



NEWS RELEASE

現役女子大生とのカワイイコラボ商品がついに誕生！ ごはん1杯分のヘルシーな幸せを食卓にお届けします

信州なかの産きのこを使用した「ノンオイルカレー3種のきのこ(甘口)」4月26日新発売

株式会社アイケイ(本社:名古屋市中村区、代表取締役社長:長野庄吾)が展開する食品ブランド「Mother'sMarket(マザーズマーケット)」は、2016年2月に発売した「ノンオイルカレー」シリーズの新商品として、きのこ女子大キャンパスプロジェクトと共同開発した「ノンオイルカレー3種のきのこ(甘口)」を2017年4月26日より発売いたします。



▲商品の製造に立ち会ったきのこ女子大メンバー

“こんなのがあったらいいな”をカタチにする食品ブランド「Mother'sMarket」のノンオイルカレーシリーズは、【ノンオイルカレー 根菜と雑穀(中辛)】【ノンオイルカレー 緑黄色野菜(中辛)】【ノンオイルカレー 3種のきのこ(中辛)】の3品を展開し、40万食(集計期間:2016年2月~2017年3月)を突破した人気商品です。3品はいずれも中辛のみの展開でしたが、辛いものを苦手な方やお子様にも召し上がって頂きたいという思いから本製品の開発に着手。既存3品のうち一番人気の【ノンオイルカレー 3種のきのこ】の甘口タイプを発売します。

また、より美味しいきのこをお届けするため、きのこのおいしさ、すばらしさを伝える活動をしてる「きのこ女子大キャンパスプロジェクト」メンバーである現役女子大生10名に協力いただき、きのこ女子大キャンパスプロジェクトがオスメする信州なかの産(JA中野市)のえのき、エリンギ、しめじを使用。中辛タイプに比べ、きのこのコリコリとした食感と風味が【ノンオイルカレー 3種のきのこ(中辛)】に比べアップしました。一番苦労した辛さの決定はきのこ女子大メンバー試食のもと、試作を何度も繰り返し試行錯誤して決定しました。また、3名のきのこ女子大メンバーは商品製造にも立会い、白衣を着てカレーの工場へ。大きな釜でカレーがグツグツと煮えている工程からパック詰め、レトルト殺菌、段ボールに入れるところまで完成を見届けました。

商品パッケージには2012年JA中野市のオリジナルキャラクターとして誕生した「えのたんときのこフレズ」の中から製品に使用しているえのきの【えのたん】、エリンギの【エリンくん】、しめじの【しめじっちゃん】と【にこちゃん】を使用することで、お子様や女性に親しまれやすいデザインになっています。また、パッケージデザインはきのこ女子大メンバーが意見を出し合い、大人にも食べてもらえる、こどもっぽ過ぎないデザイン、売場でも目立つようにと選んでくれた自信作です。

<商品特徴>

①脂質ゼロ！ノンオイルのレトルトカレー

カレーは好きだけど食べた後ちょっともたれる・・・そんな経験はないでしょうか？その原因の一つはカレーの油分。一般的なカレーやレトルトカレーは油分が多く含まれています。食べた後、重たく感じないカレーがあったらいいな、という思いから生まれました。使用する具材の選定はもちろん、調理中に油分を使用しないことで脂質ゼロ(*)を実現しました。ノンオイルでありながら素材の旨味とスパイスの効いたルーで食べ応えにもこだわり仕上げました。

*栄養表示基準に基づき、脂質0.5g(100gあたり)未満をゼロと表示しています。

②カロリーが気になる方にうれしい1食あたり60kcal

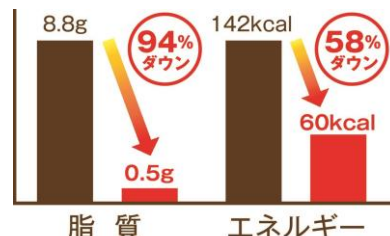
一般的なレトルトカレーと比較してエネルギーは58%ダウンの60kcal。ご飯(1膳150g・252kcal)と一緒に食べても312kcalなので、カロリーコントロールされている方にもおすすめです。

③ご飯1膳にぴったりな1袋120gの食べ切りサイズ

一般的なレトルトカレーは1袋あたり200g前後です。女性やお子様にはやや量が多いため、ご飯1膳にちょうどいいサイズ、120gの食べきりサイズになっています。

④JA中野市・信州なかの産のエリンギ、しめじ、えのきの3種類を使用

全国でも有数のきのこのところである長野県中野市で生産されたきのこを使用しています。JA中野市のきのこの栽培歴は60年超！たくさんきのこの栽培農家が切磋琢磨して栽培技術を磨き、情熱を持って栽培しています。



■ 一般的なレトルトカレー(ビーフ) 120gあたり
■ 本商品 1袋(120g)あたり

*「一般的なレトルトカレー」は日本食品標準成分表2015年版(7訂)の値を、「本商品」は分析値データを使用。

<商品概要>

- 内容量: 120g
- 賞味期限: 常温1年
- 希望小売価格: 180円(税抜)
- 発売日: 2017年4月26日
- 販売先: 全国の生協、百貨店通販、ECサイト
- 問合せ先: 0120-55-2820(AM9:00~PM5:00/土日・祝日除く)



<各ブランド紹介>



「(株)アイケイが展開する食品ブランド「Mother'sMarket(マザーズマーケット)」。「食べること、作ることがワクワクするような商品」や「こんなあったらいいな」をカタチにした商品をお届けしています。商品ラインナップはノンオイルカレーシリーズの他、オリーブオイルをマーガリンの様な硬さに仕上げたオリーブオイルスプレッド、人気のはとむぎを手軽に摂取できる国産のはとむぎスムージー、3種のはちみつをブレンドしたヨーグルト専用純粋はちみつなど。

「【URL】 <http://mothers-mkt.jp>

「日本一のキノコの産地、長野県中野市にあるJA「中野市と「地域、食、ものづくり」をテーマにプロジェクトを運営している(株)TAN-SU(たんす)による食育プロジェクトです。食のプロを目指し勉強している女子大生たちと一緒に、「きのこ」をはじめとする日本の農畜水産物の素晴らしさを発信しています。リアルな生産現場の視察、レシピを開発、商品開発、イベントを通じた消費者への情報発信など、学びと体験を通じて食の魅力を発信しています。

「【URL】 http://mushlab.jp/kinoko_girls_uni

【会社概要】

(株)アイケイは、美しく生きる・健康に生きる・楽しく生きる、の3軸をテーマに、長年にわたって蓄積されたビッグデータから、化粧品・生活雑貨・食品等の商品開発を行い、企画・製造・販売・物流までを一貫して行う、マーケティングメーカーです。

■社名 株式会社アイケイ
■所在地 〒450-0002 名古屋市中村区名駅3-26-8 KDX名古屋駅前ビル5階
TEL:052-856-3101(代表) FAX:052-856-3120
ホームページ:<http://www.ai-kei.co.jp/>
■代表者 代表取締役社長 長野庄吾
■設立 1982年5月1日
■資本金 4億174万円
■売上高 139億8百万円(2016年5月期連結)
■従業員 222名(2016年5月期連結)



株式会社 **アイケイ**

〒104-0061
東京都中央区銀座一丁目7番3号
京橋三菱ビル7階

TEL : 03-5159-5357

FAX : 03-5159-5359

携帯 : 080-6953-0957

Email : m-yoneya@ai-kei.co.jp

本件に関するお問い合わせ：食品開発チーム 米屋まで