

2013年8月28日

<報道関係用資料>

視点を換え 4商品新発売へ！

佐藤食品工業株式会社（本社/新潟市、代表取締役社長/佐藤 元、以下「当社」といいます）は、来る本年9月2日から、全国の店頭にて「切り餅」3品、「ごはん」1品の合計4商品5アイテムを、順次、新発売してまいります。今回の新商品は、当社としては、平成22年の「サトウのやさしい鏡餅」以来、約3年ぶりのものとなります。

当社はかねてより、多くのお客様からお寄せいただいた貴重なご意見やご要望なども参考にさせていただきながら新商品の研究・開発に努め、包装餅・包装米飯業界の国内トップメーカーとして、市場の活性化はもちろんのこと、日本人の食習慣の変化にきめ細かく対応した餅・米飯の様々な召し上がり方のご提案を行ってまいりました。

こうした従来からの当社の事業コンセプトをベースに、新商品を開発し、既存ユーザーの皆様はもちろん、これまで餅や米飯とあまり接点がなかった方々や縁遠くなっていた方々にも、強力に訴求して参る所存です。

これらのうち①薄型切り餅「サトウの切り餅 こぶりにしました。」と②スティック形状切り餅である CVS 限定発売の「サトウの切り餅 いっぼん」は、いずれも従来にはなかった餅の食べやすさを追求したご提案です。また、③厳選の良質米だけを使用した「サトウの切り餅 至高の餅」新潟魚沼産こがねもち、滋賀県産羽二重糯の2アイテムと、さらには④当社パック米飯として初めての味付きご飯となる「サトウの塩ごはん」は、いずれも、ユーザーの嗜好の変化にきめ細かく対応したものです（以上、合計4商品5アイテム。個別商品の詳細は別紙をご参照ください）。

当社は今後も、お客様に喜ばれ、また安心して手に取っていただける安全で高付加価値な製品の開発を目標に、引き続き技術革新に挑戦してまいります。そして、持続的に企業価値を高め、もって日本の食文化に貢献してまいります。

以上

《本件に関する報道関係者のお問い合わせ先》

佐藤食品工業株式会社 総務部 TEL 025-275-1100

《商品に関するお客様からのお問い合わせ先》

佐藤食品工業株式会社 お客様係 025-275-7100 土、日、祭日を除く9:00~17:00

■①薄型切り餅の提案■

「サトウの切り餅 こぶりにしました。」

～1切れ50gから40gへお餅の厚さを20%カット(従来比)～



■こぶり40g

■パリッとスリット50g



■こぶりにしました。(1切れ40g)

縦 64 mm × 横 40 mm × 厚み 12.8 mm

■パリッとスリット(1切れ50g)

縦 64 mm × 横 40 mm × 厚み 16 mm

◆お餅の厚さを20%カット(従来比)◆

【商品特長】

切り餅の形態は、そのままに餅の厚みをうすく延ばし、「こぶり」に仕上げました。お餅のモチモチ感に残しつつ、軽い食感のお餅です。

噛みやすく、飲み込みやすいので、お子様やお年寄りにも、おやつ餅として、喜んでいただけるライト感覚な食べやすいお餅です。また、調理時間も短くなって、忙しい朝にも便利です。

【商品化背景】

当社では、消費の中心となっているシニア層のお客様から「切り餅50gは大きい」とご意見をいただいております。そのご要望に応えるべく、「重量・厚さを20%カット」した「こぶり」のお餅を商品化しました。嚥下の防止にも取り組んだ商品であり、従来品に比べて、噛み切りやすく、かつ飲み込みやすくなりました。

【商品概要】

1. 商品名 サトウの切り餅 こぶりにしました。
2. 発売日 2013年9月2日(月)
3. 発売地域 全国
4. 内容量 280g
5. 標準小売価格 390円
6. 賞味期限 15ヶ月
7. J A N 4973360300409

