



## 社員のアイデアから生まれた新製品

### 「かちゅまーす」って何？

### 2022年11月1日(火)地域限定発売

はごろもフーズ株式会社(本社:静岡県静岡市 社長:後藤佐恵子)は、鰹粉と海水塩を合わせただし塩ふりかけ「かちゅまーす」を発売します。

#### 製品特長

##### 製品名【かちゅまーす】の名前の由来

沖縄の方言をヒントに、鰹を意味する「かちゅー＝」と、塩を意味する「まーす＝」を合わせた造語です。

新製品社内開発コンテストの第1回特別賞のアイデアをもとに、誰もが親しみを持つ、日本に古くからある伝統食品の「かつおぶし」を、トッピングだけでなくより手軽に日々の料理に取り入れてもらえるよう原料の選定や配合の調整を重ねて開発した「だし塩ふりかけ」です。塩は鰹粉とのバランスを鑑みて沖縄県で製造された海水塩を合わせました。製品名も沖縄を意識し、沖縄の方言をヒントに命名しました。



#### 使用方法

鰹粉と沖縄県で製造された海水塩を合わせただし塩ふりかけです。日頃お使いの塩の代わりに、おにぎりや肉料理、炒め物、塩やきそばなど様々な料理にご使用ください。鰹粉の旨味により、通常の塩より少量でも料理をおいしくお召上がりいただけます。とともに、アウトドア料理にもピッタリです。

まずは“**塩むすび**”で「かちゅまーす」の鰹粉の旨味と海水塩のまろやかな塩味を味わってみてください。



おすすめメニュー“塩むすび”



#### 製品詳細

製品名	かちゅまーす
規格	内容量 45g
賞味期間	12ヶ月
参考小売価格	500円/個
販売予定数(年間)	5,400個
発売時期・地区	2022年11月1日(火) EC サイト、静岡県、沖縄県

## 沖縄の海水塩とは

沖縄・糸満の沖合約2,000mから取水した海水をじっくりと煮詰めて作られた塩で、塩味だけでなくほのかな甘味がある塩です。産地やタイプの異なる複数の塩を試しましたが、鰹粉とのなじみ方や味のバランスなどから沖縄県で製造された海水塩「青い海」を採用しました。



株式会社青い海ホームページより

## 新製品アイデアコンテスト「H-1グランプリ」

固定概念にとらわれない思い切った製品や、より消費者目線に立った製品開発を推進するため、はごろもフーズグループ全社員を対象に毎回テーマに沿った新製品のアイデアを広く募集するコンテストを2021年にスタートしました。

「H-1グランプリ」の名称は、「はごろもNo.1」に由来します。


第1回目(2021年開催)は699案、第2回目(2022年開催)は807案の応募があり、今回発売する「かちゅまーす」は、第1回で特別賞を受賞したアイデアをもとに開発した製品です。

### 第2回 H-1グランプリの審査風景



現中期経営計画「Challenge for 100th!」の目標である「もっと美味しく、もっと便利に、もっと優しく」をコンセプトにした製品開発の具現化と、創業100周年に向けての目標「キッチンで最も愛されるブランド」を目指し、今後お客様に愛される製品の開発に尽力してまいります。

なお、第3回は2023年春の開催を予定しています。

※「」は、はごろもフーズ株式会社の登録商標です。

#### 【本件のお問合せ先】

報道関係の皆様：	はごろもフーズ株 企画部	TEL 054-288-5208	担当 牧田
お客様：	はごろもフーズ株 お客様相談室	TEL 0120-123620	(受付時間 平日9:00~17:00)
	ホームページ	<a href="https://www.hagoromofoods.co.jp/">https://www.hagoromofoods.co.jp/</a>	