



ヒガシマル醤油

「牡蠣だしぽん酢」など秋冬展開

「うどんスープ」60周年でCP、イベント

【大阪】ヒガシマル醤油は7日から、秋冬新商品を発売した。

「牡蠣だしぽん酢」(写真左上)は、発売40周年のロングセラー「まるやかぽん酢」と、フレッシュポトルシリーズで展開している「牡蠣だし醤油」の両方の良さを掛け合わせた商品。「まるやかぽん酢」のプレミアムタイプ的位置付けで、特長であるまるやかな酸味を活かしつつ、「牡蠣だし醤油」の濃厚な牡蠣のうま味と合わせ、肉料理に合う味わいに仕上げた。

発売を前に流通からは味わいやボトルデザインが好評で、「牡蠣だし醤油」が

ぼん酢が鍋料理だけではなく、餃子や豚しゃぶなど、肉を使った料理で使用されることが増えていることから、肉に合うぼん酢を開発した。濃厚なぼん酢なので最後まで薄まりにくく、酸味が穏やかで大人から子供まで家族で使うことができる。

好調で認知度が広がっていることから関連商品としての期待も高い。牡蠣のうま味が肉料理に合うことを、ネックPOPや焼肉との関連販売で訴求。お盆で人が集まる時期や、8月29日の「焼肉の日」に向け、店頭を盛り上げていく。

400ml、税別380円。

「ちよつとぞうすい 梅ひじき」(同左下)は、ご飯と一緒に煮込むだけで本格ぞうすいが手軽にできる「ちよつとぞうすい」シリーズの新ラインアップ。しっかりと漬けた紀州産梅干しと肉厚のひじきをたっぷり加えた。



うどんスープ 東日本限定6袋入



うどんスープ 西日本限定8袋入



今回からパッケージをリニューアルし、使いやすいよう開口を大きくして、レンジ調理での作り方を記載した。忙しい朝にもあたたかい朝食が簡単にできることを、シリーズ全体で訴求していく。

「ちよつとぞうすい」シ

おでんや肉うどんなどの和食、ナムルや冷麺などの韓国風メニュー、スープやピラフなどの洋風メニューまで幅広い料理に合うほか、焼肉やステーキ肉の下味つけ・すき焼きつゆのkokeshiなどの隠し

シリーズは、「さけ」「かに」「とり」「ふぐ」に加え、全5種類となる。1人前3袋入、同226円。業務用は、「割烹関西牛だしつゆ」を発売。淡口しょうゆをブレンドした特製醤油に、牛テールの深いうま味と牛脂の濃厚なコクを合わせた。下処理に時間や手間がかかる牛テールや牛すじを長時間煮込んだようなスープが、希釈するだけで簡単にできるので、調理時間の短縮や人手不足にも対応する。

味にも幅広く使用できる。大阪・関西万博に向かいインバウンドの増加が見込まれるなか、肉吸いなど大阪ならではのメニューにも提案する。

また、今年は「うどんスープ」が発売60周年を記念して、1月から5月まで、「うどんスープ」キャラクターの「どんぶりペアセット」が合計1500名に当たるキャンペーンを実施。秋冬は、60周年キャンペーン「ファン感謝祭!!」を実施し、キャンペーン告知パッケージを展開する。「うどんスープ」(同右上下)をはじめ、「カレールーうどんスープ」「ちゃんぽんうどんスープ」「減塩うどんスープ」などシリーズ商品の購入レシートで、はがきまたはLINEから応募するも「ヒガシマル商品詰合せ」

「えらべるPay5000円分」が抽選で合計1800名に当たる。レシート有効期間は7月15日から12月31日購入分まで。応募締め切りは10月31日、11月30日、12月31日の3回。

イベントでは、「うどんスープ食堂」を開催する。関西では馴染み深い「うどんスープ」を関西の人にも体験してもらおうと試食イベントで、昨年東京・池袋サンシャインシティで実施し好評だった。今年も9月28、29日に同場所で開催。今年は大阪でも同様のイベントを予定しているほか、全国各地で開催されるイベント等でのサンプリングを実施している。(赤松裕海)

◎休刊のお知らせ

毎度ご愛読を賜り、厚く御礼申し上げます。弊社夏期休暇に伴い、本紙8月16日付は休刊となります。ご了承のほどお願い申し上げます。

令和6年8月9日

(株)日経経済通信社