

2017年2月28日

容器内で漬けられる！注目の新容器で、らっきょう漬けも簡単に「つくりおき」

らっきょう酢(ジップ付パウチ)

らっきょうシーズン

3～6月期間限定で発売

らっきょう酢 ジップ付パウチ

(容量 700ml/希望小売価格 480円(税抜))

らっきょう漬けを作る時、一般的に消毒した瓶などの保存容器が使われます。しかし、この容器の購入・消毒作業の手間、またらっきょうを漬けるとにおいが容器に移ってしまうという声が多くあります。この度、新たにジップ付のスタンディングパウチをらっきょう酢の容器として採用。容器にらっきょうを入れるだけでらっきょう漬けが作れ、そのまま「つくりおき」として保存できます。調味酢のジップ付パウチ容器は、2016年7月に発売した「ピクルスの酢(200ml)」の容器として初めて採用し、切った野菜を容器内で漬けられる“手間”のかからない新感覚の容器として注目を集めています。

今回発売のらっきょう酢は、らっきょうのシーズン 3～6月に期間限定で発売。容量は、店頭でよく売られているらっきょう「1kg」に対応する「700ml」なので、らっきょうも使い切りやすく、容器の手間もかからないため、らっきょう漬けを初めて作る方にもおすすめです。パッケージの裏面では、漬け方や食べ頃もわかりやすく紹介しています。



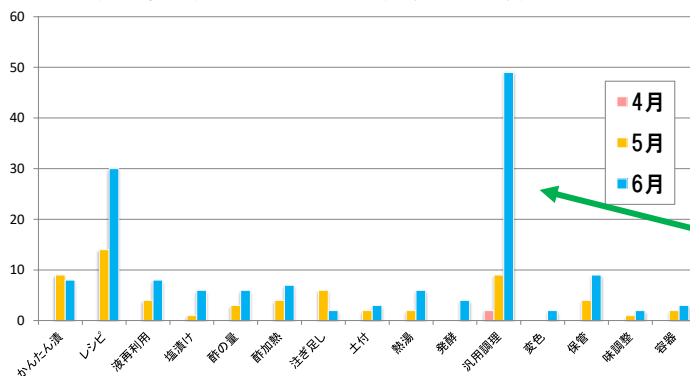
野菜をパウチの容器に漬けて、冷蔵庫で保管もできるらっきょう酢(右)とピクルスの酢(左)

●ロングセラーの味は、便利な味

昔、らっきょうは多くのお店や家庭でそれぞれ調合した酢で漬けられていました。調合する調味料を目分量で量る方も多かったため、「昨年のらっきょう漬けと味が違う」などのお悩みの声がありました。またらっきょうを漬ける前の「塩漬け」および「塩抜き」も、手間がかかる上、味に影響する要因となっていました。そこで味を調整し、塩漬けをしなくてもおいしくらっきょうが漬けられる「らっきょう酢」を1955年に開発。以来、手軽さと味が全国で多くのお客様に長い間ご好評をいただいています。また、人気の理由の一つが、らっきょう漬け以外にも使えること。梅・みょうが・新しょうがなどの「野菜漬け」に使われる方も多く、他にもコールスローなどの野菜料理、肉や魚の煮物、炒め物など幅広く利用されています。

【お客様からの「らっきょう酢」に関する問合せ】

(件) ※当社お客様相談室への問合せ件数(2015年)より



例年、6月ごろになると汎用の使い方に関する問合せが増加。さまざまな野菜を漬ける方も多く、中でも青梅の件数は圧倒的。

「簡単」「おしゃれ」に「つくりおき」して、野菜のある健康的な食生活を

野菜×酢 「野菜漬け」を提案



オタフクソース株式会社では、近年健康志向や野菜摂取について関心が高まる中、簡単に野菜が取れるメニューとして「野菜漬け」を、食卓に野菜のある食生活のスタイルとともに提案してまいります。

