



<報道用資料>

2023年7月
株式会社紀文食品

紀文と中田食品が初コラボ！ 糖質0g麺×梅干しのさっぱりメニューで 共同販促企画を実施

株式会社紀文食品（本社：東京都中央区 代表取締役社長：堤 裕）は、中田食品株式会社（本社：和歌山県田辺市 代表取締役社長：中田 吉昭）とコラボレーションし、紀文食品の「糖質0g麺 平麺」と中田食品の「やわらか熟粒」、「豊熟梅 しそ風味」を使用したさっぱりメニューの提案を、全国の流通様の店頭を中心に、7月4日より展開いたします。



■本コラボレーションの実施理由

全国の20～60代以上の女性に『夏にどのような料理を食べたいか』と聞いたところ、1位の「栄養バランスが良いもの」に続き、2位は「さっぱりとしたもの」、3位は「食べやすいもの（のどの通りがよいもの）」という結果になりました。また、『夏に料理する際の重視する点』は、1位が「調理が簡単」、2位が「できるだけ火を使わない」と、簡便さを求める声が多く寄せられています。

これらの消費者の皆さまの声にお答えすべく、糖質0g麺を製造している当社と、梅干しメーカー内売上No.1である中田食品が手を組み、“簡単時短で火を使わない、さっぱりとした食べやすいメニュー”をご提案いたします！

紀文の「糖質0g麺」は、茹ですずに水をきるだけでお召しあがりいただける、暑い時期にぴったりな簡単時短商品です。くせがないため、様々なメニューにアレンジすることができます。また、梅干しは食べるとさっぱりとするだけでなく、塩分補給・クエン酸補給の観点から熱中症予防のサポートも期待できる食材です。

麺状加工商品と梅干しという異業種がコラボレーション提案をすることで、和日配売り場の活性化を図ることを目的としています。

【詳しい調査結果は本リリース 3 ページ目に掲載しています】

■「#ラク速レシピのゆかり」でおなじみ、五十嵐ゆかり先生考案レシピ

今回、紀文食品と中田食品が手を組むにあたり、SNS フォロワー総数70万人超えの料理研究家、五十嵐ゆかり先生にレシピを考案いただきました。



五十嵐ゆかり 先生

管理栄養士・料理研究家。

「ラク早ごはん」をモットーに、共働きで忙しい家庭でも作れる、簡単時短・ヘルシーでおいしい作り置きレシピを中心に提案している。SNS 総フォロワー72.8万人。



やみつきのおいしさ！梅干しでさっぱり 糖質0g麺で油そば風

5分で作れる、麺好きが喜ぶ罪悪感ゼロの油そば風。「やわらか熟粒」のほどよい酸味がやみつきのようになります。



糖質0g麺でヘルシー！さっぱり梅トマトパスタ風

食欲がない時でも、するする食べられる。「豊熟梅 しそ風味」とトマトの酸味が絶妙にマッチします。

■各公式 Twitter からも情報発信！

紀文の公式Twitterは現在フォロワー数が30万人[※]を超え、メディアでも度々ツイートが紹介されるなど、多くの皆さまに関心をお持ちいただいています。また、中田食品の公式Twitterもフォロワー数6万人[※]を抱え、日々梅干しを使ったレシピや梅の情報を発信し人気を博しています。両アカウントからも情報発信することにより、総フォロワー数36万人[※]の方に直接本コラボレシピを提案いたします。

