

使い切りポーシオンタイプだからいつでも開けたて！常温保存 OK！

『コクと深みのケーキシロップ』

～メープルシロップ入りでコクと深みのある大人向けの味わい。イソマルトオリゴ糖入り～

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、コクと香りにこだわった、ポーシオンタイプのシロップ『コクと深みのケーキシロップ』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。

ホットケーキ、パンケーキは、いまやおやつだけでなく、朝食メニューとしてもお馴染みのメニュー。ご家庭では、多くの方が市販のケーキシロップなどをかけて食べていますが、「ほかの用途がわからない」「開封後の衛生状態が不安」などの不満点があり、また使いきれない、少なくなると容器から出しにくいなどの意見も見られました。

そこで、使いやすく、幅広い用途に活用いただけるポーシオンタイプのシロップを開発しました。

『コクと深みのケーキシロップ』は、1個20gの使い切りポーシオンタイプなので、いつでも開けたて、衛生的です。密封個包装なので冷蔵庫に入れる必要もありません。味はメープルシロップ入りでコクと深みがある大人向けの味わい。さらにイソマルトオリゴ糖入り。甘さだけでなくコクがあるので、飲み物や料理などの甘味としてもご活用いただけます。

使いやすく、保存しやすい
使い切りポーシオンタイプ



商品特長



1 使い切りポーシオンタイプで いつでも開けたて衛生的

1回使い切りのポーシオンタイプなので、いつでも開けたての香りとお味。液だれの心配もなく衛生的で、常温保存が可能です。



2 甘さ控えめ大人の味わい

甘さを抑え、メープルシロップを配合することで、コクと深みのある大人向けの味わいに仕上げました。



3 イソマルトオリゴ糖入り

消費者の魅力度が高いイソマルトオリゴ糖を配合。熱に強いので料理にもおすすめです。



ホットケーキ以外にも様々な用途にご使用いただけます

紅茶に



ヨーグルトに



昭和産業公式ホームページにて
アレンジメニューを紹介しています



シロップに関する消費者アンケート ～商品開発の背景について～

出典：㈱ドウ・ハウス「シロップに関するアンケート」(my アンケート light)2019 年より抜粋

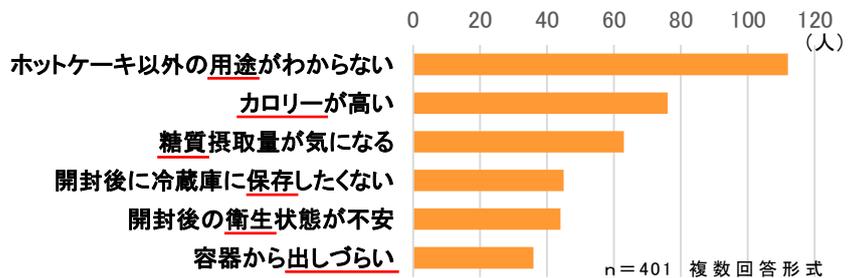
ホットケーキと一緒に食べられる調味料

ケーキシロップ・メープルシロップ計 35.7% (%)



- はちみつ
 - ケーキシロップ(メープル風味のシロップ含)
 - メープルシロップ(純粋なメープルシロップ)
 - バター
 - マーガリン
 - その他※
- ※「ジャム」「チョコレートシロップ」「ホイップクリーム」「その他」「何も使用しない」の合計値

ケーキシロップ使用時の不満点(上位)



ホットケーキと一緒に使われる
調味料はシロップが最も多い

「用途」の不満が最も多い→“使い切れない”という声も・・・
その他「カロリー」「衛生・保存」など様々な指摘が・・・

『コクと深みのケーキシロップ』商品概要

商 品 名	『コクと深みのケーキシロップ』
発 売 日	2019 年 9 月 1 日(日)
内 容 量	20g × 6 個入り
特 長	<ul style="list-style-type: none"> ・ 使い切りポーションタイプでいつでも開けて衛生的 ・ 飲み物や料理など様々な用途に使用できる ・ コクと深みのある大人向けの味わい ・ メープルシロップとイソマルトオリゴ糖入り
希望小売価格(税抜)	250 円
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