感がつるんとしていて、とても喉越しがよかった。
トムヤムスープは辛さもそこまで強くなく、全てのバランスがとて面白い!
おいしすぎて、一気に食べ進めたので、量が足りなかった(笑)。
- ②198円くらいであれば嬉しい。
- ③好んでコンニャク麺を食べることが多いが、どれも中の水を捨てる手間があり、正直面倒に感じていた。
そんな悩みに応えてくれるアイテムで大変便利!
小腹満たし用なので量が少ない点が残念。

Cさん(45歳 女性 主婦 既婚)

- ①コンニャク特有のニオイがスープで消されて、とても食べやすい。
スープはちょっと辛めだけど、麺と一緒に食べるとちょうどいい。
スープ自体にとろみがついていたら、もっと麺に絡んでいいと思う。
- ②250円までだったら買いたい。
- ③レンチンで作れる手軽さがとてもいい。
一般的なコンニャク麺の“コンニャク臭さ”がうまく消されていて、とても食べやすかった。
低糖質、ヘルシー、カロリー控えめなどコンニャク麺のよさをもっとパッケージでアピールした方が、女性が気になる商品になると思う。

「恋しくてアジアン」

Dさん(40歳 女性 会社員 未婚)

- ①パウダーの味にもう少し工夫が欲しいところ。
“調味料”ではなく、もっと自然らしい味わいが堪能したい。
- ②168円くらいであれば嬉しい。
- ③水を捨てる手間がなくレンジで温めて食べられるというのはラクではあったが、会社で食べるのであれば、お湯を注ぐタイプの方が実は便利かもしれない。
パッケージのデザインが少々偏りを感じるので、ある層にはウケないのではないか(手に取ってもらえない)と心配(笑)。

Eさん(42歳 女性 会社員 既婚)

- ①しっかりとした味付けで、おいしく食べられた。
具材も入っているので満足感がある。
- ②容器もついているので安いと思う。
- ③コンニャクの水がそのままスープに、というのが衝撃すぎた。
あの水は独特のにおいがするので、においを消した水が使われていると思ったら、あのにおいはしたままだったので、さらに衝撃だった。
でも粉末スープを入れるとにおいは消え、全く気にせず食べられた。

Fさん(49歳 女性 主婦 既婚)

- ①スープが滋味深く、コンニャク麺の匂いも気にならず、つるつると食べられた。
のど越しがよく、よくかまないで食べてしまったかも(笑)。
あっさりしたスープで、鶏のだしがもほんのりとおいしく、そのまま全部飲んでしまいました。
糖質制限したのに、塩分過多になっちゃうかな?
- ②200～250円くらいだと買いやすい。
冷凍食品のバスタ位だといいかな。
- ③水切りもせずに、液ごと入っていたカップに移しかえて、そのまま電子レンジで何もしないで出来上がるのは超簡単便利!
1食21kcalという超低カロリーなものもビックリ!
常温保存もありがたく、買い置きしておきたい。
ただし、多くの層に拡散するのであれば、デザインは好みの偏りがいない方が望ましいのではないかな。

◆バイヤーのコメント

- ・提案を受けていないのでコメントは控えるが、パッケージデザインが印象的(SM)

※[SM/CVSバイヤーの評価]は、ありません。また、バイヤーから送られてきたコメントを掲載しています。

※「消費者アンケート調査」は、各商品の購入ターゲット層にある消費者を編集部でランダムに選び、実際に商品を手にしてもらい、試食後の意見を書き出したものです。