この冬オススメ　売れ筋商品特集

商品ラベル「御年賀」仕様に

やまう

やまう株式会社（梅澤綱祐社長、東京都目黒区）では12月7日～25日（出荷）の期間限定で、「おかず漬物」シリーズの商品ラベルを「御年賀」仕様として発売する。

「おかず漬物」シリーズは、年末年始のストック商材として人気の中身の移し替えが不要な大容量タッパー型密封容器を採用した商品。

ご飯のお供だけでなく、お酒のおつまみや、納豆、冷奴、軍艦巻きの具にも最適な惣菜風漬物をラインナップしている。ラベルが「御年賀」仕様となることで、年末年始の「ハレの日」を華やかに演出する。

対象商品は「野沢菜こんぶ」「茎わさび野沢菜こんぶ」「割干大根」「松前漬」の全4商品（ラベルデザインの変更となり、商品の仕様変更はない）。

「野沢菜こんぶ」は、国内産野沢菜のシャキシャキ感と、納豆昆布の風味、食感、糸引き感が上手くマッチングした味わい。年越そばの具材として使用するのもオススメだ。内容量は285g、賞味期間は要冷蔵31日。

「茎わさび野沢菜こんぶ」は、国内産野沢菜に、香りの良い茎わさびと粘りのある納豆昆布を和えた。ほど良いわさび風味と茎わさびのシャキシャキ感が野沢菜と良く合う。内容量は270g、賞味期間は要冷蔵31日。

「割干大根」は、大根の心地良い食感に昆布の旨みとにんじんの彩りを加えたハリハリ漬。割干大根の独特の食感や味わい、昆布の旨味が楽しめる商品となっている。内容量は250g、賞味期間は要冷蔵31日。

「松前漬」は、国内産の納豆昆布、にんじんなどを醤油で味付けした。昆布のネバネバした食感とするめのコリコリした食感が絶妙に調和している。内容量は260g、賞味期間は要冷蔵21日。

なお予定数量に達した際にキャンペーン商品の出荷を終了することがある。

茎わさび野沢菜こんぶ

野沢菜こんぶ

松前漬

割干大根

愛媛産使用「惣菜風漬物」

玉井民友商店

有限会社玉井民友商店（玉井正一郎社長、愛媛県大州市）は大正4年に青果店として創業した老舗で、現在は漬物や惣菜、惣菜と漬物が融合した「惣菜風漬物」の製造を中心に行っている。可能なかぎり県内原料の使用にこだわり、地元大州産の食材も多くの商品で利用される。

近年は、混ぜご飯の素、おつまみ商材の開発へ特に力を入れ、「愛媛産穂先筍の混ぜご飯の素」（ごま高菜山椒）「愛媛県産穂先筍メンマ風おつまみ」の人気が高まっている。同混ぜご飯の素は、愛媛県産の筍の穂先を使用し、高菜も愛媛産。山椒のわさって、簡便性が重お出かけシき合いが強

メンマ風の柔らかいに使用して風味が香るとピリ辛のおつまみ

「さつまいもの甘夏煮」

今夏からさて、地元大ている。特っぱりと煮とにより、なる。おかやつ感覚で

「甘夏だ産大根を愛いだい）果け込んだも

愛媛産穂先筍の混ぜごはんの素（ごま高菜山椒）

愛媛産穂先筍メンマ風おつまみ

さつまいも甘夏煮

「ぷちっこ」新登

かね徳

株式会社かね徳（東村具徳社長、兵庫県芦屋市）は、年間約50以上の新商品を発売し、競合他社では真似できないほどの開発スピードと、オリジナリティ溢れる商品で定評がある。珍味として今や定番となった「とびっこ」や「くらげうに」を日本で初めて開発したことでも知られる。

同社の名物は、トビウオの卵に味付けした「とびっこ」だが、今年10月には、カラフトししゃもを使用した商品「ぷちっこ」を新発売した。

とびっこよりも粒が小さく、立体感のある仕上がりで、魚の旨味を味わうことができる。6回以上の試作を経て完成した。

名称は、①小粒の「プチ」と②食感のプチプチから命名された。ラインナップは「関西風だし味」「しょうゆ味」「オレンジ色」の3種類。

関西風だし味は、かつおだしや昆布の旨味が、しょうゆ味はコクのあるたまり醤油に生姜色はあご（と昆布の旨利いている。

その他、におつまみ力を入れる「ー」。

磯の風味厚な味わい使用し、クの絶妙な相

「白」にこだわる酒粕新発売

米谷商店

灘の銘酒「白鶴」の酒粕を専門に扱う有限会社米谷商店（米谷耕一社長、神戸市灘区）は12月8日より、「JUST LIKE MIDNIGHT SUN」と名付けた酒粕を発売する。酒粕に馴染みの薄い若者世代をアッーと思わせ、日本酒通にも訴求できるシンプルで高級感あるパッケージに仕立てた。

