

報道関係各位

“辛さと旨さ”が融合した初の黒いアラビアータ パッケージも赤と黒で斬新さを強調 大人むけの Pasta シリーズに、『ブラックアラビアータ』 3月1日新発売

デミグラスソース・ホワイトソース等、洋風ソースのトップメーカー、ハインツ日本株式会社は、大人むけの Pasta シリーズ(パスタソース)の7品目の新ラインナップとして、『ブラックアラビアータ』を3月1日に全国で新発売します。

大人むけの Pasta シリーズは、食にこだわる楽しみを知る20代～40代の女性をターゲットにした1人前のレトルトパスタソースです。
2009年の発売以来、こだわりの素材やソースの味わい、大人の女性に向けたコンセプトなどが受け入れられ、着実にシェアを伸ばしています。

■他にはない斬新な発想で開発

今回発売する『ブラックアラビアータ』は、最近話題の“旨くて辛い”、新感覚の Pasta ソースです。

アラビアータはイタリア語で“怒った、かっかした”という意味で、唐辛子やニンニクなどの入った辛いトマトソースのことです。今回の商品は、この日本人にも人気のアラビアータにイカ墨を加えるという斬新な発想で開発しました。

イカ墨には、グルタミン酸やアミノ酸などの旨み成分を多く含んでおり、『ブラックアラビアータ』は辛さと旨さの新感覚な味わいを楽しんで頂けます。またパッケージも、ビビッドな赤い皿に黒いパスタを盛り付けた強いインパクトのあるデザインで斬新さを強調しました。

■こだわりを持つ大人の女性を意識

大人むけ Pasta シリーズは、1人前 Pasta ソースの中心的な購買層である20代～40代の女性達のライフスタイルを調査した結果に基づき、「こだわりを持って深く知るのが大人の楽しみ方」というコンセプトで開発しました。選び抜かれた素材とこだわりのソースで贅沢な気分が味わえる、大人のためのプレミアムな Pasta ソースです。

シリーズ全体を通じて、Pasta ソースだけでなく、ソースに合うパスタ(麺)の種類やお酒、食シーンをイメージしたオリジナル曲の配信や黒を基調にしたパッケージデザインなど、大人の女性とそのこだわりを提案しています。(<http://www.pastasauce.jp/> 大人むけの Pasta シリーズ専用サイト)

また、大人の女性がお酒の後に食べる“×パスタ”という新しい食提案も行なっています。



→お客様からのお問い合わせ先

ハインツ日本株式会社 お客様相談室 TEL:0120-370655

→報道関係者様お問合わせ先 ハインツ日本株式会社 広報担当:池田

TEL:03-5687-7526 FAX:03-5687-1648 E-mail:mariko.ikeda@jp.hjheinz.com



【開発者からのコメント】

「大人むけのパスタ」シリーズは、「こだわりを持って深く知るのが大人の楽しみ方」というコンセプトで開発しました。

今まで知らなかった食材に興味と持ち、味わってみた体験の中から自分に合うものを選ぶ、そういうこだわりを楽しむのが大人と定義しています。

1人前のパスタソース(レトルト)の購買層の中心は20代～40代の女性であり、このコンセプトに最も共感して頂けたのもこの層だったことから、明確にターゲットを絞り込んで開発した商品です。(ハインツ日本 マーケティング部 石川恭子 34歳)

【商品概要】

- 商品名: 大人むけのパスタ ブラックアラビアータ
- 内容量: 100g ■発売日: 2011年3月1日(火) ■メーカー希望小売価格: 250円(税込263円)
- 発売地域: 全国 ■形態: レトルトパウチ ■製品サイズ: 縦22mm×横110mm×高さ160mm
- 賞味期限: 18ヶ月
- 調理方法: 袋の封を切らずに、沸騰したお湯の中に入れ約5分間温め、ゆでたてのパスタ(乾麺で80gが目安)に混ぜる。

【既存の「大人むけパスタ」シリーズ 商品概要】

商品名	発売日	内容量	商品特長
イセエビのトマトクリーム 	2009年3月2日	105g	オーストラリアイセエビのブイヨンをつぶし使い、完熟トマトと乳製品でまろやかに仕上げました。彩りにかきを加え、コクのあるエビのうまみとクリームの贅沢な味わいです
きのこのチーズクリーム ポルチーニ仕立て 		105g	2種類の国産きのこ(ぶなしめじ、エリンギ)が入ったクリームソースに、バルミジャーノ・レッジャーノでコクを加えた深みのある味わいです。ふわっとポルチーニが香り立ちます。
黒毛和牛と赤ワインの ポロネーゼ 	2009年9月1日	105g	黒毛和牛の肉を贅沢に粗く挽き、赤ワインとフンドヴォーで丹念に煮込んで仕上げました。じっくり炒めた香味野菜に隠し味の蜂蜜を加えて肉の旨みを生かしたコクのある味わいのポロネーゼです。
アンチョビと黒オリーブの トマトソース 	2010年3月1日	105g	イタリア産完熟トマトに黒オリーブとアンチョビ、ケーパーを加えて煮込んだプッタネスカです。アンチョビの風味と芳醇な黒オリーブ(ライブオリーブ)が味わい深くコクのあるトマトソースに仕上げました。
紅ずわい蟹の トマトクリームスープ仕立て 	2010年9月1日	200g	カニ・タマネギ・ニンジン・トマト・赤ピーマンなどの味わいがスープに溶け込んでいます
国産帆立とシェリー酒の クリームスープ仕立て 		200g	ホタテ・タマネギ・セロリ・キャベツ・ゴボウなどの味わいがスープに溶け込んでいます

メーカー希望小売価格	263円(税込み) / 250円(税抜き)
調理方法	内袋の封を切らずに沸騰したお湯の中に入れ2～3分温め、ゆでたてのパスタ(乾燥状態で80gが目安)に混ぜる。