

NEWS

「おとなのふりかけ」だけじゃない！ お客様からの販売店お問い合わせが多い商品No.1！ 永谷園「風味自慢ふりかけ」のご紹介

株式会社 永谷園(社長:掛谷 浩志、東京都港区)は、お客様からいろいろなお声を日々頂戴します。いただくお声の中で、「販売店のお問い合わせ(どこで売ってますか?等)」が多い商品をランキング調査いたしましたので、その結果をご案内いたします。

●お客様からのお問い合わせの多い商品No.1は？

お客様からいただくお声のうち、「販売店のお問い合わせ(●●という商品を買いたいのだが、どこで売っていますか?)」は年平均で約1,700件※に上ります。 ※2020年-2024年の5年間の販売店お問い合わせは約8,600件。

そこで今回、「お客様からの販売店お問い合わせが多い商品」ランキング※を調べてみました。
※2020年-2024年 お客様相談室に頂いた「現在発売中の商品への販売店お問い合わせ件数」の多い順(5年間累計)

結果は、

- 5位:チャーハンの素
- 4位:パキット
- 3位:お吸いもの(松茸の味お吸いもの/はま吸い)
- 2位:レンジのスヌメ

↓
そして栄えある1位は、
風味自慢ふりかけ！！

「おとなのふりかけ」は知ってるけど、「風味自慢ふりかけ」っていったいどんな商品??



●「風味自慢ふりかけ」はこんな商品です



私たち日本人になじみの深い「薬味」。薬味の香りや味は、いつもの食事にアクセントを与えてくれますよね。

この「薬味」をふりかけに仕立てました。ごはんにかけて召し上がっていただくのはもちろん、麺料理やおかずの薬味としてもお使いいただけます。

メニューは「ゆず胡椒」「山椒」「七味」。
メニューカラーに墨の筆文字を配しただけのシンプルなパッケージデザインが目印です。

●商品特長(品質)は？



ゆず胡椒は、「口に入れた瞬間に感じるゆずの爽やかな香り立ちとスキツとした酸味」それと「青唐辛子の後引きする辛さ」がおいしさのポイント。
ゆず胡椒をそのまま粉末化しても「爽快な香り・酸味」は再現できないので、ゆず胡椒とは別に、ゆず由来の原料を併用しています。



山椒は、「清涼感のある草木の香り」と「小気味いいしびれるような辛さ」がおいしさのポイント。しびれる辛さを再現するために、山椒とともに花椒(中華料理で用いられる香辛料)を併用しました。甘辛しょうゆベースの味つけで「辛いけどもう一口食べたいくなる」こと間違いなしです。



七味唐辛子は、名前の通り7種の素材が混ざり合った複合的な香りとしんさのバランスがポイント。単に辛いだけのふりかけにならないように、香り・酸味・辛さを担う素材を独自に開発し、ごはんとの相性を考えてブレンドしました。3メニューとも共通ですが、白ごまと黒ごまを加えることで、見た目・香り・味わいにアクセントをつけています。

●「風味自慢ふりかけ」推し！のお客様の声をご紹介します

※2025年1月実施 当社HPのWEB会員アンケートから抜粋

「初めてゆず胡椒ふりかけを食べた時の衝撃。今でも忘れられません。もうおかずいらない。これとご飯さえあれば生きていけると思ったほどです。他の味も気になりますが、ゆず胡椒が美味すぎて他を試すことができません。
(兵庫県 30代女性)

最初にスーパーで見た時は、今まで山椒のふりかけなんて見たことがなかったので興味半分で購入しました。初めて食べた時は予想以上の美味しさに驚き！です。購入してよかった〜と思うと同時に、他の種類も購入してくればよかったと後悔。それからは毎日のお弁当に入れていくのは勿論、家でご飯を食べる時のお供にもなっています。山羊のすりおろしにかけたり、卵焼きを焼くときに卵液に混ぜるのも美味しくて大好きです。
(千葉県 30代女性)

辛いのが大好きだから、七味ふりかけは見た瞬間力ゴに入れました(笑) そのくらいインパクトのある真っ赤な袋でいかにも辛さそうで一目惚れ。実際にあつあつのご飯に乗せて食べてみると、めっちゃ辛いとは個人的には思わなかったけど程よい辛さでスパシーな感じもあり美味しかったです！熱々ご飯だと辛さが増して◎
このふりかけはご飯だけでなく、パスタと和えたり、他のレシピにも使えて便利だと思いました!リピート決定!!
(和歌山県 30代女性)

包装袋の外観が文字だけで、辛さを味わう調味料がふりかけに変身していたので、「変なふりかけ」だと思って興味本位で手に取りました。試しに「ゆず胡椒ふりかけ」を買って、お酒の後のご飯にふりかけて食べましたが、唐辛子のピリッとした辛みと柚子のほのかな香りが食欲をそそりました。
(三重県 70代男性)

「風味自慢ふりかけ」は、料理の味が足りないときに塩や醤油の代わりに使って味付けにメリハリを利かせたり、野菜料理に香りづけをしたいときに重宝しています。香辛料の風味が好きなので、ピザや冷奴、麺類以外にもサラダなど幅広い料理にかけて楽しんでいます。
(茨城県 50代女性)

「七味ふりかけ」は、お蕎麦とか焼き鳥とかにかけるだけで、ご飯にかけるイメージが無かったですが、風味豊かな七味の香りと味がご飯に合っていておいしいです。(石川県 50代男性)

「ゆず胡椒ふりかけ」を隠し味に使った卵焼きを作るのにハマっています。卵焼きからゆず胡椒の香りがするのでとても美味しいですね!(京都府 20代女性)



<開発担当者からひと言> 永谷園マーケティング本部 堀井裕祐

風味自慢ふりかけは、お客様に「ごはんがあまったからふりかけ」ではなく、「風味自慢ふりかけでご飯をいっぱい食べたい」と思っていただけのことを目指して開発しました。3メニューとも、風味豊かで食感も楽しめ、もう一口食べ進めたいくなる「香りと辛さ」に仕上げています。

白ごはんにたっぷりかけて召し上がっていただくのもよし、麺やおかずの調味に使用していただくのもよし。ぜひ一度、食欲湧く香りと辛さをご堪能ください♪

●商品概要

商 品 名	ゆず胡椒ふりかけ	山椒ふりかけ	七味ふりかけ
表 示 内 容 量	30g		
希 望 小 売 価 格 (税 抜)	132円		
賞 味 期 間	12ヶ月	15ヶ月	
発 売 年 月 日	発売中(2015年8月~)		
発 売 地 区	全国		

【お問い合わせ先】

お客様からのお問い合わせ先 : (株)永谷園 お客様相談室

Tel. 0120-919-454

報道各位からのお問い合わせ先 : (株)永谷園ホールディングス 広報部

Tel. 03-3432-2519

株式会社 永谷園ホールディングス

広報部 〒105-8448東京都港区西新橋2-36-1

TEL:03-3432-2519 MAIL:nagatanien-pr@nagatanien.co.jp