

<報道関係者各位>

「素材にこだわったお酢を使いたい」、「簡単に味を決めたい」というニーズに応え、大ヒット 「だしのきいたまろやかなお酢」 発売から4ヶ月で出荷本数150万本を突破！

株式会社創味食品（本社：京都府京都市伏見区/代表：山田佑樹）は、2019年3月に発売した「だしのきいたまろやかなお酢」が同年6月に、出荷累計本数150万本を突破したことをご報告します。

だしのきいたまろやかなお酢、略して「だしまろ酢」は、国産の厳選素材にこだわった調味酢です。国産のりんご酢に、かつおの香りが豊かで雑味が少ない点が特徴の焼津産の花かつおと、クセのない香りと濃厚な旨みが特徴の利尻昆布から抽出した一番だしを配合。ひと釜ひと釜煮出す、昔ながらの製法で抽出することにより、素材の旨味を最大限に引き立て、まろやかでコクのある味わいを実現しています。そのため、だしまろ酢があれば、“かける”だけ、“和える”だけなど、「〇〇するだけ」で誰でも簡単に味を決めることができるのが大きな特徴となっています。

本商品は発売から4ヶ月で出荷本数150万本を突破。2019年1月以降に発売された調味料の中で、最大の売上を記録しました※1。出荷本数・売上が好調に推移した背景として、本商品が生活者のお酢に対するニーズ・課題感に合致した点が挙げられます。

創味食品は2019年1月に、料理のトレンド情報に関心が高いと考えられる料理好きの方を対象に、「お酢に関する意識・利用実態」の調査を実施。調査の中で、お酢に対するニーズ・課題感として、大きく以下の2点が浮かび上がりました。

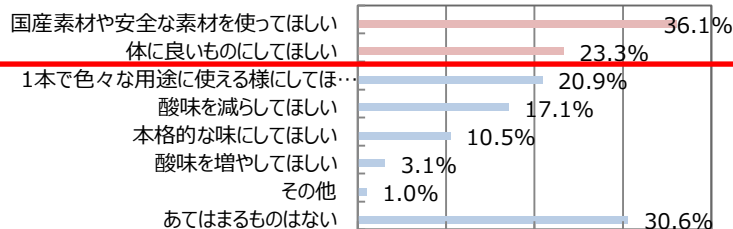
1点目は、生活者はお酢に対し、国産素材や安全な素材の使用を求めている点。2点目は、料理好きの方でさえ、お酢を使った料理は、味を決めにくいと感じている点です。

上述の商品特徴が、こうしたニーズ・課題感と合致し、ご好評をいただいたことで、4ヶ月で150万本の出荷を達成できたのではないかと考えています。創味食品は、今後も、消費者の皆様にご満足いただける商品づくりに努めてまいります。

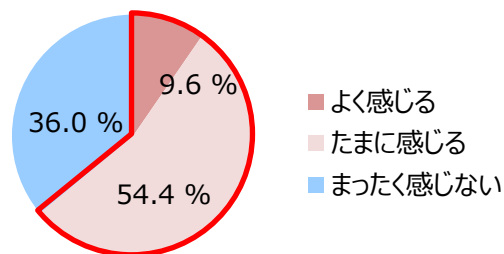


「お酢」について、不満や改善を希望すること

0 10 20 30 40



お酢を使った料理に関し、味が決まりにくいと感じた経験の有無



【調査概要】

調査期間：2019年1月11日～1月16日

調査対象：「料理をすることが好き」と回答した、全国の30～60代女性

サンプル数：n=800 各年代n=200

※調査結果の詳細は下記URLより、ご参照ください。

URL：<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000006.000029986.html>

※1 参考：カタリナマーケティングジャパン調べ

(2019年1月7日～5月26日 カタリナネットワーク内調味料カテゴリ販売合計金額ベース)