

マッシュルームポタージュ 商品提案書



株式会社 キタマ
コンサルティングハウス事業部
TEL 06-6997-3761

はじめに

厚生労働省の推進する『健康日本21』では、国民の生活習慣を予防するという観点から、1日あたりの野菜摂取量が350gとなることを目標としています。

平成22年の調べでは野菜摂取量の平均値は282gで、目標摂取量にはまだ足りていません。

また、野菜嫌いの子供も多く、野菜不足を認識している方が多くいます。

きのこ類は食物繊維が豊富で低カロリーなのでヘルシーな食材です。「マッシュルーム」は、きのこの中でもアミノ酸を多く含み生でもおいしく食べられるほどの消化の良いきのこです。

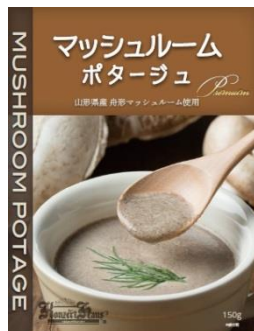
日本のマッシュルーム産地中で厳選し、山形県の『舟形マッシュルーム』を使用。手軽にマッシュルームを摂取できるポタージュスープに

しました。

マッシュルームポタージュの特長



- 原料のマッシュルームは山形県の舟形マッシュルームを100%使用
グルタミン酸や必須アミノ酸豊富なマッシュルームの濃厚なうま味を最大限に活かしました。
- 1食あたり54kcalとローカロリー
- 温めても冷やしても常温でも美味しく召し上がっていただけます
- 食品添加物・砂糖・動物性の脂・ブイヨン不使用
マッシュルームが持つ素材のうま味そのものがしっかりと味わえます。



<原材料>

牛乳、マッシュルーム、オニオンソテー、でん粉、食塩、香辛料



舟形マッシュルームの特徴



①山形県の山間部、清流・最上小国川のたもとで生産される「舟形マッシュルーム」。
積雪3mを超える豪雪がもたらす豊富な地下水と自社製造のこだわり培地が、**うま味が濃く、エグミが少ない**キノコを育みます。

②舟形マッシュルームは**無農薬**で栽培されております。

③舟形マッシュルームは、JGAP認証農場で徹底した品質管理と衛生管理で栽培されています。

※JGAPとは

食の安全や環境保全に取り組む農場に与えられる認証です。

④百貨店やホテルで採用され、料理人の方からも高い評価を受けている、高品質なマッシュルームです。



お召し上がり方

お湯で温めて



袋を切らずにそのまま熱湯に入れ、約3～5分温めてください。

電子レンジで



必ず他の容器に移し、ラップをかけて約2分(500Wの場合)温めてください。加熱時間は機種・W(ワット)数により異なりますので、加減してください。

冷やして



冷やしてもおいしくお召し上がりいただけます。※冷やした場合はよく振ってから開封してください。

リトルトも堅調

図1 2015年度家庭用スープ類市場規模の推定



「スープレット」は、15年11月～15年12月の調査期間に、暖房の必要がなくなる冬の到来を機に、消費者が「スープレット」の購入を急ぐと見られる。また、15年11月の調査期間に、消費者が「スープレット」の購入を急ぐと見られる。また、15年11月の調査期間に、消費者が「スープレット」の購入を急ぐと見られる。

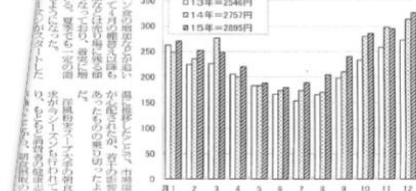
スープ特集

「スープレット」は、15年11月～15年12月の調査期間に、暖房の必要がなくなる冬の到来を機に、消費者が「スープレット」の購入を急ぐと見られる。また、15年11月の調査期間に、消費者が「スープレット」の購入を急ぐと見られる。また、15年11月の調査期間に、消費者が「スープレット」の購入を急ぐと見られる。

暑い季節に
冷製ポタージュ



図2 惣菜スープの家計消費支出



2016年2月25日 食品産業新聞

Recipe

～ こんなアレンジもできます～



マッシュルームグラタン



マッシュルームパスタ



マッシュルームリゾット

・・・など

商品スペック

| | |
|--------|---|
| 商品名 | マッシュルームポタージュ |
| 原材料 | 牛乳、マッシュルーム、オニオンソテー、 でん粉、食塩、香辛料 |
| 内容量 | 150g |
| 商品寸法 | 縦170×横130×奥行20 |
| 賞味期限 | 製造日より18ヶ月 |
| 保存方法 | 高温多湿、直射日光を避け、 常温で保存してください |
| 荷姿 | 150g×30個 339×274×185(高さ)mm 約5.5kg |
| JANコード | 4531859081040 |
| 小売価格 | 400円(税込)(本体価格370円) |

