

新商品開発インタビュー

「サッポロ一番 減塩 3食パック」

初の減塩・3食タイプ 塩分25%オフ

サンヨー食品は今年、「サッポロ一番」初の減塩タイプ「サッポロ一番 減塩 しょうゆ味 3食パック」「同みそラーメン」「同塩らーめん」「同ごま味ラーメン」を新発売した。おいしさはそのままに塩分を通常品から25%カット。いつもの味なのに、体にもうれしい。

新ラインアップで、ロングセラーブランドの新たな価値を創造する。発売にあたって、同社マーケティング部の川井理江課長に、開発経緯や商品への思いを聞いた。

聞き手 富下夏美

「ユーザーの高年齢・小
世帯化に着目」

年々、消費者の健康志向が高まっていく中、当社でも健康志向に対応する商品の拡充が必要とかねてより考えていた。「サッポロ一番」シリーズは発売から50年以上経過しており、ユーザーの年齢も上がってきて、健康上の理由で塩分を控えている人も少なく

ない。お客様からは、「粉末スープの量を減らして作るか、スープを飲まないようにしている」「インスタント麺自体を食べなくなっ

た」という声も挙がっていた。また、年齢が上がるにつれて、子供が独立するなどして世帯人数も少なくなると、これまでの5食入りは少し多い。そういった、

選択肢の一つに加えていた。また、最初の構想から発売に至るまで5年以上かかった。

いつもの味なのに、体にもうれしい

「おいしさの再現に苦労

た」という声も挙がっていた。また、年齢が上がるにつれて、子供が独立するなどして世帯人数も少なくなると、これまでの5食入りは少し多い。そういった、

スープと麺の塩分量を下げながら、お客様が長年親しんでいる「サッポロ一番」のおいしさを再現するのはとても大変だった。人間の味覚がおいしさを感じるために、塩味の刺激はとても重要。特に一口目の味の印象を変えないために、スパイスや香味野菜の配合などを調整して塩味を補い、通常品と変わらない味になるよう何度も試作を繰り返し

「しょうゆ味」の開発は特に難しかった

「サッポロ一番 減塩 3食パック」も、ブランドの定番4フレーバーをラインアップしたが、それぞれ味

をしつかり残すのは難しかった。同様の理由で「みそ」も苦労した。最初に完成したのは、意外にも「塩」だった。もともとスパイスやエキスの風味が強いので、他の3フ

「サッポロ一番」を楽しむきっかけを作る」

「サッポロ一番」は、野菜や肉など何を入れても合う味に仕上げているので、

「辛い」「さっぱり」「冷たい」「時短・簡単」など、10のテーマ別でレシピ検索が可能。



「お客様のために」

「サッポロ一番 減塩」は、健康上の理由から、本当はもつとラーメンを食べ

を再現する難易度にも差があった。「しょうゆ味」は、完成までに最も多くの時間がかかった。醤油は大豆と塩を発酵させて作られており、独特の風味は塩分が寄与する部分がかかなり大きい。塩分を減らそうとするとどうしても味がぼやけてしまうので、うまみや濃い味わいといった「醤油感」

べたいけれど頻度を減らしていたり、食べること自体を諦めたりしていたお客様を助けたいという商品にしていきたい。減塩・3食入りという新たな選択肢を作ったことで、さまざまな理由で「サッポロ一番」から離れていたお客様を一人でも多く呼び戻せたら。そして皆様が気兼ねなく、慣れ親しんだ味を再び楽しんでもらえるようになったら嬉しい。

さまざまなアレンジができるのが長所。季節やライフスタイルに合わせて色々な食べ方が可能だ。粉末スープが水で溶けることも大きな特長なので、夏は冷やし麺、冬は鍋といった食べ方もできる。「減塩」がラインアップに加わったことで、アレンジのバリエーションも増えるだろう。年配の方々の味覚や体調に配慮した、体に優しいレシピの提案も検討している。今後もそういったコミュニケーション面に注力し、一人でも多くのお客様に「サッポロ一番」を長く楽しんでもらえるきっかけ作りをしていきたい。

「公式サイトで旬のおすすめレシピを随時更新」

公式サイト内では、「サッポロ一番」各フレーバーを使用したアレンジレシピ集「ひと手間レシピ」URL (<https://www.sanyofoods.co.jp/recipe/>) を公開中。



加齢に伴う食生活や消費の変化でインスタント麺から遠ざかりつつあるお客様に、再び「サッポロ一番」を



を諦めたくな



「辛い」「さっぱり」「冷たい」「時短・簡単」など、10のテーマ別でレシピ検索が可能。