

2016年8月22日

焼かずに熱湯 3分でモチモチ食感
おいしさの秘密は“7mm”の厚さ
「熱湯 3分うす切りもち」を発売



アイリスグループのアイリスフーズ株式会社（本社：仙台市、代表取締役社長：大山 健太郎）は、熱湯に入れるだけで「モチモチ」とした食感のお餅が楽しめる「熱湯 3分うす切りもち」を9月上旬より発売します。全国のスーパーマーケット、コンビニエンスストア、ホームセンターを中心に販売し、初年度は 330 万個の販売を目指します。

従来、お餅はお正月に食べるというイメージが強く、当社が実施したマーケティング調査によると、多くの人が冬にしか食べていないことが分かります。また、「食べ方がワンパターンになりがち」「カロリーが高そう」「大きくて食べにくい」など、お餅に対して否定的な印象を抱いている人は多く、調理の際に調理器具や食器にくっつくため、ストレスを感じている人も多いのが現状です。一方、同調査によると、冬にしかお餅を食べない人の約半数が、冬以外にも食べたいとなると回答しており、季節を問わずに需要があることを示しています。

今回、当社が発売する「熱湯 3分うす切りもち」は、熱湯に入れて3分でモチモチとした食感のお餅を楽しむことができます。切り餅の厚さが約 17mm*に対して、7mm という薄さにカットすることで熱湯に入れるだけで柔らかくなり、お餅特有の歯ごたえを残して美味しく食べることができます。3分以上熱湯に入れても溶けにくく、モチモチとした食感を保ったまま食べられるのも特長です。また、インスタントのスープやみそ汁、カップ麺などに入れるだけで時短調理ができるので、時間をかけたくない朝食や軽食にも最適で、後片付けの際のストレスも軽減できます。さらに、お餅の調理として一般的な「焼く」「煮る」以外の調理により食べ方のバリエーションを広げることができるため、調理時の手軽さと美味しさの両方を実現しています。

お餅の表面中央にスリット（浅い切れ込み）を入れているため、器具を使わずに手で簡単に割ることができます。半分にすると1~2口サイズになり、女性や子どもにも食べやすい大きさです。好みに合わせてサイズや量の調節をすることができます。

当社は今後も、アイリスグループの生活者目線による商品開発の経験を活かし、新たな視点で食文化の提案を行っていきます。

※ 当社切り餅レギュラーサイズ

■商品特長

1. 熱湯3分でモチモチになる“7mm”の厚さ
2. 簡単調理でバリエーション豊富な食べ方
3. 手で簡単に割れるスリット入り

1. 熱湯3分でモチモチになる“7mm”の厚さ

切り餅の厚さが約17mm^{*}に対して、熱湯で柔らかくなり、お餅特有の歯ごたえを残して美味しく食べられる最適な厚さである7mmにカットしました。熱湯に3分入れておくだけでモチモチとした食感のお餅が食べられます。3分以上熱湯に入れても溶けにくいのも特長です。

2. 簡単調理でバリエーション豊富な食べ方

熱湯で簡単に柔らかくなるので、時間がない朝もインスタントのスープやみそ汁に入れるだけで手軽に腹持ちの良い朝食を摂ることができます。また、小さなお子様のおやつや、手軽に食べたい軽食にも最適です。トースターでの加熱も可能で、お鍋など調理器具を使用しなくても調理できるため、後片付けのストレスを軽減します。

調理例



インスタントのスープに
加えて簡単調理



カップ麺にプラスして
ボリュームアップ



食べやすく半分に割って
料理の具材として



トーストにプラスして
新食感

3. 手で簡単に割れるスリット入り

当社が実施したアンケートによると、食べやすさや量の調節を目的に、約2割の人が切り餅を食べる際にカットしていることが分かりました。「熱湯3分うす切りもち」は、表面の中央にスリット(浅い切れ込み)を入れているため、手で簡単に半分に割ることができます。半分にすると1~2口サイズになり、女性や子どもにも食べやすい大きさです。好みに合わせてサイズや量の調節が可能です。



※ 当社切り餅レギュラーサイズ

■商品仕様

| | |
|--------------|---------------------------------|
| 商品名 | 熱湯 3分うす切りもち |
| 商品画像 | |
| 原材料名 | 水稲もち米(国産) |
| 内容量 | 270g(標準 10 枚入) / 750g(標準 26 枚入) |
| 賞味期限 | 製造から 12 カ月 |
| 参考価格 (税抜) | 298 円 / 598 円 |
| 発売日 | 2016 年 9 月上旬 |