

<商品概要>

- 商品名： なつとういち 恒順香醋付納豆
関東エリアは「恒順香醋で食べる納豆」となります。
- 内容量： (納豆 40g たれ 3g 香醋 1.5g) × 3
- 参考小売価格： 168 円(税込み)
- 発売日： 2007 年 7 月 2 日(月)
- 販売エリア： 全国(一部地域を除く)
- 売上げ目標： 1 億円 / 年間
- 商品の特長： かつお風味たれと香醋による、まるやかな仕上がり。
貼付される恒順香醋はアミノ酸を一般の黒酢の約 3 倍以上含みます。
当社独自の納豆菌を使用した、においひかえめの納豆です。

<恒順香醋について>

香醋はもち米を原料に製造された黒色の酢のことで、その中でも中国の米どころである江蘇省鎮江市の江蘇恒順集団有限公司が生産・販売しているものを恒順香醋といいます。恒順香醋は中国国内で 80%以上のシェアを持ち、世界 160 の国や、地域に出荷されております。本製品は伝統的な発酵法により製造され専用の甕にいて 1 年間長期熟成させたものを使用しております。

<開発の背景>

旭松食品は納豆特有のにおいをおさえた「なつとういちシリーズ」をはじめ、これまで様々な商品を開発してまいりました。昨今の消費者の健康に対する関心への高まりや、潜在顧客層開拓の必要性から、従来のたれに加える新しい素材を探してまいりました。

他のお酢にはないまるやかな口当たりの恒順香醋を加えることで、納豆の独特のにおいを押さえつつ、まるやかな味わいとなることから、本商品に採用となりました。