

ほぐす手間なく、好きな量だけ手軽に楽しめる！常温タイプのチューブ登場 「たらこペースト」新発売

ハウス食品は、チューブ入りペースト調味料「たらこペースト」を、8月14日からスーパーなどで発売します。たらこの風味と昆布だしの旨みの特徴のペーストで、ほぐす手間なく好きな量だけ使うことができるため、ごはんやおかず、お弁当、たらこマヨなどさまざまな“ちょい足し”用途にお使いいただけます。内容量は40g、オープン価格（税別参考小売価格 170円）。



■ 特徴

- (1) 主原料となる“たらこの美味しさ”にこだわり、旨みある**昆布エキスをバランス良く配合**しました！
- (2) 余らせる心配なく、ほぐす手間もなく、**たらこの美味しさを好きな量だけ手軽に**楽しめます！

■ 開発ストーリー

①【きっかけ】

今年2月に発売した「辛子明太子ペースト」は、生鮮品やチルド品が中心の素材を常温チューブ化※したベネフィットが市場に受け入れられ、主に副菜（あと1品）を簡単に作りたい方々にご支持いただき、例年の新製品に比べ**3倍近い売上を達成したヒット商品**となりました。そこで、辛子明太子だけでなく、たらこ味を求めるお客様のニーズにもお応えしたいという思いから、手に取りやすい価格で、食べたい量だけ出せて、手軽にたらこの風味を楽しめる製品の開発に至りました。

※開封前までは常温で保管が可能

②【ターゲット】

日々の食事の中で、たらこのおいしさを手軽に取り入れたい方々、たらこ好きなお子様をもつ方々に、ぜひお試しください。

③【苦労した点】

特に苦労したのは、発売中の「辛子明太子ペースト」と同様、「美味しさを長持ちさせること」でした。梅干しやピクルスやジャムのように、生鮮食品に酸や塩や糖などを加える配合技術を駆使した点は「辛子明太子ペースト」と同じですが、たらこは辛子明太子のような唐辛子の風味がなく、たらこそのものの風味で美味しさを表現する必要があります。味づくりはより一層難しい挑戦になりましたが、「辛子明太子ペースト」でのペースト加工技術の知見を活かし、昆布の旨みを配合することで、しっかりとたらこの美味しさを味わえる製品が完成しました。

④【一押しポイント】

食材にのせたりあえたりするだけで簡単に1品作れるので、ごはん、おかず、お弁当、たらこマヨなど、幅広いメニューでお楽しみいただけます。また、**開封前は常温で保管できる**ので、献立に悩んだとき用のストックとしてもオススメです。

■ブランドの取り組み・展望

生鮮食品を常温チューブ化するためには技術的に乗り越えなくてはならない壁がたくさんありましたが、今後もお客様のニーズに応えるべく、難題にも挑戦し続け、価値のあるペースト調味料の製品づくりに取り組みます。また、より多くのお客様に関心を持っていただくため、レシピ提案企画などさまざまな施策を実施予定です。

■製品概要

- 製品名：たらこペースト
- 内容量：40g
- 価格：オープン価格（税別参考小売価格 170円）
- 発売日：2023年8月14日
- 発売地区：全国
- ◆「チューブ入り調味料」ブランドサイト（8月10日更新予定）

URL：<https://housefoods.jp/products/special/nerispice/seasoningpaste/index.html>