

『日清フーズ 2018年春 家庭用新製品記者発表会』開催 「ボトルタイプシリーズ」に新顔、「日清 水溶きいらすのとりみ上手」 初の試み、インフルエンサー向け「#ママワザ」ワークショップ実施

日清フーズ株式会社（本社：東京都千代田区、取締役社長：小池 祐司）は、2018年2月7日（水）に2018年春 家庭用新製品に関する記者発表会を開催いたしました。この度の発表会では、日清フーズ初の試みとして、2部構成で展開。第1部の新製品プレゼンテーションに加えて、第2部としてインフルエンサー（ブロガーやインスタグラマー）を招いた「#ママワザ」のワークショップを行いました。

■小池社長「高まる健康ニーズに応える製品・デジタル施策に注力」

第1部では、取締役社長の小池が登壇。業績面について「進捗はほぼ計画通り。前年も上回っており、非常に良い」と述べました。その理由を「『日清 クッキングフラワー®』、『日清 小麦粉・卵いらす ラク揚げパン粉』などの**ボトルタイプシリーズ製品が非常に貢献**している」とし、今回シリーズに加わる『日清 水溶きいらすのとりみ上手』を紹介しました。

最後に、「人口の減少、高齢化が進行していく中、原料価格・配送コストの上昇など加工食品をとりまく環境はますます厳しくなっているが、**徹底的に高付加価値製品を開発・上市**していきたい。引き続き、**高まる健康ニーズに応える製品の上市、効果的なデジタル施策に力を入れていく**」と述べました。

続いて、取締役加工食品事業部長の岩橋は、今後の製品開発の方向性について言及。「今後『消費者の接触メディアはTVからデジタルへ』『生鮮を含め食品ECが加速』などの変化が予想される」とし、「これからは『デジタルマーケティングを活用したブランド力強化』『健康訴求等新たな付加価値セグメントへの対応強化』をすすめていく。これまで『**簡単・便利**』『**本格**』を**中心としていたが、『健康』にもより注力**していく」と述べました。



取締役社長 小池



取締役加工食品事業部長 岩橋

■ 注力新製品「日清 水溶きいらずのとろみ上手」の特長

今回の目玉製品は「日清 水溶きいらずのとろみ上手」。「粉が舞い、キッチンが汚れてしまう」「保管しにくい包装形態」等の従来の片栗粉への不満を解消し、「とろみづけ」「から揚げ」が手軽にできる調理用ミックスです。

数種類のでん粉・加工でん粉を独自配合でブレンドし、サラサラの顆粒状に。粉が舞いにくく、扱いやすい製品になりました。名前の通り、水溶きをせずに、鍋に直接ふり出すだけで簡単にとろみづけができます。

また、片栗粉の 1 回あたりの使用量について当社が調査したところ、約 7 割の人が大さじ 2～3 杯程度以下と回答しており、少量での使用が多いという結果が出ました。少しずつ使えるコンパクトなボトル容器、ボトルタイプシリーズの第 5 弾として登場したことで、このニーズにも応えられると考えています。

【製品名】 日清 水溶きいらずのとろみ上手 (100g)

【希望小売価格】 260 円 (税抜)



■ インフルエンサーを招いて初の「#ママワザ」ワークショップ開催

発表会の第 2 部として、日清フーズ初の試みである、インフルエンサー向けのワークショップを実施。食系メディア「おうちごはん」とタイアップした「#ママワザ×おうちごはん 盛りつけワークショップ」を開催しました。招待したインフルエンサー 23 名に体験していただいたのは、「#ママワザ」を使った料理をフォトジェニックに盛りつける体験。講師の@utosh こと、植木俊裕さんは、『盛りつけエブリデイ』という盛りつけの本も出版され、Instagram のフォロワーも 8 万 7 千人と、人気の高い「お料理専門」のインスタグラマーです。

<#ママワザ とは>

いつもの料理や食卓にマ・マー製品を使ってちょっとした工夫をすることで、「おいしさ」と「おどろき」と「楽しみ」を実現すること。Web サイトで見られるレシピ動画や、SNS 連携キャンペーンなど、デジタル施策を中心に展開しています。現在、Twitter、Instagram で「マ・マー」製品を使ったオリジナルレシピを募集する「#ママワザ レシピコンテスト」を開催中。

ワークショップには、2月20日(火)発売の新製品である「マ・マー ごろごろ野菜の pastaソース なすとズッキーニのトマトソース」にモッツアレチーズをプラスしたパスタ、「マ・マー あえるだけ pastaソース 豚肉ときのこしょうが醤油味」を溶き卵に混ぜて焼くだけでできるスパニッシュオムレツという「#ママワザ」で作った料理が登場。また、新製品の「日清 からあげグランプリ最高金賞店



監修から揚げ粉「ゆず胡椒味」で作ったから揚げや、数種のサラダなどが準備され、@utoshさんが「フォトジェニックなワンプレート盛りつけ」をレクチャーしてくれました。

「大き目の皿を使うことで余白が出てすっきりした見た目になる。**26cm がベスト**」「パスタを盛るときは一気にやろうとせず、**2〜3回に分け、土台から徐々に重ねていく**」「ソース類はすぐ流れてしまっで見栄えが悪くなるので、**写真を撮る直前に**」などすぐに実践できるテクニックがたくさん飛び出し、参加者たちは時折大きくうなずきながら話を聞いていました。



また、見た目だけでなく、味についても「ワンプレートに盛るときは、**味が混ざってもいいものを隣同士**に」と、こだわりが。

さらに、盛りつけ以外のフォトジェニックに写真を撮るテクニックも。「特に麺類は時間経過で見た目も悪くなるので **1分以内に撮る**」「あえてカトラリーなどを**雑に置くことで個性を出す**」「どうしても影が入るときは、できるだけ**カメラを引いて、ズームで撮影**する」など、様々なテクニックをレクチャーしてくれました。



ワンプレート盛りつけの実践になると、@utoshさんが参加者に直接レクチャー。参加者たちは好きな食材をきれいに皿に盛って写真を撮り、思い思いに楽しんでいました。

美食の時間には、参加者たちは自分で盛りつけたワンプレートを食べ、「おいしい」「もちもちだね」など感想を口にしていました。また、「#ママワザ」メニューの作り方に興味を示し、スタッフに尋ねる人も。

ワークショップの最後に加工食品事業部第二営業グループの石井より新製品が紹介されると、「日清 水溶きいらすのとりみ上手」に対して「欲しい」という声があがるなど、大きな盛り上がりを見せました。

■このリリースに関するお問い合わせや取材、資料をご希望の方は下記までご連絡ください■

『日清フーズ』PR 事務局 トレンダーズ株式会社
担当：松浦（まつうら）

TEL：03-5774-8896 / FAX：03-5774-8872 / mail：press@trenders.co.jp