

内容量とサラダチキン配合量をW（ダブル）で増量！ 「サラダチキンと蒸しサラダ豆」 9/1～通年商品として更においしくリニューアル！

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、2020年2月20日から半年間の期間限定で販売している「コーンとサラダチキンの蒸しサラダ豆」をリニューアルし、「サラダチキンと蒸しサラダ豆」として2020年9月1日より全国のスーパー・小売店で通年商品として販売いたします。



■ リニューアル内容

- ① 国産サラダチキンを約 1.5 倍に増量＆おいしさUP！
豆との相性を考慮した味付けを見直し、チキンの保水性を改善。しっとりジューシーでおいしいチキンに。
- ② お客様の声に添えて、内容量 10g 増量！
「食べ切りに丁度よいけど、家族用にももう少し量が欲しい」といったお客様の声に応えました。（旧 50g）
- ③ 商品パッケージもリニューアル！
商品特徴のサラダチキンと紅大豆の具材をイメージし、サラダにピッタリの華やかなデザインに。

< 商品規格 >

商品名	内容量	標準小売価格	商品サイズ	保存方法	賞味期間
おいしい蒸し豆 サラダチキンと蒸しサラダ豆	60g	本体132円 (税込142円)	縦175×横125 ×高20mm	常温	60日

■ リニューアル背景

発売後に実施した調査から、購入頂いたお客様で「サラダチキン」が最も人気の具材でした。そこで、今回は人気具材の「サラダチキン」をより美味しく増量し、商品の魅力を向上させました。

また、個食から世帯食まで幅広い食シーンで利用できるよう、内容量の設定も見直しました。

■ （参考情報）商品特徴

- ① たった一袋でたんぱく質 8.9g、食物繊維 4.3g とたっぷり！カロリーは 91kcal
- ② 山形県川西町産で受け継がれる伝統野菜“紅大豆®”を使用
- ③ 国産サラダチキン 100%使用で一袋で完結！満足サラダに
- ④ 蒸しているから、素材のおいしさや栄養をそのまま閉じ込めました。