

2018年7月4日

～ “肉のやわらかさ” “絶妙な味つけ” を追求、鶏むね肉から揚げもラインナップ～

若鶏から揚げの新ブランド「味からっ」誕生！

<じゅわん鶏もも><ふっくら鶏むね>

2018年8月12日（日）より全国で発売開始

味の素冷凍食品株式会社（社長：吉峯英虎 本社：東京都中央区）は、“肉のやわらかさ”と“絶妙な味つけ”を追求したから揚げの新ブランド「味からっ」シリーズとして、「味からっ」やわらか若鶏から揚げ<じゅわん鶏もも>（リニューアル品）と、「味からっ」やわらか若鶏から揚げ<ふっくら鶏むね>（新製品）の2品種を2018年8月12日（日）より全国で発売します。



「味からっ」やわらか若鶏から揚げ
<じゅわん鶏もも>
（リニューアル品）



「味からっ」やわらか若鶏から揚げ
<ふっくら鶏むね>
（新製品）

伸長する冷凍から揚げ市場と鶏むね肉のから揚げのポテンシャル

2017年の冷凍から揚げ市場は約450億円、2010年度比で161%と大幅に伸長しています。

今回から揚げの部位別喫食率を調査したところ、鶏むね肉の喫食率は対鶏もも肉比で65%と他部位と比べて高く（右図参照）、近年の健康志向からも、高たんぱく質の鶏むね肉の需要が高いことがうかがえます。このことから当社では、冷凍から揚げ市場における鶏むね肉から揚げの潜在市場は、約174億円と高いポテンシャルがあると見込んでいます。

一方で、鶏むね肉から揚げに対しては<お肉がぱさつく><ジューシー感がなく、固い>などの不満があることもわかりました。（データはすべて2018年当社調べ）

【から揚げの部位別喫食者の割合】

部位	割合	対鶏もも肉比
鶏もも肉	72.4%	100%
鶏むね肉	47.2%	65%
手羽先	17.6%	24%

“やわらかい肉と絶妙な味つけ”のから揚げ新ブランド「味からっ」

今回、ご好評いただいている現行品の「やわらか若鶏から揚げ ポリリュームパック」に活用している

- ① “当社ならではの漬け込み技術”による手作りできない<やわらかさ>
- ② “黄金スパイス”を使った<味つけ>

の2つの特長を持つ製品を「味からっ」シリーズとしてブランド強化を図ります。



「味からっ」ブランドロゴ

現行の「やわらか若鶏から揚げ ポリリュームパック」は、一段とやわらかくジューシーに、「味からっ」やわらか若鶏から揚げ<じゅわん鶏もも>としてリニューアルします。さらにお客様のニーズに応え、ふっくらやわらかで、生姜と山椒の“黄金スパイス”で仕上げた、「味からっ」やわらか若鶏から揚げ<ふっくら鶏むね>を新製品として発売します。

これら2品種を「味からっ」シリーズとしてラインナップし、冷凍から揚げ市場の拡大を図ります。

【「味からっ」シリーズの特長】

- ① 肉のやわらかさ
味の素グループの酵素のノウハウや
漬け込み技術でやわらかい食感を実現
- ② 絶妙な味つけ
から揚げ好きがとことんこだわったから揚げが
絶妙にうまくなる“黄金スパイス”



1. 製品概要：

パッケージ	ブランド / 製品名	容量	製品特長	調理方法
	「味からっ」 やわらか若鶏から揚げ ＜じゅわん鶏もも＞	275g	しょうが醤油にじっくりと漬け込み、特製“黄金スパイス”で仕上げた絶妙なおいしさの、やわらかく、じゅわっとジューシーな鶏もも肉の若鶏から揚げです。6種のスパイスを黄金比率で調合した“黄金スパイス”をきかせています。	電子レンジ
	「味からっ」 やわらか若鶏から揚げ ＜ふっくら鶏むね＞	300g	特製のうま塩だれにじっくりと漬け込み、生姜と山椒の“黄金スパイス”で仕上げた絶妙なおいしさの、やわらかく、ふっくらな鶏むね肉の若鶏から揚げです。鶏むね肉をふっくらとやわらかくするために、独自のやわらか漬け込み製法で仕込みました。	電子レンジ

2. 販促活動：“じゅわんとうまい”、“ふっくらうまい”の「味からっ」シリーズそれぞれの製品特長を伝えるユニークなTVCMとWEB広告を合わせて投入し、商品認知・理解を促進します。また、サントリー社のハイボールと“ハイ&カラ”コラボを店頭で展開し、購買促進を図ります。

3. 発売日：2018年8月12日（日）

4. 発売地域：全国

5. 賞味期限：年月日で表示

6. 希望小売価格：設定せず

お客様向けお問い合わせ先：味の素冷凍食品(株)お客様相談室
[フリーダイヤル] 0120-303-010