

静岡のいいかくし味を全国へ！  
ふりかけると、おいしくなる「やきそばっ子」「おでんっ子」

2024年2月19日(月)全国発売

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、ふりかけておいしくなる、やきそば用削り粉「やきそばっ子」を発売し、同時におでん用削り粉をリニューアル発売します。

製品コンセプト

静岡では、『静岡おでん』や『富士宮やきそば』のように、いわしやさば等の削り粉を「おでん」や「やきそば」にふりかけて食べる食文化があります。削り粉をふりかけるとさらにおいしさが増すことを全国のお客様にお伝えしたく、使い方がわかりやすい名前を付けて発売します。

製品特長

「おでん」にも「やきそば」にもかけて、さらにおいしくなるふりかけ

静岡では削り粉を「おでん」や「やきそば」にふりかけて食べます。

「静岡のいいかくし味」を全国へ！

「これをふりかけるとすごくおいしくなることを全国に伝えたい！」

この熱い思いを静岡弁で表現 **“ばかうまい”**



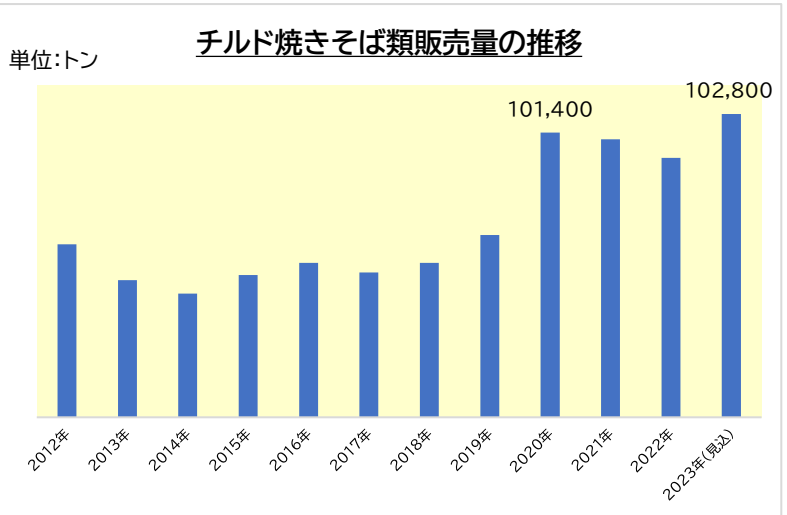
製品詳細

製品名	やきそばっ子	おでんっ子
規格	内容量 20 g	
賞味期間	10ヶ月	
参考小売価格(税抜き)	200円/袋	
販売予定数(年間)	84千個	84千個
発売時期・地区	2024年2月19日(月) 全国発売	

使い方は無限大∞ かけるとさらにおいしくなる！

チルド焼きそば類の市場は、2020年に急拡大し、年間約10万トンで推移しており、今後も伸長する見通しです。

「やきそばっ子」は、いわしにぼし・さばぶし・アオサの素材の旨みを活かし、一段とおいしくなるようにブレンドしています。やきそばやおでんだけでなく、お好み焼き・たこ焼き・ラーメン・やさい炒めなどにふりかけても、さらにおいしくお召し上がりいただける、**使い方無限大！∞の製品**です。



出典:富士経済「2024年食品マーケティング便覧NO.1」36チルド焼きそば類

**使い方無限大！∞**

- 焼きうどん
- たこ焼き
- お好み焼き
- 混ぜそば
- ラーメン
- つけ麺
- おにぎり
- チャーハン
- 玉子焼き
- やさい炒め
- おひたし
- おでん

静岡では削り粉をやきそばにふりかけて使われています。いわしにぼし、さばぶし、アオサの素材の旨みを活かし、やきそばが一段とおいしくなるようにブレンドしました。

**静岡のかおしい味**



使い方無限大！∞なのは、削り粉だけじゃない。

削りぶしも使い方は無限大。  
かつおパックはごろも舞シリーズも、いろいろな料理にふりかけてお使いいただくことをおすすめしています！



※「やきそばっ子」「おでんっ子」「はごろも舞」「焙炒ソフト」「減塩一番釜」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 <https://www.hagoromofoods.co.jp/>