

2/20～あしたのおかずシリーズがリニューアル！

【1】パッケージをスリム化し、より並べやすく

【2】新機能「あとピタ」シール採用で開封後の保管が便利に

このたび、蒸し豆・煮豆・佃煮メーカーの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、カップ入り惣菜「あしたのおかず」シリーズに「あとピタ」シールを採用し、開封後容器のまま保管ができるよう利便性の向上を図りました。また、従来の横型デザインを縦型へ見直し、スリム化を実現することで、販売店での棚効率の向上を図りました。リニューアル品は2020年2月20日より順次、全国のスーパー・小売店で販売いたします。

✓ リニューアル品



おかずごぼう きんぴられんこん たけのこうま煮 切り昆布煮 浅炊きこんぶ

✓ リニューアル背景

「あしたのおかずシリーズ」は、「化学調味料・保存料を使わない」「使いたい分だけ使える手ごろな量」「買い置きができる点」などが支持されているカップ入り惣菜シリーズです。

この度、①販売店での品揃えをしやすく、売場効率向上につながるよう横型デザインを縦型へ見直し、スリム化を実現しました。②また、あまった際の保管の利便性向上につながるよう、裏ラベルの一部を切り取って開封後のフタを止められる「あとピタシール」を採用いたしました。

✓ リニューアル内容

1. パッケージが横型から縦型に！フェイス効率 UP で売上 UP に貢献

従来の横型デザインと比較し、販売店での品揃えの際に棚効率を125%※向上させました。

※和惣菜売場2尺を想定した場合、従来品4skuに対し、5skuでの展開が可能。

①デザイン切替イメージ



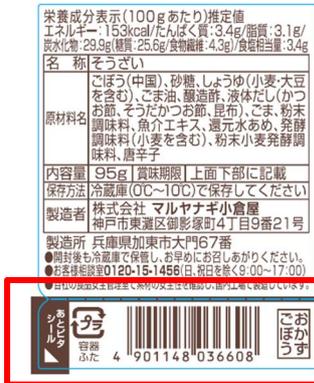
②売場展開イメージ



2. 「あとピタシール」であまった分の保管の利便性 UP !

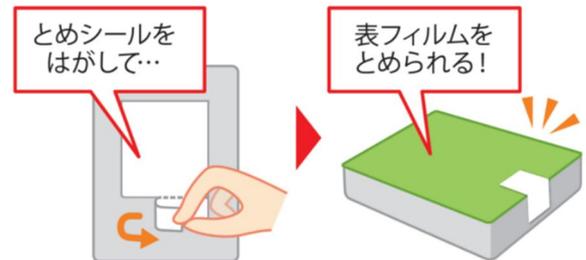
「あしたのおかず」シリーズは、お弁当からおかずの一品まで、お客様の用途にあわせた使い勝手の良い量目が支持されています。お客様からのご意見を参考に、あまった分の保管の利便性向上につながるよう、裏ラベルの一部を切り取って開封後のフタを止められる「あとピタシール」を採用しました。

①実際の裏ラベル（おかずごぼうの場合）



あとピタシール

②イメージ



✓ **切替日** 2020年2月20日～（自然切替）

✓ **販売エリア** 全国の小売店

✓ 参考情報

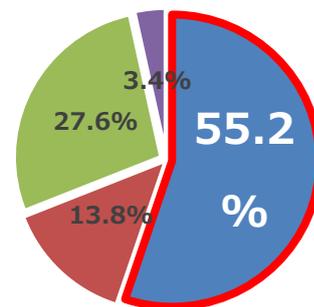
「あしたのおかず」は「好きなだけ食べられる」
その商品ボリュームが支持されています。

あしたのおかずを普段から購入頂いてる方を中心に、喫食量に関するモニター調査を実施した結果、

- ①半数以上の方が、半分以上お召し上がり頂いている。
- ②少量の利用者も一定数いるということがわかりました。

どの程度召しあがりましたか

(1人あたりの1食分量 n=29)



■ 半分以上 ■ 1/3 ■ 1/4 ■ それ以下