



<報道用資料>

(ご連絡)当初ご案内差しあげましたリリースより、3 ページ目の“イベント日程及び会場”に変更が生じました。ご査収のほど、よろしくお願いいたします。

若年主婦層に向けた新たな活動を展開 「紀文 2017 年お正月 はじめてのおせち」

2016 年 11 月 16 日
株式会社 紀文食品

紀文ではこれまで、お正月の意義やいわれを伝えながら、幅広い世代でおせち料理を楽しんでいただく機会作りに取り組んできました。2017 年の正月は、20 代～30 代の若年主婦層をターゲットに、「はじめてのおせち」をコンセプトとした、新たな活動を展開。若年ファミリー世帯におせち料理への興味・関心を持っていただけるよう、商品展開や情報発信を行って参ります。

<若年主婦層の意識> おせち料理を用意するきっかけは、「家族」「幸福」

- ・「初めておせちを用意した理由」は「結婚したから」「子どもが生まれたから」が上位^{※1}
→女性の価値観や考え方が変わる“人生の節目”がポイントとなっている
- ・「幸福を願う行事」であることを知ることで、お正月やおせち料理への興味・関心が強まる^{※2}

※1 紀文・お正月全国調査 2016(2 ページデータ参照) ※2 新婚主婦・マタニティまたは出産1年以内の主婦を対象とした定性調査(紀文調べ)

<ポイント その1>

紀文おせち詰め合わせがセットになった「Pair 重 SUPPORTED BY ゼクシィ」を発売。ゼクシィが Pair 重のデザインを監修！ 紀文おせち詰め合わせ **Pair 重**
9 月 14 日(水)より紀文オンラインで予約発売 SUPPORTED BY ゼクシィ



▲【盛り付け例】基本のおせちを銘々重に盛り付けて

紀文のおせち詰め合わせと、白を基調としたシンプルな Pair 重がセットになった紀文おせち詰め合わせ「Pair 重 SUPPORTED BY ゼクシィ」。このお重箱は、結婚情報誌「ゼクシィ」の監修による、オリジナルデザインです。

夫婦2人の末永い幸福を願い、いただくセットです。伝統的な基本のおせち7品を取りそろえました。

個包装の各種おせちと、ゴールドカップ・バラがセットになって、簡単にお重詰めにチャレンジできます。

「Pair 重」<デザイナー紹介>

センスの良いエディングアイテムを発信するブランド「vanilla white (ヴァニラホワイト)」のデザイナー・小杉麻希が描き下ろし。スタイリッシュなゴールドのモダンカリグラフィに、赤のハートがさりげなくおしゃべり。夫婦になったふたりに贈る温かいメッセージ添えて。お正月のおせちにも、普段の食卓やピクニックや行楽のお供にもずっと長く使ってもらえるデザインです。



【商品概要】

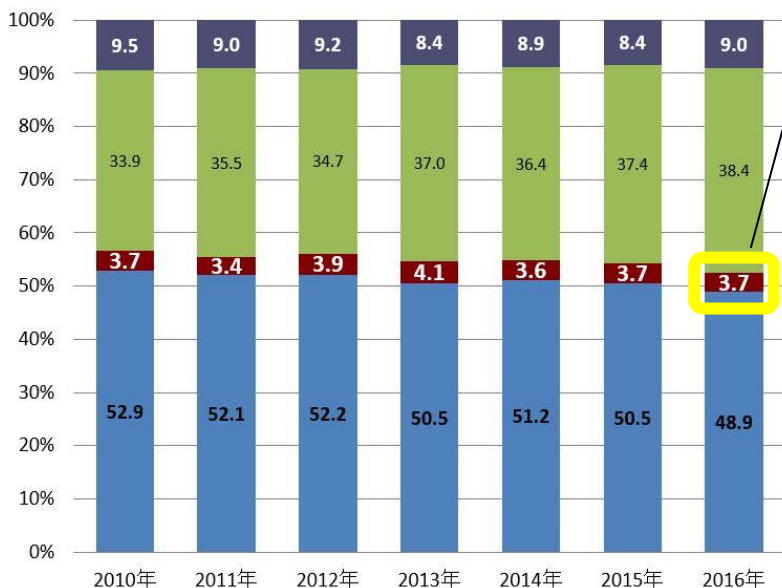
- 商品名: 紀文おせち詰め合わせ「Pair 重 SUPPORTED BY ゼクシィ」
- 内容量: 7品+ゴールドカップ 2 個・バラ 2 枚
- 希望小売価格: 8,640 円(税込)
- 配送形態: 冷蔵/個包装
- お重サイズ: 16.5×16.5×9.7cm
- オリジナルリーフレット付き

