

NEWS

世のハラペコ中高生に“素材と食感”でお応えする第2弾 「パリサクかつおふりかけ 海鮮バター醤油味」新発売 目指したのは、浜焼きメニューのような濃い味！

株式会社 永谷園(社長:成田 健一、東京都港区)は、花かつおの“素材感”とパリパリ・サクサクの“食感”(以下、パリサク食感)、そして食べ盛りの中高生にぴったりの“濃い味”が楽しめる、と熱い人気を博したシリーズから、第2弾「パリサクかつおふりかけ 海鮮バター醤油味」(税抜 260円)を2024年8月26日(月)より全国で発売いたします。ごはんと相性抜群で貝の旨さが効いた「海鮮バター醤油味」で、食べ盛りの「まだまだごはんでお腹を満たしたい！」中高生のキモチに応え、ふりかけ市場の更なる活性化を図ってまいります。

パリッとした食感が好き！(※1)

味も香りも食べやすく、
美味しい美味しいとバクバク
食べた(※2)



<盛り付け例>

(※1) 中高生の子供がいる世帯への社内調査 2024年1月実施「パリサクかつおふりかけ おかかチーズ味」(※2)同「黒コショウガーリック味」

商品特長



1. 中高生に人気の バター醤油味※ を採用

目指したのは、浜焼きメニューの“濃い味”！屋台や海辺で海鮮を焼いているような、食欲をそそる風味をイメージしました。

かつお節の風味を活かしながら、はじめにバター、そのあとひろがる貝の味わいがアクセントになってごはんがすすみます。(あさりエキス・ほたてエキス使用)

あと引く旨さがクセになる「海鮮バター醤油味」は、「パリサク」ならではの飽きのこない味わいです。

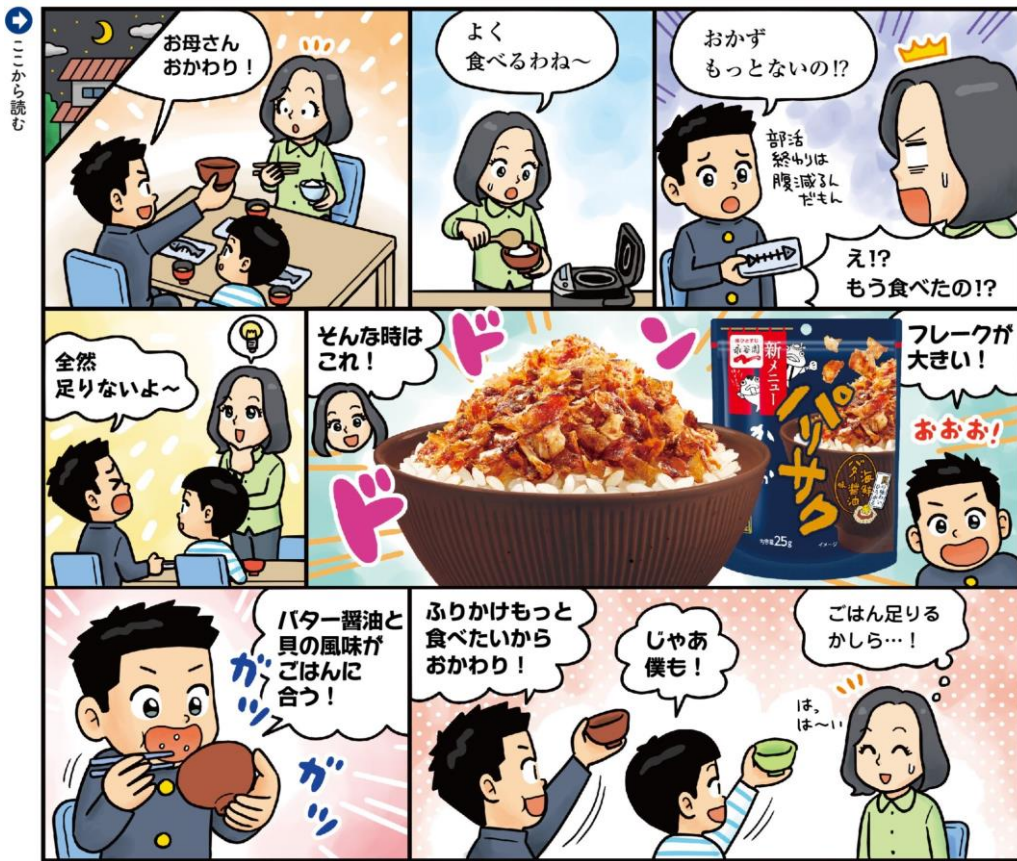
※中高生の子供がいる世帯への社内調査 2023年8月実施

2. かつお節そのものに味付けした、まるごと素材ふりかけ

花かつおを原料とし、子どもに与える親目線での安心感も意識しています。薄くて崩れやすい繊細な素材の花かつおを大きいフレークにするために、一般的なふりかけの倍以上時間がかかる丁寧な乾燥技術を採用しています。

食べごたえのある大きいフレークが、類を見ない、パリサク食感を生み出します。

◆食シーン紹介



<開発担当者よりひとこと> 永谷園マーケティング本部 森澤啓吾



「パリサクかつおふりかけ」はごはんをたくさん食べたい食べ盛りのお子さんと、たくさん食べさせてあげたいけどおかずを用意するのは大変な親御さんに満足していただけるよう開発した商品です。

かつおともごはんとも相性の良い新メニュー「海鮮バター醤油味」を、ぜひお試しください。

◆まだまだお腹を満たしたい方に！「パリサクかつおふりかけ 海鮮バター醤油味」おすすめアレンジレシピ



・パリサクやみつきバターうどん

<https://www.nagatanien.co.jp/recipe/1167/detail.html>



・夜食にぴったり♪パリサク餅

<https://www.nagatanien.co.jp/recipe/1168/detail.html>

商品概要

商品名	パリサクかつおふりかけ 海鮮バター醤油味
表示内容量	25g
荷姿	8P×8B
希望小売価格	税抜 260 円
賞味期間	12ヶ月
発売年月日	2024年8月26日(月)
発売地区	全国

◇シリーズ関連商品

(2023年8月28日発売/税抜260円)

- ・パリサクかつおふりかけ 黒コショウガーリック味
- ・パリサクかつおふりかけ おかかチーズ味



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
報道各位からのお問い合わせ先 : (株)永谷園ホールディングス 広報部

Tel. 0120-919-454

Tel. 03-3432-2519