

規格外で廃棄される地元産野菜をアップサイクル ダイエットクックサプライ「福山工場長」シリーズをリニューアル ～商品パッケージを一新、新商品も加わり7月14日発売～

発信番号:23-25



リニューアル後の「福山工場長」シリーズの商品

株式会社ダイエットクックサプライ(所在地:広島県福山市、代表取締役社長:彦田 英靖、ケンコーマヨネーズ株式会社の100%子会社、以下DCサプライ)は、2023年7月14日(金)に、「福山工場長」シリーズの商品パッケージデザインを全面リニューアルします。また、デザインのリニューアルにあわせ、『つつんで“たすカル”ツォーネ』2品、『季節のピクルス』2品を新たに発売します。

「福山工場長」シリーズは、「困りごとを、魅力に変える。」というコンセプトのもと、DCサプライの他、地元の生産者、レストランのシェフ、アーティストなど様々な福山市の方々が集い、知恵や技術を持ち寄って作り上げたブランドです。生産者の困りごとを起点に、現在は地元で生産された野菜のうち、形や傷が理由で市場に出せない規格外野菜を活用した商品を販売しています。2022年には、福山市で生み出された創造性あふれる産品や取り組みが登録される「福山ブランド」に認定されました。

今回のリニューアルでは、パッケージを一新し、地元アーティストの mako 氏が地元の農園をイメージして描かれたイラストを使用。畑でとれた野菜をイメージして描かれた1枚の絵を切り取って各商品のパッケージに展開しています。中身が見えることで商品がわかりやすく、手に取りやすいよう工夫しました。

また、よりお手に取っていただきやすいよう、全商品の商品サイズと価格を見直しました。「福山工場長」シリーズの看板商品『つつんで“たすカル”ツォーネ』はレギュラーサイズを従来より一回り小さく変更したほか、新たにミニサイズを展開。少しずつ、色々な味を楽しみたいというご要望にお応えしました。広島県の神石高原町のトマトを使用した『ふぞろいトマトの旨味ソース』は、従来より使い切りやすいサイズにしました。

そして新たに『つつんで“たすカル”ツォーネ』には小松菜、アスパラガスを使った商品、『季節のピクルス』にはミニトマト、アスパラガスを使った商品を追加しました。

「福山工場長」シリーズの商品は現在、オンラインショップや地元レストランの店頭での販売のほか、福山市のふるさと納税返礼品への登録や、定期的にイベントなどにも出展して販売しています。2023年4月には、東京・銀座にある広島県アンテナショップ「TAU」で1ヶ月限定で販売し好評だったため、今後も積極的な展開を検討しています。

ケンコーマヨネーズグループはこれからも、食を通じて地域社会の活性化につながる取り組みを推進してまいります。

商品詳細

■ つつんで“たすカル”ツォーネ(全5種類) <冷凍>

味は抜群なのに市場に出せない“訳あり”食材を使った、「福山工場長」シリーズの看板商品です。困っている生産者が“助かる”と嬉しい、そんな思いで3品を展開しており、今回新たに2品を追加します。香り豊かなじゃがいもを練りこんだ生地と、旨味たっぷりなホクホクの具材が楽しめます。サイズは、従来より一回り小さくしたレギュラーサイズと、ミニサイズの2種類を展開。食シーンにあわせてお選びいただけます。

<レギュラーサイズ> 希望小売価格 各380円(税込)／1個

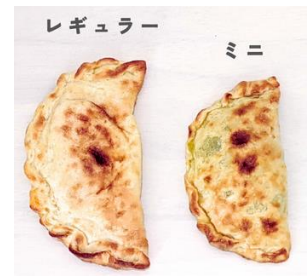
朝ごはんやランチにぴったりなサイズです。

従来のサイズより一回り小さくしました。

<ミニサイズ> 希望小売価格 各280円(税込)／1個

色々な味を楽しみたい！の声から生まれたミニサイズ。

手のひらサイズで小腹がすいた時やおやつ、おつまみにも最適です。



・ちぐはぐアスパラガスと玉子のペッパーチーズ ・ふぞろい小松菜とスパイス効いたジューシーポーク



大きさや形により規格外となった福山市産のアスパラガスを使用。アスパラガスは具材とソースの両方に、贅沢に使用しています。黒コショウをアクセントに仕上げました。



大きさや形により規格外となった福山市産の小松菜を使用。クセのない小松菜はスパイスで味付けした豚肉の旨味を引き立てます。



・きずつきトマトのマルゲリータ

傷や形により規格外となった甘みの強い箕島町産トマトを使用。トマトにチーズとバジルをあわせピザの定番、マルゲリータをイメージしました。



・ふぞろいほうれん草と牡蠣のクリーミー

大きさや形により規格外となった広島県産ほうれん草を使用。ほうれん草と牡蠣のクリームソースにレモン果汁を加え、さっぱりと仕上げました。



・でこぼこポテトと明太子チーズ

大きさや形により規格外となった広島県産のじゃがいもを使用。ほんのりとした甘みのあるじゃがいもは明太子と相性抜群です。



■季節のピクルス(全4種類) <冷蔵>

・によきによき育ったアスパラガスピクルス

NEW



【夏秋限定】

大きさや形が理由で出荷できない福山市産のアスパラガスを使った、だし香るまろやかな酸味のピクルスです。

希望小売価格 500円(税込)／1個

・真っ赤に可愛いミニトマトピクルス

NEW



【夏季限定】

規格外の福山市産ミニトマトを一部使用。トマトの甘みを引き出すまろやかな酸味のピクルスです。

希望小売価格 600円(税込)／1個

・さっぱりカットの白瓜ピクルス



【夏秋限定】

形や大きさで出荷できない福山市産の白瓜を使用。やや強めの爽やかな酸味は、お肉料理や揚げ物の付け合わせにぴったりです。

希望小売価格 500円(税込)／1個

・しっとり食感のさつまいもピクルス



【冬春限定】

規格外の福山市産のさつまいもを使用。

レモンをアクセントにした爽やかな酸味のピクルスです。

希望小売価格 500円(税込)／1個

■ふぞろいトマトの旨味なソース <冷蔵>



広島県の神石高原町のトマトを使用。見た目を理由に廃棄されていた規格外のトマトを、粗くつぶしてソースにしました。旨味がしっかり伝わるので、チキン等の揚げ物にかけていただくのがおすすめ。パスタや、煮込み料理の調味料としても最適です。従来より使い切りやすいサイズにリニューアルしました。

希望小売価格 500円(税込)／1個

■「福山工場長」シリーズホームページ、オンラインショップは[こちら](#)

■株式会社ダイエットクックサプライ ホームページは[こちら](#)

■ダイエットクックサプライ会社概要

社名 : 株式会社ダイエットクックサプライ
代表者 : 代表取締役社長 彦田 英靖
所在地 : 広島県福山市曙町3丁目23番16号
創立年月 : 平成9年3月
資本金 : 3,000万円
主な事業内容: サラダ・総菜の製造及び販売

■報道関係の方のお問い合わせ

経営企画本部 広報部 広報・IR課

TEL : 03-5941-7682
FAX : 03-3247-8818
E-MAIL : kouho@kenkomayo.co.jp
URL : www.kenkomayo.co.jp