同社は日本の伝統的な発酵食文化を後世へ伝えるため「酒粕伝承プロジェクト」を昨年からスタート。

これまでに、遊び心のあるネーミングで売場から酒粕の使い方を発信できる「サッと溶ける酒粕」「パンに合う!?酒粕」を発売。

また、その売上の一部をあしながら育英会へ寄付している。

第3弾となる「JUST LIKE MIDNIGHT SUN」は〝白夜のように〟という意味。日本酒が持つ無垢、神聖といったイメージと、原料である米や日本の伝統を表現できる白を基調とした今までにないデザインで差別化を図る。中央の〝50〟は精米歩合を表している。50%以上を削った吟醸酒の酒粕はフルーツのような濃醇な香りを持つ。粕汁や甘酒作りに最適な酒粕だ。内容量は300g。

また、そのプロモーション活動の一環として、プレゼント限定品の「MIDNIGHT SUN」を抽選で38名へプレゼントする。

「MIDNIGHT SUN」は希少な大吟醸酒の酒粕のうち、麹の働きで褐変する「黒粕」になる可能性のある酒粕を詰める。黒粕は旨みが強く美味しいが、カビのように見えることもあるため廃棄されることが多かった。これをプレゼントすることで、日本酒や酒粕の奥深さを伝える狙いだ。

米谷社長は「意外性のあるパッケージでまずは手に取ってもらう。そこから、酒粕ってどんなもの？黒粕ってなに？と興味を深掘りしてもらえる仕組みを作っていきたい」と話している。

JUST LIKE MIDNIGHT SUN

「こくうまキムチ」新CMオンエア

東海漬物

東海漬物株式会社（永井英朗社長、愛知県豊橋市）は、12月1日より清野菜名さんを起用した「こくうまキムチ」の新TVCM「こくうま製法　ごはん＋お鍋篇　カクテキ」をオンエアする。

◆新TVCM「こくうま製法　ごはん＋お鍋篇　カクテキ」（30秒）：https://youtu.be/3KvbRilq30k

◆メイキング・インタビュー動画：https://youtu.be/EQXWnki9FZo

【広告放映計画の概要】

◆実施期間：2023年12月1日～

◆実施地域：全国

◆CMタイトル：「こくうま製法　ごはん＋お鍋篇　カクテキ」

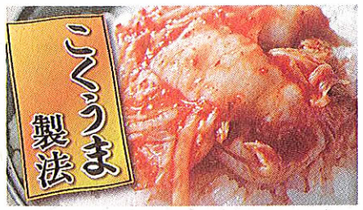
【CMのみどころ】

■箸がとまらない！「こくうまキムチ」のアレンジレシピを夢中で頬張る表情に注目！

「こくうまキムチ」の新TVCMでは、前回に引き続き清野菜名さんを起用し、「こくうまキムチ」と相性の良い「ごはん」のほか、「鍋」のアレンジレシピを清野さんが幸せそうに頬張り、様々な料理に合う「こくうまキムチ」の魅力を伝える。

前半は、「こくうま」の美味しさの秘訣である、手間暇かけた「こくうま製法」について説明するナレーションの声も聞こえないくらい、夢中で熱々のごはんと「こくうまキムチ」を口に運ぶ、おちゃめな姿が見どころ。

後半は、「こくうま」鍋のスープをすすり、「んー！」と思わず声が漏れてしまうシーンなど、〝こくうまキムチ〟にこだわった「こくうまキムチ」の美味しさや、アレンジ料理に夢中になる、至福の表情にも注目だ。



「こくうまキムチ」新TVCM

「茅場町グルメファイト」九州珍味でメニュー

九珍協

九州珍味食品協同組合（竹下八十代表理事）では、モトインプレッションジャパン株式会社が運営する飲食店「日本酒スタンド酝（もと）茅場町店」（東京・日本橋）と「茅場町食堂Hi story by moto」（同）2店舗と共同で、11月22日から29日まで「茅場町グルメファイト」シリーズを開催した。

このイベントは本年4月に開催され、早くもリターンマッチとなる第2回として、「11月23日は珍味の日」に合わせて開催された。

イベント

松浦漬、玄

とする九州

業のからす

さつまあげ

椒といった

材に、両店

とのペアリ

発したオリ

を提供した

またIn

やX（旧ツ

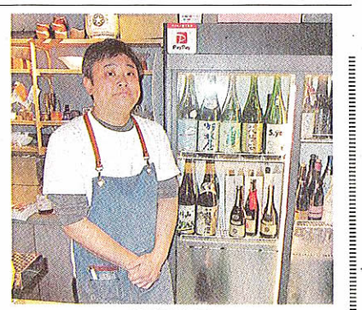
ッシュタグ

味の日」を

メニューの

と、3名（

X1名）に


高橋店長