<参考データ>

～おせち料理の用意状況について～

おせちの用意状況

■ 例年通り用意した ■ 今年初めて用意した ■ 例年通り用意しなかった ■ 例年は用意するが今年はやりませんでした



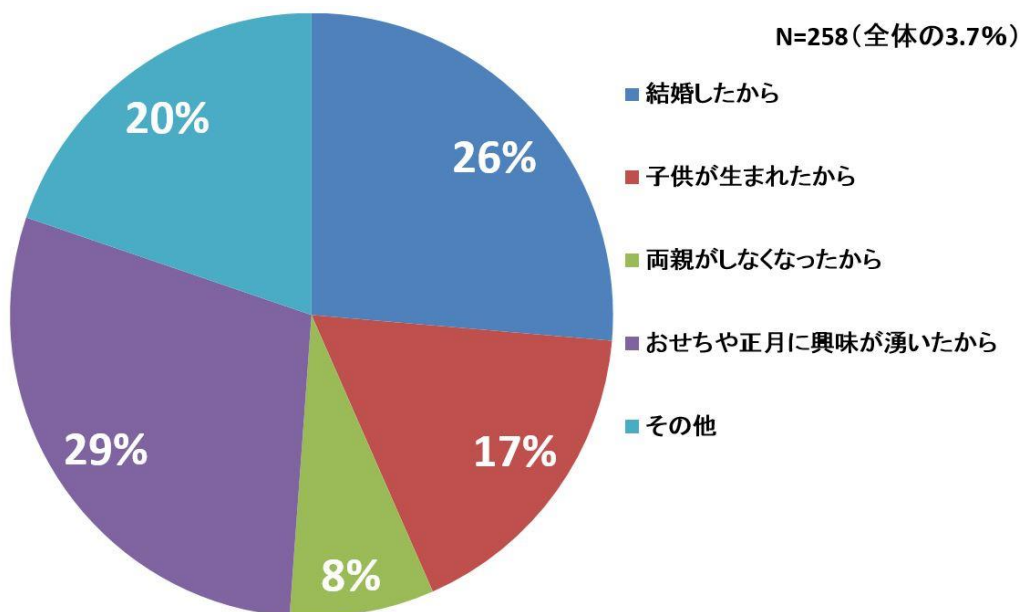
2016年の調査で「今年初めておせちを用意した」と回答した人は 全体(7,016人)のうち3.7%(258人)を占める。

<調査概要>

- 調査名：紀文・お正月全国調査 2010～2016
- 調査機関：株式会社マクロミル
- 調査地域：全国

～おせち料理を初めて用意した理由～

「今年初めておせち料理を用意した理由」について聞いたところ、**「結婚したから」26.0%、「子供が生まれたから」17.0%**が全体の4割以上を占めている。このことから、「結婚」「出産」といった人生における大きな変化のタイミングが、おせち料理を用意するきっかけとして大きなウェイトを占めていると考えられる。



<調査概要> ■ 調査名：紀文・お正月全国調査 2016

- 調査機関：株式会社マクロミル ■ 調査地域：全国 ■ 調査対象：20～60代の主婦
- 調査時期：2016年1月4日～1月7日 ■ サンプル数：7,016人 ■ 調査方法：インターネットによる調査

＜ポイント その2＞

「はじめてのおせち」イベント(料理講習会)を 東京・大阪・名古屋の3都市で開催

昨年初めて都内で開催し、参加者の皆さまからご好評いただいたおせち料理体験イベントを今年さらにはさらにスケールアップ。ゼクシ内で参加者を募集し、「はじめてのおせち」イベントとして実施いたします。東京・大阪・名古屋の3都市にて12月に開催を予定しています。

＜イベント開催スケジュール＞

12月 7日(水)	東京	品川シーズンテラス カンファレンス・ホール アネックス棟 3階
12月 13日(火)	名古屋	ハウジング・デザイン・センター 名古屋
12月 14日(水)	大阪	ハウジング・デザイン・センター 大阪

＜昨年イベントの様子＞



＜ポイント その3＞

動画で見られるレシピサービス「ゼクシキッチン」で 若年主婦層の「はじめてのおせち」作りをサポート！

11月22日(火)～2017年1月5日(木)まで限定公開

動画で見られるレシピサービス「ゼクシキッチン」と共に、今年初めて「おせちを作ってみよう」「おせちを用意してみよう」と考えている若年主婦を協力サポート！ 見るだけでも楽しいお重詰めのプロセス動画や、お雑煮の作り方など、「誰でも簡単・素敵」にチャレンジいただけます。



<3種のハウツウ動画を公開>

1. お重詰め動画「7点盛り」
2. お重詰め動画「5点盛り+アレンジ」
3. お雑煮の作り方動画「出汁からつくるはじめてのお雑煮」

その他、人気料理家・SHIORIさんによる、おせちに合うアレンジレシピもご紹介！



料理家/フードコーディネーター SHIORI

短大卒業後、料理家のアシスタントを経て独立。2007年8月「作ってあげたい彼ごはん」を出版。著書累計400万部を超える。「若い女の子にもっと料理を楽しんでもらいたい」をモットーに女性ファッション誌をはじめ、テレビ、イベント、商品開発など幅広く活動し同世代女性に高い支持を得る。近年はヨーロッパやアジアなど短期での海外料理留学にも力を注いでいる。料理の楽しさを直接伝えるべく、2014年春代官山に待望の料理スタジオ「L'ATELIER de SHIORI」をオープン。

<http://www.atelier-shiori.com/>

「紀文 2017 年お正月 はじめてのおせち」 その他の主な活動

◎「はじめてのおせち」をコンセプトとした新商品として、お雑煮セットやおせちセットなどをシリーズ展開

◎紀文ホームページ上で動画などによる「はじめてのおせち」情報発信を実施

URL <http://www.kibun.co.jp/knowledge/shogatsu/hajimeteosechi/index.html>

◎「Pair 重」販売：紀文オンラインショップ

URL <http://www.kibun-shop.com/osechi/hajimete/>

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 FAX. 03-6891-0706

〒105-8626 東京都港区海岸 2-1-7

紀文ホームページ <http://www.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