※2023年7月4日現在

【紀文公式Twitter】 https://twitter.com/kibun_kitchen

【中田食品公式Twitter】<https://twitter.com/nakatafoods>

■コラボ販促商品



紀文
「糖質0g麺 平麺」

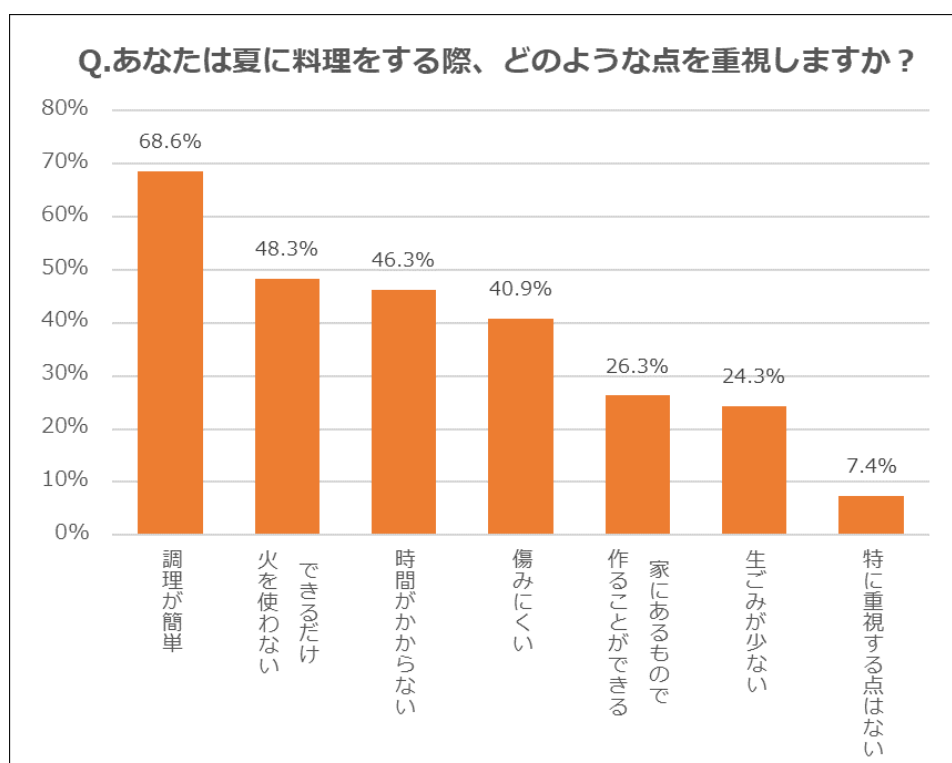
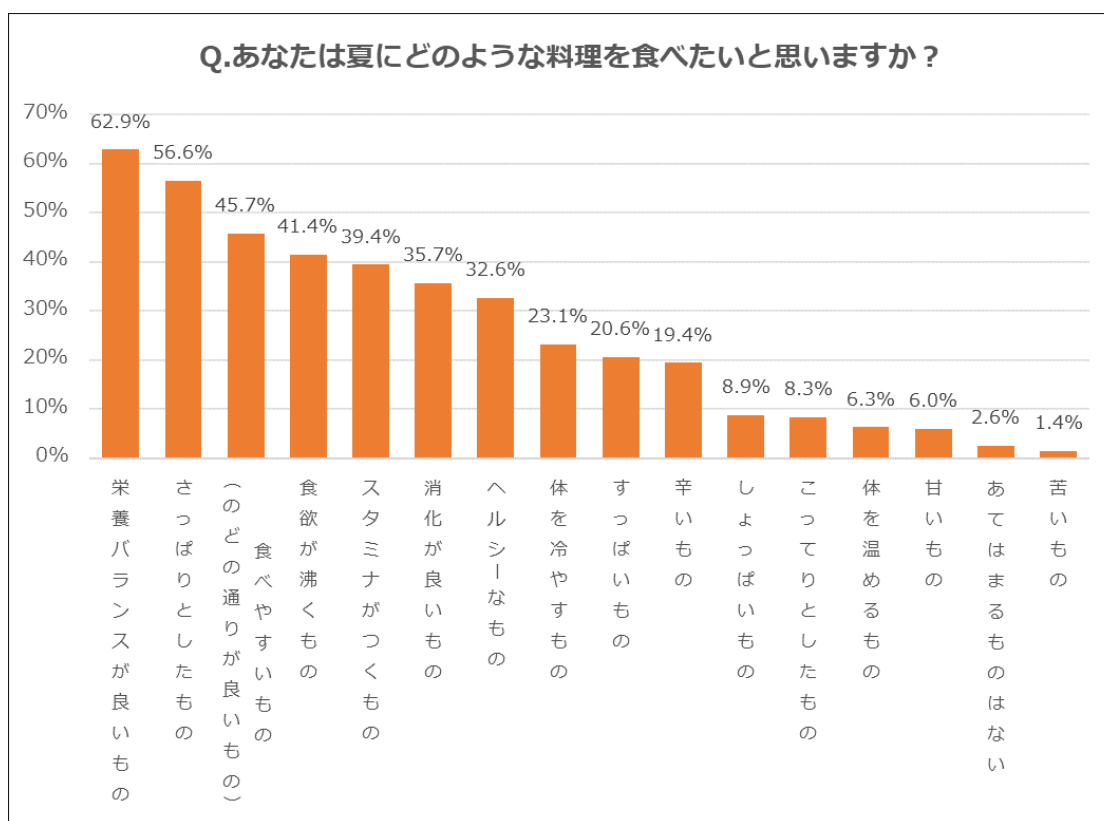


中田食品
「やわらか熟粒」



中田食品
「豊熟梅 しそ風味」

【夏の料理に関する調査資料】



《調査概要》

- 調査機関：アイブリッジ株式会社および株式会社紀文食品
- 調査地域：全国
- 調査対象：事前調査で「ご家庭で調理をする」と回答した20代～60代以上の女性 各年代70名
- 調査期間：2023年6月5日 ■ サンプル数：350名 ■ 調査方法：インターネットによる調査

<この資料に関する問い合わせ先>

株式会社紀文食品 広報室

TEL：03-6891-2751 E-mail：koho_tokyo1@kibun.co.jp

※画像データをご希望の方は広報室までご連絡ください