

「困った」を魔法で解決！ 大好評「魔法シリーズ」より新商品誕生！！

『おいしく焼ける魔法のたこ焼粉』

～くるんと返しやすく、ふわとろりん食感。初めてでもおいしく焼ける～

2019年9月1日(日) 新発売

「人々の健康で豊かな食生活に貢献する」をグループ経営理念に、小麦、大豆、菜種、トウモロコシなどから様々な製品を製造販売する“穀物ソリューション・カンパニー”昭和産業株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長 新妻一彦)は、初心者でも失敗なく作れることから大人気の「魔法シリーズ」の新商品、『おいしく焼ける魔法のたこ焼粉』を2019年9月1日(日)より全国の取り扱い各店にて発売します。

たこ焼は、お子様から大人まで幅広い世代に人気の“粉もん”メニュー。ホットプレートの普及でご家庭でも約半数がたこ焼器を持っているとみられ、ホームパーティーなどの食シーンで“盛り上がる”イベントメニューとしても人気です。しかし、「生地がダマになる」「うまくひっくり返せない」などのお悩みも多く、楽しいたこ焼パーティーにストレスを感じてしまうご家庭も・・・。

そんな市場ニーズにお応えし、ご家庭で簡単に楽しくおいしいたこ焼を作ってもらいたいという思いから開発したのが『おいしく焼ける魔法のたこ焼粉』です。

魔法を使っておいしく焼こう！

使い切り・計量いらずの
小分けパック(約20個分)4袋入り



3つの魔法のわけ ご紹介



1 ふわとろりん食感

こだわり配合により、初心者でも“ふわとろりん”な食感に！
鯉のうま味が感じられる、おいしいたこ焼が作れます。



2 くるんと返しやすい

外側が固まりやすく、くるんと返しやすいです。

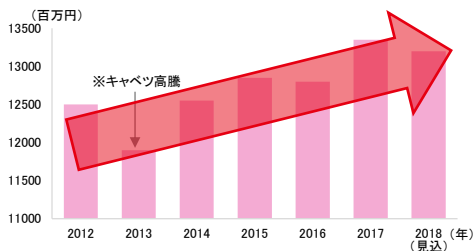


3 ダマになりにくい

たこ焼粉がずっと水に溶けるため、ダマになりにくく、
初心者でも簡単に生地が作れます。

お好み焼粉・たこ焼粉の市場動向 ～商品開発の背景について～

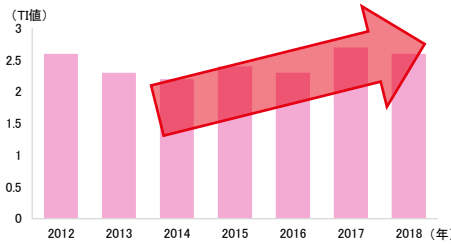
お好み焼粉・たこ焼粉の市場規模推移



出典：㈱富士経済 2019 年食品マーケティング便覧

お好み焼粉・たこ焼粉市場は約 **130 億円**
キャベツの価格変動に影響を受けるが、
市場は**増加傾向**

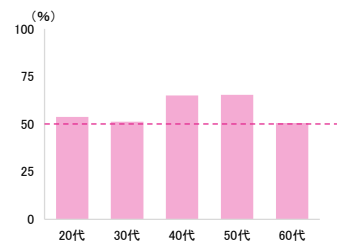
たこ焼の食卓機会



出典：㈱ライフスケープマーケティング 食 MAP2012～2018 年

たこ焼の食卓機会は
2014 年頃から**微増傾向**

たこ焼器の普及率

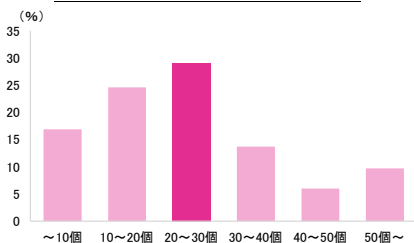


出典：㈱ドウ・ハウス たこ焼に関するアンケート (my アンケート light) 2019 年

いずれの年代でも **50%以上**は
たこ焼器を持っている

消費者アンケートから見られる「たこ焼」づくりについて

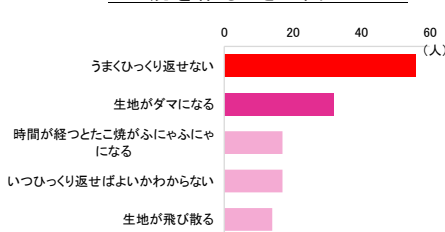
家で一度にたこ焼を作る個数



出典：【上記 2 グラフ共に】 ㈱ドウ・ハウス たこ焼に関するアンケート (my アンケート light) 2019 年

20～30 個 (たこ焼粉約 **100～150g**) が
一番多い

たこ焼を作るときに困ったこと



最も多かったのは「**焼成**」
次いで「**生地づくり**」



小分けパックにすることで
使い切り・計量いらず
保存しやすく衛生的

『おいしく焼ける魔法のたこ焼粉』 商品概要

| | |
|-------------|--|
| 商 品 名 | 『おいしく焼ける魔法のたこ焼粉』 |
| 発 売 日 | 2019 年 9 月 1 日 (日) |
| 内 容 量 | 400g (100g × 4 袋) |
| 特 長 | 3 つの魔法のわけでおいしいたこ焼が失敗なく作れます 1. こだわり配合による、ふわとろりん食感 2. くるんと返しやすい 3. 生地がダマになりにくい 簡単便利な小分けパックです |
| 希望小売価格 (税抜) | ¥352 |
| 販 路 | 全国の取り扱い各店 |

<お客様からのお問い合わせ窓口>

昭和産業株式会社 お客様相談センター
フリーダイヤル：0120-325-706 (平日 9 時～17 時)

<本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先>

昭和産業株式会社 経営企画部 コーポレート・コミュニケーション室 担当：赤松・増田
TEL：03-3257-2042