

あしたの為にストックできる 日持ちのするお惣菜 「あしたのおかず」シリーズ 2022年春 新商品“さといも煮”が加わりリニューアル パッケージデザインも新たに、子育て世代にアプローチ

蒸し豆・佃煮・煮豆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:柳本勇治）は、2022年春、カップ入り惣菜「あしたのおかず」シリーズの「さといも煮」を新発売、「牛そぼろごぼう」をリニューアルし、2022年2月末より順次シリーズ全体を新パッケージデザインに変更し、全国のスーパー・小売店で販売いたします。

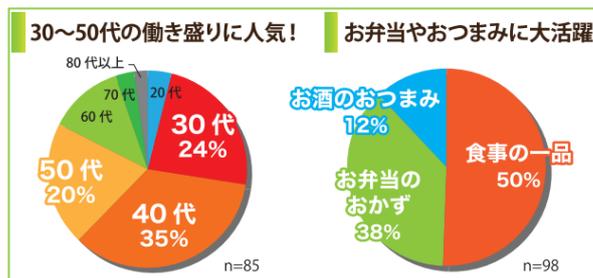
開発背景

■コロナ禍で高まる“ストック惣菜”の需要

女性の社会進出や共働き世帯の増加、長引くコロナ禍により、買って置いておける“ストックおかず”の市場はますます拡大を見せています。買ったその日が消費期限となる一般的なカップ入り純惣菜とは異なり、翌日、翌々日の為にストックしておけるカップ惣菜“あしたのおかず”シリーズは、食事の一品としてだけでなくお弁当のおかずやおつまみとして、消費者の多様なニーズにお応えできる惣菜です。

■30代～50代の働き盛り、子育て世代に人気

2021年秋にマルヤナギが実施した購入者へのアンケートでは、「あしたのおかず」シリーズは30代～50代の働き盛り、子育て世代を中心にご購入いただいていることが分かりました。また、食事の一品だけでなく、翌日のお弁当のおかずやお酒のおつまみなど、様々な用途で利用されていることが分かりました。



新商品・リニューアル品 商品概要

「あしたのおかず」シリーズは、家族の食事の一品やお弁当など普段の食事に利用されている商品であることから、家庭の定番おかずに使われているような馴染みのある食材を使用し、また食べたくなるようなひと味違う味わいに仕上げています。

■2022年春 新商品「さといも煮」

おかずの定番であるもちり食感のさといもに、とろっとした和風の出汁あんを絡ませました。一から調理するには意外と面倒なさといもが、下処理・調理不要で、開封するだけでサッと食事の一品ができてあがります。

■リニューアル「牛そぼろごぼう」

牛薄切り肉を追加し、牛肉量は従来品と比較し1.5倍になりました。牛肉の旨味とごぼうの香りが広がる食べ応えあるおかずです。すっきりしつつもコクのある味わいが特徴です。



■リニューアルパッケージ

“あしたのおかず”シリーズ全商品で2月下旬以降順次パッケージデザインを一新。働き盛り、子育て世代の忙しいみなさまに、ストックいただきサッと食卓の一品にできることをお伝えできるよう、おいしさとお中身が分かりやすいパッケージに変更しました。また、おかずとしてだけでなく、お弁当やおつまみなど、実際にご利用いただいている食シーンをわかりやすくワンポイントで記載しています。



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
あしたのおかず さといも煮	135 g	本体218円 (税込235円)	縦140×横115 ×高さ25mm	要冷蔵	60日
あしたのおかず 牛そぼろごぼう	80 g	本体218円 (税込235円)	縦140×横115 ×高さ25mm	要冷蔵	60日
あしたのおかず おかずごぼう	95 g	本体218円 (税込235円)	縦140×横115 ×高さ25mm	要冷蔵	60日
あしたのおかず きんぴられんこん	80 g	本体218円 (税込235円)	縦140×横115 ×高さ25mm	要冷蔵	60日
あしたのおかず たけのこおかか煮	100 g	本体218円 (税込235円)	縦140×横115 ×高さ25mm	要冷蔵	60日
あしたのおかず 切り昆布煮	90 g	本体218円 (税込235円)	縦140×横115 ×高さ25mm	要冷蔵	60日
あしたのおかず 浅炊きこんぶ	80 g	本体218円 (税込235円)	縦140×横115 ×高さ25mm	要冷蔵	60日
あしたのおかず こんにゃくチャプチェ	95 g	本体218円 (税込235円)	縦140×横115 ×高さ25mm	要冷蔵	60日