<NEWS RELEASE>

2018 年 8 月 2 日
株式会社 JFLA ホールディングス

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で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、強いコクと旨みが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。



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蛎殻町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