



(株)新進「特級福神漬」「朝つゆ一本」が、
日経 POS セレクション平成売上 No.1 商品に選出されました
(福神漬づくりから始めた 89 年の漬物製造技術と品質管理でお客様満足を追求)

株式会社新進（本社：東京都千代田区、社長：籠島正雄）では、日本経済新聞社が実施する「日経 POS セレクション 平成売上 No.1」において、福神漬部門、大根漬部門の 2 部門につき、それぞれ「特級福神漬 120g」（福神漬）と「朝つゆ一本」（大根漬）の 2 商品が「平成売上 No.1」に選出されました。弊社の 89 年にわたる漬物の製造技術と、弛まぬ品質管理でお客様の満足を追求した 2 商品の選出となりました。



- 「日経 POS セレクション 平成売上 No.1」とは、日本経済新聞社が全国のスーパー、コンビニエンスストアなどから収集した販売実績データ（日経 POS 情報）を元に、1989 年（平成元年）～2019 年（平成 31 年）の平成 31 年間を通じての消費動向調査を行い、カテゴリー別に 31 年間の売上を集計して「平成売上 No.1」に該当する商品を選出するというものです。

【弊社選出商品につきまして】

- 特級福神漬 120 g（現行品は 100 g）

1930 年に新進として初めて漬物商品として開発され、販売開始された福神漬が基礎になった商品です。長年にわたりカレーの人気と共に全国で販売され続け、時代のニーズに合わせて改良を繰り返し、お客様にご満足いただける味や品質を常に追求してきた商品です。

近年では塩分を控えたいお客様にもお楽しみ頂けるよう減塩も考慮し、第 5 回 JSH 減塩食品アワードでは金賞を受賞しております。7 種の野菜をバランスよく配合し、醤油の豊かな香りとほどよい甘さ、心地よい歯ごたえが楽しめる新進を代表する福神漬です。

（※JSH：the Japanese Society of Hypertension：日本高血圧学会）



特級福神漬 120g(2013 年当時)

- 朝つゆ一本

平成時代の始動から間もない 1990 年に販売開始され、当時としては珍しかった糖分による浸透圧により仕上げた大根のしょうゆ漬です。糖類の甘さの中に大根本来の持ち味と歯ごたえをそのまま生かし、しょう油味がほどよく利いたさっぱり味が、古来の漬物に馴染めなかったお客様にも大好評をいただいた商品です。



朝つゆ一本（2010 年当時）