

NEWS

お吸いものにも、料理にも。“だしの素”のようにもお使い頂けるアレンジメニュー

「松茸の味お吸いもの」で“釜玉うどん”

冷凍うどん市場シェアNo.1の「テーブルマーク株」と共同販促実施

株式会社 永谷園(社長:永谷 泰次郎、東京都港区)では、即席お吸いものの素「松茸の味お吸いもの」を使ったアレンジメニュー「釜玉うどん」を、2012年7月より店頭やCMを通して提案してまいります。また、冷凍うどん市場シェア No.1 のテーブルマーク株式会社(社長:日野 三代春、東京都中央区)と、店頭で積極的な共同販促を実施いたします。



永谷園
「松茸の味お吸いもの」



テーブルマーク
「さめきうどん」

アレンジメニュー提案

「松茸の味お吸いもの」は、1964年の発売以来、お湯を注ぐだけで手軽にかつおの旨み、ほどよい松茸の香りが味わえると、ご愛顧頂いております。そこで本企画ではその特長を活かし、2007年9月下旬より、お吸いものとしてだけでなく、だしの素のようにも様々な料理にお使い頂けることをCMやパッケージを通して提案し、商品の魅力を伝えております。

今回は2009年にも共同販促を実施しご好評いただいた「テーブルマーク」との共同販促として、「松茸の味お吸いもの」とうどん、卵、水菜を混ぜるだけで作れる「釜玉うどん(※)」のレシピを商品パッケージ、店頭、CM、弊社ホームページにてご提案いたします。

(※茹で上がった麺に生卵を絡めて、だし醤油などを少しかけて食べる、さめきうどんの人気メニューです)



テーブルマーク「冷凍うどん」との共同販促

店頭では7月～8月にかけて、冷凍うどん市場シェア NO.1(※)の「テーブルマーク」と共同販促を実施いたします。店頭POPやレシビリーフレットにてアレンジレシピを共同で提案し、新しい食べ方をお客様にご紹介することで、長年ご愛顧頂いている本商品ならびに、テーブルマーク「冷凍さめきうどん」のさらなる需要の拡大を図っていきます。「冷凍さめきうどん」は、電子レンジでの調理も可能な商品のため、火を使わず調理でき、時短&節電商品としてもおすすめです。(※富士経済「2012年食品マーケティング便覧」参照)



冷凍うどん売り場での展開

CM内容

CMは2012年7月1日(日)より「こいつで釜玉うどん」篇を放映いたします。出演は玉木宏さんで、簡便さとおいしさ感を表現した内容になっており、讃岐うどんとお吸いものの風味がよく合う、玉木さんもイチオシのアレンジメニュー「釜玉うどん」を、さわやかに表現しました。



商品特長

- ・手軽にかつおの旨み、ほどよい松茸の香りが味わえます。(松茸香料使用)
お吸いものとしてはもちろん、だしの素のように様々な料理にお使い頂けます。
- ・具には麩、海苔、干椎茸、ねぎが入っています。
- ・1964年に発売し、1994年に日本食糧新聞社制定「食品ヒット大賞」において「ロングセラー賞」が授与されました。

商品概要

商品名	松茸の味お吸いもの	松茸の味お吸いもの 8袋入
表示内容量	12g(3g×4袋)	24g(3g×8袋)
荷姿	30×4	20×6
希望小売価格	115円(税込)	210円(税込)
賞味期間	18ヶ月	
発売地区	全国	

お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先：(株)永谷園 お客様相談室 Tel. 0120-919-454
報道各位からのお問い合わせ先：(株)永谷園 広報室 Tel. 03-3432-2519