

# 2/20 カップ入り惣菜「あしたのおかず」が「化学調味料・保存料不使用」でリニューアル ～後味あっさり、より食べやすく～

蒸し豆・煮豆・佃煮のマルヤナギブランドを展開する株式会社マルヤナギ小倉屋（神戸市東灘区 代表取締役社長：柳本一郎）は、2019年2月20日、カップ入り惣菜「あしたのおかず」シリーズを、「化学調味料・保存料」を使用しない“愛情仕立て”のお惣菜として、3品の味付けをリニューアル、全品のパッケージデザイン変更を行い、全国のスーパー・小売店で販売いたします。

## 「おかずごぼう」「きんぴられんこん」「浅炊きこんぶ」3品 味のリニューアル

高齢者や共働き、単身世帯の増加もあり、カップ入り調理済み惣菜「あしたのおかず」シリーズは年々伸長しております。今回、化学調味料を使わず、だしや醤油のおいしさを活かすことで、3商品を後味あっさり、より食べやすくしました。



あしたのおかず  
おかずごぼう  
内容量 95g

太切りごぼうを使用し、甘辛きんぴら味はそのままに、だしと醤油で後味あっさりにしました。



あしたのおかず  
きんぴられんこん  
内容量 80g

厚切りれんこんを使用し、だしの旨みであっさりおいしい、きんぴら味に仕上げました。



あしたのおかず  
浅炊きこんぶ  
内容量 80g

やわらかい北海道産昆布を使用し、醤油のおいしさで、甘さあっさり、食べやすくしました。



## シリーズすべて「化学調味料・保存料不使用」へ ロゴデザインも一新

おかずごぼう・きんぴられんこん・浅炊きこんぶ3品のリニューアルで、シリーズすべて「化学調味料・保存料不使用」となりました。お客様の安心感や健康的な食生活に対する想いを込め、“愛情仕立て”あしたのおかずシリーズとしてロゴデザインを一新いたしました。

【シリーズラインナップ】



あしたのおかず  
たけのこうま煮  
内容量 100g



あしたのおかず  
切り昆布煮  
内容量 90g



あしたのおかず  
揚げと割干大根煮  
内容量 100g

希望小売価格(税別)：208円  
商品サイズ：115×140×25  
賞味期間：要冷蔵 60日

発売日：2019年2月20日  
(自然切り替え)

カップ入りの調理済み惣菜「あしたのおかず」として、2010年にごぼう・れんこん・こんぶの商品を発売しました。今後も、土付きの生鮮ごぼうから調理する「おかずごぼう」のように食物繊維豊富な食材を使用し、他に無い品揃えでカップ入り惣菜の市場拡大を狙います。

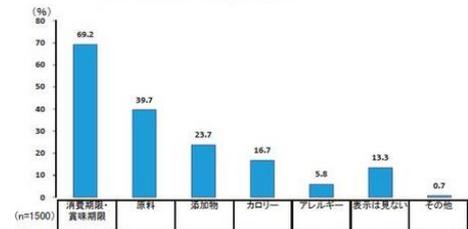
## 《参考》

### ～惣菜購入の際、約 1/4 の人が気にする「添加物」表示～

惣菜購入時に確認する表示（複数回答）として、「添加物」23.7%となっており、約 1/4 が「添加物表示」を意識していることがわかります。（独立行政法人 農畜産業振興機構 Web 調査 2016 年 3 月、野菜を使用している惣菜を購入している 20～70 歳の男女 計 1,500 サンプル）

また同調査では、「今後購入したい惣菜（複数回答）」として「添加物を使用していない惣菜」29.7%となっており、これからの市販のお惣菜には欠かせない要素となりそうです。

図10 購入時に確認する表示



### ～伸長しているカップ形態の日持ちする惣菜～

日持ちする惣菜の購入金額が年々増加している中でも、近年、伸長しているのがカップ入り形態です。開けてすぐそのまま食べる事ができるカップ入り惣菜は、共働きや高齢者・単身世帯の今後も増加する予測の中、さらに伸長していくと考えられます。（KSP-POS 全国データ 1-11 月、千人当り）

日持ちする惣菜の購入金額推移