■②スティック形状切り餅の提案■

「サトウの切り餅 いっぽん」

～食べやすさの革新系！CVS限定発売！～



■巻いて食べる



海苔巻き



ハムチーズ&レタス

■つけて食べる



あんこ



カレー・アボカドマヨ・たらこマヨ

【商品特長】

スティック形状で、海苔などが巻きやすく、タレやソースともからめやすいなど、お餅の食べ方を広げる商品です。今までにない食べやすさとお餅のモチモチ感を残しつつサクリとした食感を実現しました。

【商品化背景】

当社は、餅市場の活性化を目指して、スライス切り餅の発売や当社HPでのレシピ提案等、多種多様な食べ方の提案を行っておりますが、今回は、具材を巻いたり、タレ・ソースをつけたり片手でカジュアルに召し上がっていただく事をイメージして、商品化いたしました。CVS 限定発売により、特に若年層を中心に幅広い年代に新たな餅の食べ方を提案いたします。

【商品概要】

1. 商品名 サトウの切り餅 いっぽん
2. 発売日 2013年9月中
3. 販売先 CVS限定
4. 内容量 29g×3入
5. 標準小売価格 120円
6. 賞味期限 15ヶ月
7. J A N 4973360300317

■③最高級切り餅の提案■

「サトウの切り餅 至高の餅」

新潟魚沼産こがねもち 滋賀県産羽二重糯

～厳選した良質米とこだわりの新製法により美味しさを追求～



【商品特長】

入念に米をつき(餅の白さでわかります。)、餅を搗くのに最もよい環境を独自の製法でととのえ、手間ヒマをいとわない、まさに古来からの正統を極めたつくり方です。原料が最高なら、製法も本格的、吟味されたものであれば、自ずと味も逸品。贅沢を味わっていただける、保証付のおいしさです。

【商品化背景】

景気持ち直しの動きが続く中、「値段が高くても売れる」商品が注目を集めています。当社でも、高付加価値商品として、「新潟魚沼産こがねもち」と「滋賀県産羽二重糯」をかねてより発売しておりましたが、この度、商品名を「至高の餅」として新製法によりリニューアル発売いたします。「お餅でも本当に美味しいものを食べたい」方へ最高級切り餅のご提案です。

【商品概要】

1. 商品名 サトウの切り餅 至高の餅
(画像左)新潟魚沼産こがねもち (画像右)滋賀県産羽二重糯
2. 発売日 2013年9月2日(月)
3. 発売地域 全国
4. 内容量 300g
5. 標準小売価格 新潟魚沼産こがねもち 505円 滋賀県産羽二重糯 445円
6. 賞味期限 15ヶ月
7. JAN 新潟魚沼産こがねもち 4973360300218
滋賀県産羽二重糯 4973360300249

■④味付きごはんの提案■

「サトウの塩ごはん」

～当社パックご飯で初の味付きごはんが登場！～



■ごはんのお供と食べる



■おにぎりに



■混ぜて食べる



■油で炒めて食べる



冷凍枝豆

ハムと万能ネギ

【商品特長】

『赤穂の塩』とお米で炊いた、ほんのり塩味のごはんです。

圧釜でしっかり炊いたごはんのおいしさを、シンプルな塩味が引き立てます。

そのままでもおかずと一緒に食べても、美味しく召し上がれます。握れば塩加減の良いおにぎりに仕上がり、具材と混ぜたり、炒めて食べたり、調理にひと手間省けます。

【商品化背景】

これまで「サトウのごはん」では、原料や容量のバリエーションの豊富さでお客様に訴求してまいりましたが、さらにお客様の利便性を追求した商品として、「塩味付きのごはん」をご提案いたします。パックご飯では「塩味付きのごはん」を商品化したものはありませんでした。それを今回、国産の原料にこだわり、サトウ独自の厚釜直火炊き製法により赤穂の塩と結びつけ、「塩ごはん」としておいしく炊き上げました。

【商品概要】

1. 商品名 サトウの塩ごはん
2. 発売日 2013年9月2日(月)
3. 発売地域 全国
4. 内容量 200g(塩 0.8g)
5. 標準小売価格 150円
6. 賞味期限 10ヶ月
7. J A N 4973360610409