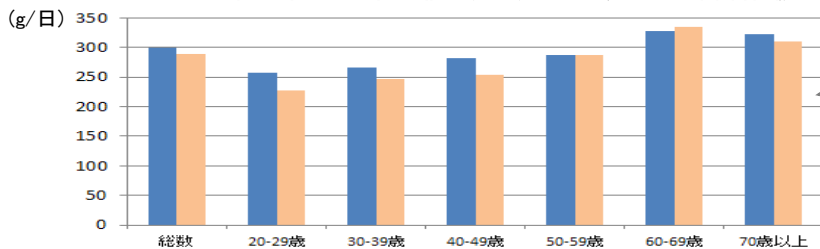
楽ではない野菜摂取、でも気になる健康

糖質や塩分など栄養に関する情報が広がり、サラダや健康に関する食品が提供される場面も増え、食事において健康ニーズが高まっています。一方、1日当たりの野菜摂取目標量350gとされていますが、実際には全世代で達しておらず<グラフ>、また女性の社会進出も背景に、調理の簡便性を重視される方が多いのも現状です。

野菜漬けは、野菜を切って酢に漬けるだけの「簡単」な調理で作れ、今話題となっている「つくりおき」をしておくこともでき、また漬けることでかさも抑えられ多くの量を取りやすいため、栄養、簡便性を兼ね備えたメニューです。自ら調理することで経済的にも負担が少なく、またSNSの普及で料理の見栄えも気に掛ける方が多くいる中、漬ける容器やカラフルな野菜で「おしゃれ」な工夫も楽しむことができます。

当社では、1955年に発売した「らっきょう酢」を始め、「千枚漬の酢」など季節の食材に使える調味酢を発売し、野菜の酢漬けを提案してまいりました。最近では、若い世代でピクルスが注目され、当社でも「ピクルスの酢(500ml)」を2014年に発売し、昨年には容器準備の手間を省いたジップ付パウチ容器入りのピクルスの酢を発売しました。野菜の摂取が他世代と比べて少なく、子育てや仕事で調理に手がかけられない方も多い若い世代に、食生活で野菜を取り入れやすい方法として、「野菜漬け」を提案し、食卓に野菜のある食生活スタイルを広めてまいります。

<グラフ>野菜摂取量の平均値(20歳以上、性・年齢階級別)



野菜漬けがおすすめの理由

- 野菜が取れる & ①栄養 ②簡単 ③つくりおき ④おしゃれ

■男性 ■女性
(参考)厚生労働省

「平成27年国民健康・栄養調査結果の概要」を基に作成

メニューブック制作



野菜漬けのレシピや、野菜漬けを“アレンジ”したレシピを紹介したメニューブックを制作。「わたしにピッタリの野菜漬けキャンペーン」の応募者全員にプレゼントします。当社お客様相談室でも、ご希望を受付し無料で進呈します。(4月より)

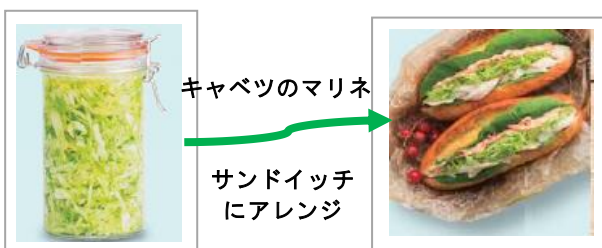
お客様相談室(電話):0120-31-0529

わたしにピッタリの野菜漬けキャンペーン

調味酢を対象商品としたクローズドキャンペーンを実施します。対象商品のバーコードポイントを集め、ポイントに応じてお好みの商品にご応募いただき、3ヶ月ごとに抽選で115名様にキッチングッズをプレゼントします。詳細は、特設サイト(<http://www.otafuku.co.jp/recipe/yasaiduke/index.html>)をご覧ください。【応募締切:第1回2017年5月31日/第2回2017年8月31日】

店頭で“旬の野菜”と提案

春は春キャベツやアスパラ、初夏にはらっきょうやトマトと、店頭には並ぶ旬の食材に合わせて、便利な「ピクルスの酢」「らっきょう酢」などの調味酢を使った野菜漬けを紹介します。



キャベツのマリネ
サンドイッチにアレンジ