

「日本食糧新聞社主催 第36回食品ヒット大賞」で優秀ヒット賞受賞の大根おろしに次ぐ、待ち望んだ商品!

# これからの季節は そばと一緒に

# とろろ芋 売れる!

## とろろ芋をよく使う料理といえば 夏場の冷たい麺類!

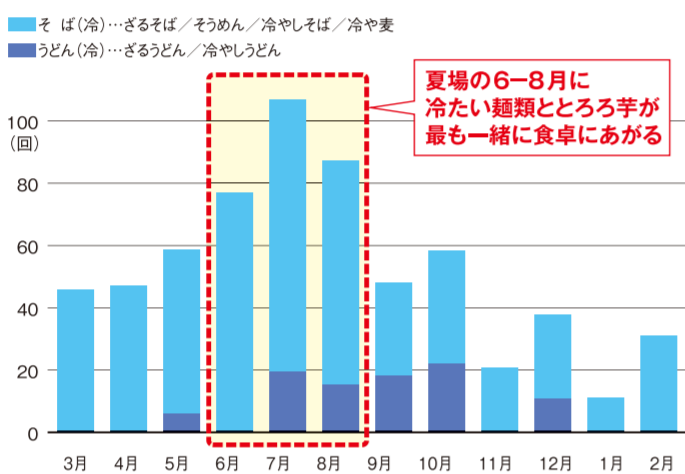
夏の食トレンドであるざるそばやそうめん等、さっぱりした料理と相性の良いとろろ芋。

「テーブルインデックス値(TI値)」では、年間を通じて夏場に最もとろろ芋と冷たいそばうどんの「同時TI値」が高く、「手間いらずとろろ芋」と一緒に売れる可能性が高いことを示している。また日経POSデータでも、麺類(生めん・ゆで麺)と、とろろ芋関連商品の売り上げは夏場に伸びていることがわかる。

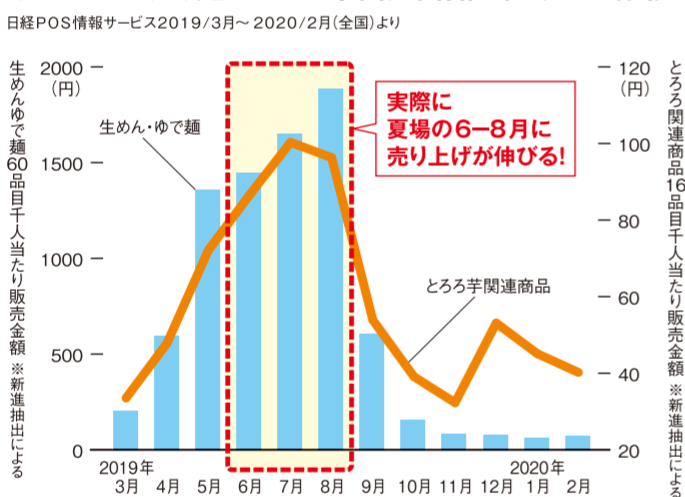


昨年新発売時も、本商品を麺類の近くに置くことで、売り上げが伸びた例も数多く見られた。

●とろろ芋と麺類の食卓同時出現 出典:「食MAP」のデータを基に算出  
分析期間:2013/04/01~2018/03/31



●生めん・ゆで麺ととろろ芋関連商品の売り上げ推移



## 「手間いらず とろろ芋」の特長

みずみずしくすりおろした国産長芋を、便利で使いやすいスパウト容器に詰めた商品。新進独自の技術で長期保存も可能。

**特長1** おろす手間なく簡単に、使いたい時に使いたい分だけ

**特長2** 新進独自の技術でおいしさ長持ち、チルドで45日の賞味期間!

**特長3** 味付け無しのプレーンタイプだから、あらゆる料理にアレンジ自在

開発秘話

一般的な長芋は熱を加えると変性して粘りがなくなり、逆に熱を加えないと微生物を制御するのが難しくなる。しっかりとした粘りを出しつつ、品質を長期に維持するための、微生物の制御方法を当社独自の技術として確立することにより長期保存が可能になった。



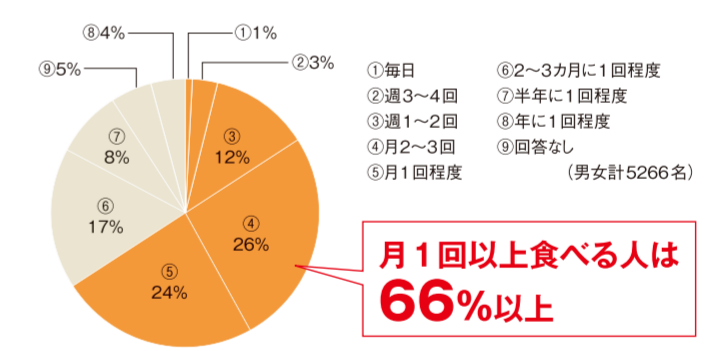
「意外と忙しい在宅勤務でも手軽に山かけを」  
「家での食事が増えている今、レパートリーを手軽に増やしたい」という時勢に沿った声にも応えた商品。

## とろろ芋の材料「長芋」の魅力

粘りが独特の食感を生み出す長芋は栄養価も高く評価されており、長芋のレジスタントスターチが腸内の善玉菌のエサになる。長芋をすりおろした「とろろ芋」は日本人にはなじみの食材だ。2016年に新進がHP上でアンケート調査をしたところ、とろろ芋を食べる人は全体の93%で、月1回以上とろろ芋を食べる人はそのうち約66%もいた。しかし、おろすのは面倒と答えた人は約77%もあり、おろす手間なく、使いたいときだけ食べられる「手間いらずシリーズ とろろ芋」の誕生につながった。

とろろ本来の持ち味をいかしたプレーンタイプなので、定番のご飯やマグロ、夏場のそばやそうめんなど幅広い商品とのクロス販売で、店舗の売り上げアップに貢献できそうです。

●とろろを食べる頻度は? (全体)



## 忙しい食卓を彩る、簡単便利な「手間いらずシリーズ」

**大根おろし**  
様々な料理に手軽に必要な量だけ加えて楽しめる。(容量120g)

**大根おろし(粗おろしタイプ)**  
魚料理向けに粗めにおろした食感の良さが特長。(容量100g)

**もみじおろし**  
豆腐、肉類、牡蠣などの料理に。彩鮮やかで相性抜群。(容量100g)

**きざみ生姜**  
シャキシャキとしたきざみ生姜の食感で様々な料理に活躍。(容量80g)

**とろろ芋**  
マグロの山かけやそばなど、幅広い料理が本格派の味に。(容量90g)

## 今後のプロモーション計画

### テレビCMを中心に、売り場を支援

新進では「手間いらず とろろ芋」の認知向上を目指し、様々なプロモーションにも力をいれている。全国各地でテレビCMを6月下旬~7月下旬と、8月下旬~9月下旬に実施。延べ約10,000GRP以上を投下する。また、売り場を盛り上げる店頭施策を6月以降より順次開始。売り場POPや、マネキンによる試食を行うことで商品の使いやすさとおいしさをアピール。同社サイトではアレンジメニューを公開し、商品の使い方を様々な料理を通して紹介する。



2020年度プロモーションスケジュール

	6月	7月	8月	9月	10月~3月
テレビCM	6月下旬~7月下旬		8月下旬~9月下旬		
マネキン・POP等施策展開	マネキン・POP等実施				
WEB動画広告	WEB広告				
プレゼントキャンペーン	消費者キャンペーン 2月~3月(予定)				

総GRP 10,000投下

※プロモーションの内容は状況により変更となる場合があります。