

ハイワ 顆粒だし新商品

2021年5月31日

～ 3種の貝(あさり・ほたて・かき)の旨みと香りが生きている!! ～

化学調味料・着色料無添加顆粒だしシリーズに新たな旨み登場!

「3種の貝だしスープ」

6月3日より全国で新発売

平和食品工業は、化学調味料・着色料無添加顆粒だしシリーズの新たな旨味の新製品として「3種の貝だしスープ」を6月3日より全国で発売します。

＜家庭内調理機会の増大により、汎用性の高い「顆粒スープの素」が注目されています！＞

コロナ禍による巣ごもり需要を機に家庭内の調理機会が高まり、各種調味料が見直されております。いろいろなメニューに幅広く使い、手間なく旨みを引出すことのできる「顆粒スープの素」にも注目が集まり、使用頻度の増大で市場規模は大きく伸長しました。平和食品の「顆粒スープの素」もお客様の支持を頂き、品目合計の販売実績は前年比130%（※）と、おかげさまで大きく伸長しております。＜（※）平和食品 2020/4月-2021/3月 年間販売実績前年比＞

＜化学調味料不使用・着色料無添加で自然な旨みと香りが生きている！＞

平和食品の主力品目である「化学調味料・着色料無添加顆粒だしシリーズ」は、＜化学調味料・着色料無添加で自然の旨みと香りが生きている＞の製品コンセプトの素、業務用ユース、家庭用ユースともに広くご愛用頂いているシリーズです。

＜貝の風味に特化したメニューに欠かせない、インパクトのある「貝の旨み」！＞

新製品「3種の貝だしスープ」は、3種の貝(あさり・ほたて・かき)の旨みを風味豊かに抽出した、こだわりの貝だしスープの素です。「貝のしっかりとした旨みを引き出したいメニュー」をインパクトのある「貝の旨み」で支えます。また、いろいろな料理の旨みベースとしての汎用性の高さが特徴です。

＜外食市場(業務用ユース)での新しいスープトレンド! 「貝だしスープ」へのこだわりを応援します!＞

外食店においては新しいスープトレンドとして「貝だし」が注目されております。「貝だしラーメン」を看板メニューに掲げるラーメン専門店の増加で、「貝だし」はラーメンスープの新ジャンルとして確立されています。

また、「クラムチャウダー」を看板メニューにする洋食店の話題等、外食市場での「貝だしスープ」の拡大が期待できます。



New!

《 化学調味料・着色料無添加顆粒だしシリーズ 》



【商品特徴】

◆ 3種の貝だしスープ ◆


3種の貝(あさり・ほたて・かき)の旨みを風味豊かに抽出した、こだわりの貝だしスープの素です。
化学調味料・着色料無添加で自然な旨味と香りが生きている、顆粒状で使いやすい本格スープの素です。

【商品概要】


商品名	内容量	荷姿	使用方法	発売日	発売地区
3種の貝だしスープ	180g	6本×4	料理用小さじ1杯で約3gです。※塩加減はお好みで調整してください。 スープ用途(1人分):お湯200mlに対し、小さじ1~2杯 炒め用途(1人分):小さじ1杯	6月3日	全国




ボンゴレビアンコ



クラムチャウダー



貝だしラーメン




海鮮塩焼きそば




炊き込みごはん



海鮮中華粥



海鮮野菜炒め



海鮮スンドゥブ



「食」のメニュープランナー
平和食品工業株式会社

ホームページ
公式 SNS はこちら



平和食品工業株式会社

東京本社 〒158-0082 東京都世田谷区等々力 4-6-1

お客様からのお問い合わせ先 : 平和食品工業(株)本社
報道関係各位のお問い合わせ先 : 平和食品工業(株)広報室

03(5752)5211
03(5752)5221 (担当/福岡・栗原)