

カップでも袋でもない“チューブ入り佃煮”2品リニューアル 2/20「ぎゅぎゅっとイチおし」コンパクトな容器でさらに便利に “押すだけ・適量・箸いらす”アソートシズルで多彩な用途わかりやすく

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、チューブ入り佃煮2品をコンパクトな容器入りにリニューアルし、「ぎゅぎゅっとイチおし おかか昆布」「ぎゅぎゅっとイチおし 大豆の肉味噌風味」として2023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。

【開発背景】不満を解消するチューブ入り佃煮がよりコンパクトで便利に

現在の佃煮市場は「カップ入り」「袋入り」の2種の容器形態が主流となっています。カップ入り佃煮は蓋つき容器のため保管がしやすいメリットがありますが、おいしさを保つ（パッケージのバリア性）という点においては袋入り佃煮が優れています。一方袋入り佃煮は保管のしやすさという面では課題があり、マルヤナギが実施したアンケート調査においても「他の容器に入れ替えるのが面倒」「取り出すときに手や箸が汚れる」「中身を取り出しづらい」「こぼれたりはみ出ることがある」「冷蔵庫に置きづらい形状」が不満点の上位5つとなっており、容器の課題が多いことが分かっています。

そこで「おいしさを保つ」というメリットは保ちつつ、これらの課題を解決する佃煮としてマルヤナギが開発したのが、「押すだけ適量」「箸いらすで簡単・清潔」「冷蔵庫で保管しやすい」チューブ入り佃煮でした。

ところが発売後、「使いやすい」「子どもでも使える」というお声をいただく一方で、「少し内容量が多い」「冷蔵庫によっては立てて保管しにくい」というお声もいただくようになりました。そこでこの度、内容量とパッケージサイズを見直し、コンパクトでさらに便利な“チューブ入り佃煮”が誕生しました。

【商品概要】よりごはんが進む甘辛味にリニューアル「おかか昆布」と ひき肉のような食感が楽しい蒸し大豆入り「大豆の肉味噌風味」



ぎゅぎゅっとイチおし おかか昆布

【商品特徴】

- おかかと短めのカットで使いやすい北海道産昆布を100%使用した佃煮
- よりごはんが進む甘辛の味付けにリニューアル
- おにぎりの具としてはもちろん、厚揚げや麺にもぴったり

- 内容量：120g
- 標準小売価格：238円(税込257円)
- 商品サイズ：165×100×30mm
- 保存方法：要冷蔵
- 賞味期間：90日



ぎゅぎゅっとイチおし 大豆の肉味噌風味

【商品特徴】

- 北海道産大豆で作った蒸しひきわり大豆入り
- 蒸し大豆の甘みとひき肉のような食感が、信州味噌のkokoro・tomatoの旨味と相性抜群
- スティック野菜や麺に乗せたり、餃子のタレにも

- 内容量：120g
- 標準小売価格：238円(税込257円)
- 商品サイズ：165×100×30mm
- 保存方法：要冷蔵
- 賞味期間：120日

【リニューアルの特徴】よりコンパクトに！“食べ方いろいろ”がわかりやすい！

■ よりコンパクトな容器で使いやすい！

従来品の「少し内容量が多い」「冷蔵庫によっては立てて保管しにくい」という課題を解決する、コンパクトパッケージに変更。価格もより手に取っていただきやすくなりました。

■ アソートシズルで分かりやすい！“ぎゅぎゅっとイチおし”は食べ方いろいろ

パッケージにはアソートシズルを採用し、アイテム毎におすすめの使い方3種をそれぞれ掲載。売り場でもいろいろな使い方がぱっと見て分かるパッケージで、お客様に使い方をイメージいただきやすくなりました。



「ぎゅぎゅっとイチおし おかか昆布」アソートシズル



「ぎゅぎゅっとイチおし 大豆の肉味噌風」アソートシズル

【商品特徴】 チューブ入りで、押すだけ・適量・箸いらす・衛生的

■ チューブ入り佃煮 4つのポイント

① 押すだけ

冷蔵庫からそのまま食卓へ。押すだけだから子どもでも簡単です。

② 適量

“たっぷり”も“ちょっと”でも欲しい量だけ押し出せます。

③ 箸いらす

今まで用意していた取り箸は、押して出すから不要です。

④ 衛生的

直接箸にふれないから、衛生的に中身を保てます。



■ 「大豆の肉味噌風」はヘルシーで環境負荷の少ないたんぱく源“蒸し大豆”を使用し、ひき肉のような食感に

① 蒸し大豆はヘルシー！お肉に比べて食物繊維量 UP、カロリー・脂質 DOWN

蒸し大豆と牛肉を比較した場合、100gあたりのたんぱく質量はほぼ同じ、脂質は蒸し大豆が9.8gに対し牛肉は32.9gと約3倍、食物繊維は蒸し大豆が8.8gに対し、牛肉では含まれていません。

② 蒸し大豆はエコ！お肉と比較して水の使用量・CO2 排出量削減

牛肉1kgで20.6tの水が必要なのに対し大豆1kgでは2.5tと少量で済みます。また、生産時の温室効果ガス排出量（CO2換算）では、大豆を1とした場合、牛肉では85.6倍となります。

(※カーボンフットプリントコミュニケーションプログラムの数値より)。



※環境省「バーチャルウォーター量」算出より算出

■ 従来の佃煮の購入者は60代以上の高齢者層が中心。

ごはんにはイチおしは購入者の約60%が20～50代の子育て世代

おいしい佃煮は子どもも大好き。リニューアル前品の購入者に行った調査では、「ごはんにはイチおし」購入者の約60%が20代～50代の子育て世代でした。これまで佃煮を購入することがあまりなかった若い世代に支持されています。

