

2021年1月7日

～「とれて3日以内の国産新鮮卵」「鮮度」へのこだわり伝達強化～ 「ピュアセレクト®」パッケージデザイン全面リニューアル

2021年2月中旬より全国で順次販売開始

味の素株式会社(社長：西井孝明 本社：東京都中央区)は、「ピュアセレクト®」シリーズのパッケージデザインを全面リニューアルし、2021年2月中旬より全国で順次販売開始します。“おいしさは、鮮度”という新たなキャッチコピーと白を基調としたデザインで、他にはない「とれて3日以内の国産新鮮卵」に象徴される、こだわり抜いた「ピュアセレクト®」の新鮮なおいしさを、より信頼感や安心感とともにお伝えすることのできるパッケージデザインに生まれ変わります。

パッケージ(現行)



パッケージ(リニューアル)



「ピュアセレクト®マヨネーズ」400g(左)、「ピュアセレクト®コクうま® 65%カロリーカット」

生活者の野菜摂取ニーズの増加と、良質な油は積極的に摂りたいというポジティブな意識の拡大を背景に、家庭用マヨネーズ市場は拡大傾向となっています。特に2020年は生活者の意識変化と外出自粛等による内食機会の増加により、市場は前年比107%と伸長が続いています(出典：SCI)。




当社調査によると、マヨネーズを使ったメニューの中では、お好み焼き・たこ焼きおよびパンメニューの食卓出現頻度が伸長しており、自宅で家族と一緒にホットプレート調理やカフェ風のおしゃれなパンメニューを楽しむシーンが増加しています。また直近では、コロナ禍で価値観が大きく変化し、家庭での食事をより楽しみたいと考える人が増える一方で「これまで以上に自分自身や家族のカラダを気遣うようになった」「先行きへの不安から信頼感・安心感を求めるようになった」という人も増えています。

そこで今回「ピュアセレクト®」シリーズ全7品種のパッケージデザインを全面リニューアルし、「ピュアセレクト®」は、1996年の誕生以来、「とれて3日以内の国産新鮮卵」を中心とした素材(卵・酢・油)の品質・鮮度に徹底的にこだわり、新鮮なおいしさを約束しているスペシャルなブランドであるという独自の価値を、よりわかりやすくお客様に伝達します。

当社は「ピュアセレクト[®]」シリーズを通じ、生活者の野菜摂取やバランスの良い食事の実現等、おいしく、楽しく、健やかな食卓と食体験に貢献することで、食と健康の課題解決企業を目指します。

2021年度の「ピュアセレクト[®]」シリーズの売上目標は、全品種合計で約160億円(消費者購入ベース)です。

【「ピュアセレクト[®]マヨネーズ」3つの約束】

<p>とれて3日以内の 国産新鮮卵だけ</p>  <p>1</p>	<p>1998年に導入した「とれて3日以内の国産新鮮卵だけを使用」。これは、他にはない「ピュアセレクト[®]マヨネーズ」独自の提供価値です。この“生もの”であるマヨネーズこそその取り組みは、当初は鶏卵サプライヤーから実現不可能であると断られる程革新的でした。その後、「新鮮なおいしさを届けたい」という想いに共感していただいた三州食品(株)との創意工夫によって実現し、今なお、弛まぬ努力で継続しています。 ※愛知県・岐阜県・三重県・新潟県・京都府・岡山県・広島県の契約農場の卵だけを使用</p>
<p>熟成モルト・玄米・ 白ぶどう、純度に こだわる専用酢だけ</p>  <p>2</p>	<p>世界で初めて酸度20%の醸造酢の安定生産を実現した内堀醸造(株)。「ピュアセレクト[®]マヨネーズ」は、「酢造りは酒造りから」というこの内堀醸造(株)の基本理念に象徴された、徹底して品質にこだわる専用のブレンドピネガーを使用し続けています。酢はマヨネーズの味を決めると言って良い程重要です。「ピュアセレクト[®]マヨネーズ」が選んだのは、純度にこだわった鮮度ある逸品です。</p>
<p>菜種・大豆・コーン、 素材はつきり ピュアオイルだけ</p>  <p>3</p>	<p>油の敵は酸素。酸素に触れると酸化臭が発生してしまいます。「ピュアセレクト[®]マヨネーズ」は従来、菜種・大豆・コーンのみを素材とするピュアオイルだけを使用。グループ会社の(株)J-オイルミルズの管理により、酸素除去を徹底したピュアなおいしさの油を使ってマヨネーズを作っています。</p>

1.製品概要

- (1)製品名：①「ピュアセレクト[®]マヨネーズ」②「ピュアセレクト[®]コクうま[®]65%カロリーカット」
③「ピュアセレクト[®]サラリア[®]」④「ピュアセレクト[®]べに花マヨネーズ」
- (2)特長：「ピュアセレクト[®]」シリーズは主原料の卵・酢・油の鮮度・品質にとことんこだわっています。国内契約農場で元気に育ったニワトリの、とれて3日以内の国産新鮮卵だけを使用しているので、新鮮なおいしさを安心してお楽しみいただけます。

<パッケージデザインリニューアルポイント>

- 1)白を基調としたデザインにより、他にはない、「とれて3日以内の国産新鮮卵」だけを使用した新鮮なおいしさを届けるブランドであることをわかりやすく訴求。
2)新たなキャッチコピー、“おいしさは、鮮度”を、シンプルなデザインによって強調し、新鮮なおいしさを楽しめるという製品の特長を力強く訴求。

- (3)容量：①「ピュアセレクト[®]マヨネーズ」250g、400g、600g、1kg
②「ピュアセレクト[®]コクうま[®]65%カロリーカット」360g
③「ピュアセレクト[®]サラリア[®]」210g ④「ピュアセレクト[®]べに花マヨネーズ」250g
- (4)価格：オープン価格
- (5)賞味期間：①「ピュアセレクト[®]マヨネーズ」12カ月
②「ピュアセレクト[®]コクうま[®]65%カロリーカット」10カ月
③「ピュアセレクト[®]サラリア[®]」7カ月 ④「ピュアセレクト[®]べに花マヨネーズ」12カ月
(いずれも常温未開封)
- (6)賞味期限：年月日表示
- 2.発売日：2021年2月中旬以降自然切替
- 3.発売地域：全国

お客様向けお問い合わせ先：フリーダイヤル 0120-68-8181

味の素グループは、“アミノ酸のはたらき”で食習慣や高齢化に伴う課題を解決し、人々のウェルネスを共創する、食と健康の課題解決企業を目指しています。

私たちは、“Eat Well, Live Well.”をコーポレートメッセージに、アミノ酸が持つ可能性を科学的に追求し、事業を通じて地域や社会とともに新しい価値を創出することで、さらなる成長を実現してまいります。

味の素グループの2019年度の売上高は1兆1,000億円。世界35の国・地域を拠点に置き、商品を販売している国・地域は130以上にのぼります(2020年現在)。詳しくは、www.ajinomoto.co.jpをご覧ください。