

2020年3月5日  
株式会社 三幸

「ハレ」も「ケ」も。 毎日を、至福めしに。

毎日のごはんを至福気分に変える「至福のめし友」シリーズ 3月16日新発売

山の幸・野の幸・海の幸で食品を製造する株式会社三幸(本社：新潟県聖籠町 創業74年)では、新商品として「毎日を、至福めしに。」をコンセプトに「潜在的にめし友を求める全ての方」へ向けた「至福のめし友」シリーズを、食べ切りコ食3連パックの形態として、2020年3月16日より全国のスーパーマーケットで新発売いたします。

「至福のめし友」シリーズは、簡便化ニーズやライフスタイルの変化に伴う少量形態へのニーズを叶え、日々の主食であるご飯を美味しく食べられるよう開発した商品です。ターゲットである「潜在的にめし友を求める全ての方」の美味しくご飯を食べたい潜在欲求を呼び起こすべく、パッケージにこだわり、直感的に「美味しそう!」と思わず手に取りたくなるシズル感ある商品に仕上げました。

日本人の主食として長年食べられてきた米の消費量は減少の一途を辿っていますが、年代・性別を問わず、毎日9割以上の方が1回以上ご飯を主食として食べています。そこでご飯まわりに着目し、「直感的な美味しそう!でメニューが決まる」「気分で選べる」「食べ切り」「ストックできる」をキーワードに商品づくりをいたしました。個食・孤食に対応し、自宅でストックでき、1回使い切りの量が入られる容器を採用。1パックをご飯にかけるだけで美味しく食べられる手軽さをお伝えするため、パッケージには調理例を大きく配置しました。さらに、食べたい気分で選んでいただけるよう「つるり」「とろり」「ふわり」といったオノマトペで商品を食べる際のイメージを表現しています。

味は、「子持ち昆布」、「松前漬」、「オクラ昆布」の3種類で展開。具や液がご飯に馴染むように粘り控えめでサラッと仕上げています。それぞれトッピングを付けたオススメの食べ方をパッケージで紹介しており、そのままでももちろん美味しくお召し上がりいただけますが、卵やかつお節、とろろなど自宅で簡単に手に入る材料で「至福めし」に早変わり。ぜひお試しください。ぜひお試しください。

当社では、今後も皆様の食卓を豊かにする商品作りにより、皆様の食卓に美味しいと笑顔をお届けします。

### <商品概要> 「つるり」「とろり」「ふわり」食べたい気分で選べる3種類!



商品名 子持ち昆布  
参考価格 300円(税抜)  
内容量 50g×3

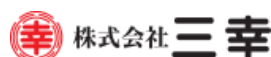


商品名 松前漬  
参考価格 300円(税抜)  
内容量 50g×3



商品名 オクラ昆布  
参考価格 300円(税抜)  
内容量 45g×3

この件に関するお問合せ先



〒957-0102 新潟県北蒲原郡聖籠町位守町 160-24  
TEL. 025-256-2251  
FAX. 025-256-2261