毎日の食卓に"かわいい"おいしさを ~ハローキティとしょうゆのコラボ商品

総合食品メーカー、ヤマモリ株式会社(本社:三重県桑名市陽だまりの丘6-103 / 代表取締役社長 三林 憲忠)は 2017年9月1日(金)に「ハローキティ 卵かけごはんしょうゆ」を新発売いたします。

■商品概要

商品名	ハローキティ 卵かけごはんしょうゆ			HelloKitty
小売希望価格	280円(税抜)	内容量	150ml	ボトルを押せば、
発売日	2017年9月1日(金)	販売エリア	全国	注げるより
商品特徴	●ボトルのフォルムを生かし、デザイン全体で「ハローキティ」を表現しました。 ●空気に触れないボトル入りなので常温でも風味が保たれ、キャラクターパッケージを食卓に置いておくことができます。 ●ボトルを押せば好みの量を出すことができるので、子供から大人までかけすぎることなく安心して使うことができます。 ●卵かけにぴったりな旨みと甘みのある味付けです。おひたしや冷奴にかけてもおいしくお召し上がりいただけます。			HELLOKITTY CENTRAL 150ml



©1976, 2017 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. S582165

■日本の伝統調味料「しょうゆ」と人気キャラクター「ハローキティ」のコラボレーション

若年層を中心とした日本人の"和食離れ"が取りざたされる中、一人あたりのしょうゆの年間購入量は年々減少し ています【図1】。一方で、2013年に「和食」がユネスコ無形文化遺産へ登録されたことをきっかけに、他の食事に 比べて栄養バランスに優れた長寿食として「和食」が世界中から注目されるようになりました。

ヤマモリ株式会社では、日本の伝統調味料である「しょうゆ」と 子どもから大人まで人気の「ハローキティ」を融合させることで 若年層の需要を喚起し、和食を日頃からもっと身近に感じられる 商品として2015年「ハローキティ おいしいしょうゆ」を発売しました。



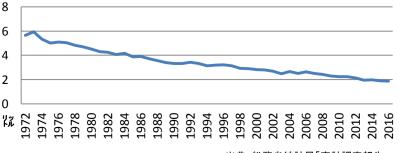
■近年 話題の多い"卵かけごはん"に注目

卵かけごはんは、「卵かけごはんの日(10月30日)」が制定されたり、365日分の卵かけごはんが紹介された本が 発売されたり、全国各地に卵かけごはん専門店がオープンしたりと、2000年代以降何かと注目・話題になってき ました。近頃は、若年層を中心にT.K.G.(Tamago Kake Gohann)という略語で呼ばれるようにもなり、ごはんに卵を かけるだけというシンプルな手順のメニューながらアレンジや食シーンも広がりを見せています。

しょうゆカテゴリーにおいても、専用のしょうゆが各社より次々と発売され、販売量を伸ばしています【図2】。

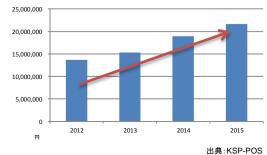
今回、ハローキティとのコラボシリーズに卵かけごはん専用醤油「ハローキティ 卵かけごはんしょうゆ」を追加 することで、さらなる若年層の需要喚起を狙います。

【図1】一人あたりの年間しょうゆ購入量



出典:総務省統計局「家計調査報告」

【図2】卵かけごはん専用醤油の市場動向





http://www.yamamori.co.jp/

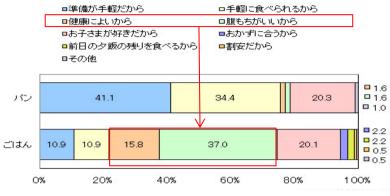
■子どもが進んでごはんを食べるきっかけを創出

子どもの朝食には健康によく腹もちの良い「ごはん」を食べさせたいと思う一方で、準備の手軽さからパン食を選ぶ方が増えています【図3】。 また、ごはんとおかずをバランスよく食べることが出来ずに白いごはんだけが残ってしまったり、朝起きてすぐは食が進まない子どもも多くいます。

そんな子どもの朝食にはすぐに準備ができて栄養があり、サラサラ食べられる「卵かけごはん」がぴったりです。

「ハローキティ 卵かけごはんしょうゆ」は子どもが喜ぶ旨みと甘みのある味付けとかわいいデザインで、子供が自ら進んでごはんを食べるきっかけをつくります。

【図3】子どもの朝食で主食にパン・ごはんを選ぶ理由



ベネッセ教育情報サイト調べ 2015年 N=474

ハローキティ「卵かけごはん しようゆ」のおいしいヒミツ♪ みんなが大好きなうまみと甘みのある 味つけだから卵かけごはんに ピッタリなの。 あつあつのごはんに卵を 落して、しょうゆを一回し☆

パッケージにはハローキティからの メッセージが入っています。

おいしい卵かけごはんの

できあがりよ☆

■卵かけごはんの利用シーンに合わせた容器

容器にはボトルの押し加減で<mark>簡単に一滴から注ぐ量を調節できる</mark>キャップを使用しています。 しょうゆがこぼれて服を汚したり、かけ過ぎてごはんをダメにしてしまうといった心配がなく、忙しい朝に 大人はもちろん、子ども一人でも安心して卵かけごはんを食べることができます。

■食卓に置いたままでも"おいしい"工夫

開封後のしょうゆは冷蔵庫で保存すると酸化のスピードが遅くなり、味の劣化が少なくなると言われています。 本品は冷蔵庫に入れず、かわいいパッケージを食卓に置いて楽しんでいただきたいとの思いから、開封後も空気 に触れず常温でも酸化しない密封ボトルを採用しました。 開栓後も常温保存で90日間はおいしさが保たれます。

◆創業120余年 ヤマモリのしょうゆラインナップ

バラエティ豊富なラインナップでお客様においしさと健康、食の楽しみをお届けします。













●会社概要

社名: ヤマモリ株式会社

ホームページ: http://www.yamamori.co.jp/

本社: 三重県桑名市陽だまりの丘6-103

代表者: 代表取締役社長 三林 憲忠

創業: 1889年 設立: 1951年

資本金: 4億3500万円

従業員: 450名

事業内容: 醤油・つゆ・たれ・レトルトパウチ食品・調理缶詰・飲料等の製造販売

<お問い合わせ先>

●商品に関するお問い合わせ

ヤマモリ株式会社 お客様相談室 TEL:0120-04-9016

●本プレスリリース及び取材に関するお問い合わせ

ヤマモリ株式会社 商品部 家庭用グループ

TEL:0594-33-4072/FAX:0594-33-4076

担当:澤村[e_sawamura@yamamori.co.jp]

弓矢[t yumiya@yamamori.co.jp]

高元[y_takamoto@yamamori.co.jp]