

万城食品が「ぶりのたれ」シリーズをリニューアル!

わさび・調味料メーカーの株式会社万城食品(本社:静岡県三島市、代表取締役社長:米山一郎)は、家庭調理のお悩みを解決し、ぶりをさらに美味しく食べられる「ぶり照焼のたれ」と「ぶり大根のたれ」をリニューアル発売いたします。
2016年8月22日に2点同時発売。



万城食品 ぶり照焼のたれ



ぶり大根のたれ

〈開発背景〉

ぶり照焼・ぶり大根は「ぶり料理」として上位に想起されるメニューでありながら、食卓に登場する頻度がそれぞれ半年に1回、年に1回と低い家庭料理でした(万城食品 調べ)

万城食品では、ぶり調理に対する不満や、失敗体験が家庭での調理頻度が上がらない要因と考え、独自のユーザー調査を20代~60代女性のべ2000人を対象に行いました。

〈商品特長・セット内容〉

■失敗しらず!弱火で8分焦げ付かない「ぶり照焼のたれ」

調査の結果、ぶり照焼を調理する際に、多くの女性が「焦げる」「身が硬くなってしまう」ことを不満に感じていることが解りました。

万城食品「ぶり照焼のたれ」は、付属の「下処理粉」をぶりにまぶしてから焼で、水分の消失を抑えふっくらとした照焼に仕上げます。また、下処理粉の効果できれいな焼き目をつけることができ、ぶりが焼き上がってからたれを絡めるレシピにすることで焦げることを防ぐ工夫を施しました。

20代~60代の一般女性を対象に当社品を含む市販3商品3社の試食ブラインドテストを行った結果、75.5%の人が当社品が最も美味しいと回答、その味についても高い評価を得ました。

着色料・化学調味料無添加

セット内容:下処理粉・ぶり照焼のたれ 2~3切れ分×2回分

■失敗しらず!火にかけたら待つだけ30分「ぶり大根のたれ」

調査の結果、ぶり大根を調理する際に、多くの女性が「出来上がりが生臭い」「大根が硬い」「下処理が面倒」なことを不満点に感じていることが解りました。

万城食品「ぶり大根のたれ」は、付属の「生姜入り下処理粉」をぶりにまぶしてから煮ることで、臭み消しの高い効果が得られる他、下処理粉が染み出したたっぷりの煮汁で煮ることで、他社製品より2~4倍の大きさのゴロっとした大根も軟らかく仕上げることができます。

「生姜入り下処理粉」をまぶすだけで、面倒な大根の下茹でやぶりの臭み抜きが省略できます。

具材をまとめて火にかけたら、火の調節が不要で30分待つだけで完成し、たっぷりの煮汁で煮ることで煮えムラができず煮詰まる心配がないという簡単調理ある点が、ブラインドテストで大きな評価を得ました。

味に関しても67.9%の人が最も美味しいと回答、84.9%の人が買ってみたい商品であるという評価を得ています。

着色料無添加

セット内容:生姜入り下処理粉・ぶり大根のたれ 2~3人前×1回分

魚を美味しく食べることにこだわった新商品「ぶり照焼のたれ」「ぶり大根のたれ」を、ぜひご賞味ください。

<この商品のお問い合わせ先>

株式会社万城食品 マーケティング課

電話:03-5839-2990 メールアドレス:merchandise@banjo.co.jp