

大人向け 和風ポ一口

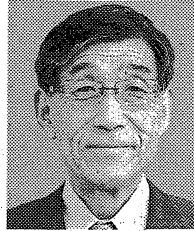
岩本製菓 焼き菓子新製品



新製品「あんこ・きなこほーろ」

「和三盆糖」使用 高級スーパーなどで展開

菓子製造販売の岩本製菓(本社稲沢市日下部北町4の5、森清次社長、電話0587・32・5138)は、焼き菓子の新製品「あんこ・きなこほーろ」を市場投入した。洋菓子のイメージがあるポ一口を、初めて和風の味わいで商品化した。大人向けの上品な甘さが特徴。香川県産の高級砂糖「和三盆糖」を使用した。和風に特化した差別化商品と位置付け、高級食品を取り扱うスーパーや専門店、自社オンラインショップで販売展開していく。



森清次社長

新製品のあんこ・きなこほーろは、原材料に北海道産の馬鈴薯(ばれいしょ)でんぷん、卵黄をたっぷり使用して、ソフトで口溶けが良い食感にした。着色料、香料は使用せず安心・

安全にも配慮している。

内容量は、8つの食べきりサイズで小袋包装した「あんこほーろ」3袋と「きなこほーろ」3袋入り。あんこほーろは和三盆糖の上品な甘さとあんこの風味が特徴。きなこほーろは甘さ控えめで国産きなこの風味を引き出している。

小売想定価格は250円(税別)。高級スーパーや専門店の販路拡大に取り組みほか、自社オンラインショップで販売展開する。

森勇樹専務は「パッケージも高級感のある和風デザインにこだわった。ポ一口は小粒でソフトで高齢者にも食べやすい。和風の上品な味わいの大人向けポ一口としてアピールしていく」と話している。

同社は1953年設立。安心・安全の原材料でやさしいおいしさを提供する菓子づくりに取り組み、幼児向け焼き菓子「タマゴポー



小袋包装で2種類の和の風味を楽しめる

ロ」は看板商品として知られる。さまざまなポ一口のほか、ウエハースを製造販売している。