



たいまつ食品特集

包装餅出荷、今期も好調

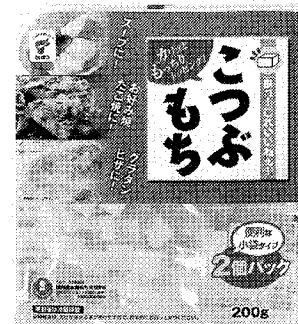
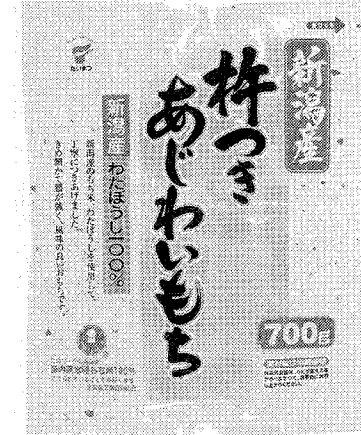
米粉「新潟コシ100%」前面に

包装餅の大手メーカー

・たいまつ食品(株) (樋口元剛社長、新潟県五泉市村松1345、☎0250・58・6135)は、

看板となる「新潟産 杵つき あじわいもち」の出荷が好調で、今期は引き続き、この定着・拡販を図っていく。うるち米加工の分野では、「新潟コシヒカリ100%使用」を前面に押し出す。先ごろ、新潟コシを使用した家庭用の米粉商品3品を新発売。目下、絶好調のお粥シリーズは、「おいしさ」で他社商品との差別化を図り、取扱

店をさらに拡大を目指す。同社の22年度実績(平均)は、お粥シリーズが107%、包装餅では、同社の看板アイテム「新潟産 杵つき あじわいもち」が130%と大きく伸長したほか、「魚沼産こがねもち」112%、丸餅類109%、食糧家型の中では、「じゃぶじゃぶもち」108%、「こつぶもち」2個パックも、店頭での大好調を奏効し、123%と好調に推移した。



前期販売は30%増に
今期の包装餅では、投入4年目となる「あじわいもち」のさらなる定着化を目指す。餅の消費ユーザーには「新潟産」に対する支持が強いことが

お好み焼き販促でヒット
5.9%の米飯類107%。包装餅では、同社の看板アイテム「新潟産 杵つき あじわいもち」が130%と大きく伸長したほか、「魚沼産こがねもち」112%、丸餅類109%。食糧家型の中では、「じゃぶじゃぶもち」108%、「こつぶもち」2個パックも、店頭での大好調を奏効し、123%と好調に推移した。

成23年3月からは、全期の売上高を100%使用のび、コシ、粘りのバランスが良く、食べたときのうまみ、滑らかさにも優れているのが特徴の商品だ。特定原料を使用しながら、一定の値頃感も打ち出せるのが強みでもある。



「おいしさ」で高評価
非常時の備蓄・保存用にも

うるち米商品で好調なのが、お粥の「新潟産コシヒカリ100%」シリーズだ。大口の販売先がも優れている点が支持が広がったことで、22年度実績は170%に伸長。最大の特徴は「おいし」とりわけ震災直後は、熱調理なしで、そのままでもおいしく食べられる商品特性から需要が急増。3月単月の実績は前年の

最大の期待は「おいし」とりわけ震災直後は、熱調理なしで、そのままでもおいしく食べられる商品特性から需要が急増。3月単月の実績は前年の

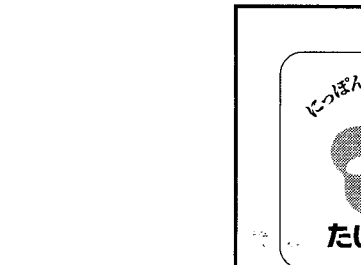


カロリー表示入り250gパック

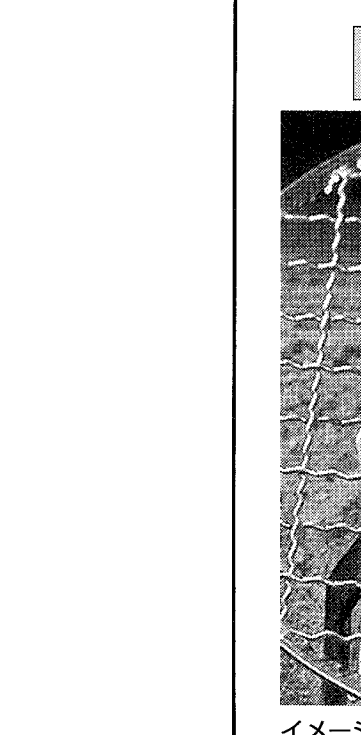
「新潟コシヒカリ100%」にこだわったのは、米粒が丸くなる。また、キヌも細かく、粒度のバラつきも少ない米粉に仕上がっている。そこで、パンは中がもちもち、外はカリッとした食感になり、小麦粉に比べて油の吸収が格段に少なくなる揚げ物、サクサク・カリカリが楽しめる。その容量は300gのチャック付きパック(希望小売価格・280円)だ。原料米は、農産部門を持つ同社が地元8月中旬までの実績も15%で推移した。23年携して栽培されたコシヒカリを、包装餅38億円、デザート15億円、米粉7000万円、米飯類(米粉含め)9億7000万円を目標への参入に



同社商品が多くの店頭で並んだ時期もあった。しかし、同社商品を試したいバイヤーにも好感が得られ、他社の供給が正常化した現在でも納入が継続している。

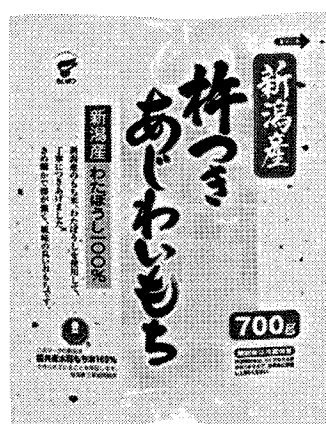


たいまつ食品では、長らく自家製の米粉も行ってきた。だから原料米も扱ってプロとして、味だけ負けない粥にすることを目指して商品開発してきた。



「わたぼうし」は新潟県の奨励品種のもち米です。

イメージ画像



新潟産 杵つき あじわいもち700g