

報道関係各位

人気の甲殻類のブイオンを使った本格ソース 家庭ではつukれない贅沢な濃厚オマール海老の味 大人むけの Pasta シリーズに、『オマール海老のトマトソース』 9月1日新発売

デミグラスソース・ホワイトソースなど洋風ソースのトップメーカー、ハインツ日本株式会社(本社:東京都台東区、代表取締役社長:ポール モリ)は、大人むけの Pasta シリーズ(Pasta ソース)の新ラインナップとして、『オマール海老のトマトソース』を2011年9月1日(木)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 Pasta 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と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。

■甲殻類人気と自慢のたっぷりソースがポイント

今回発売する『オマール海老のトマトソース』は、オマール海老ブイオンの濃厚な出汁に、すりつぶした香味野菜の旨みが溶け合った味わい深いトマトソースです。オマール海老※の頭から煮出したブイオンを贅沢に使い、アクセントとして効かせたほどよい辛みがワインにもぴったりです。これまでの大人むけの Pasta シリーズの中でも甲殻類のブイオンを使った「イセエビのトマトクリーム」と「紅ずわい蟹のトマトクリームスープ仕立て」の人气が特に高いことから、今回はオマール海老ブイオンを使った商品を開発しました。さらにハインツが得意とするソースをたっぷり味わって頂くため、ソースの量を多めの200gとしました。
自分でつukることが難しいオマール海老の本格ソースを手軽に堪能できる一品です。

(※オマール海老はアメリカンロブスターの通称で、本商品ではアメリカンロブスターのブイオンを使用しています。)

■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、「食にこだわる楽しみを知る”大人むけの Pasta ソース」というコンセプトで開発されました。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、プレミアム Pasta シリーズです。

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 Pasta (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“メ Pasta”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

→報道関係者様お問い合わせ先 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

【商品概要】

商品名： 大人むけの Pasta オマール海老のトマトソース
 内容量： 200g
 発売日： 2011年9月1日(木)
 メーカー希望小売価格： 250円(税込263円)
 発売地域： 全国
 形態： レトルトスタンディングパウチ
 製品サイズ： 縦180mm×横120mm×奥行30mm
 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 Pasta(乾麺で80gが目安)に混ぜる。

【既存の「大人むけ Pasta」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っぷり使い、完熟トマトと乳製品でまろやかに仕上げました。彩りにかにを加え、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、パルミジャーノ・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	丁寧にすりつぶした野菜に紅ずわい蟹を加え、素材の旨みを溶け込ませたスープ仕立ての Pasta ソースです。蟹の旨みや野菜の食感も味わえる贅沢な美味しさです。
ブラックアラビアータ 	2011年3月1日	100g	ピリッと辛口な、今までにない新感覚のブラックアラビアータ。程よい辛さのトマトソースに、旨みを多く含むいか墨を加えることで、辛さと旨さが融合した斬新な味わいのソースです。
メーカー希望小売価格 調理方法	263円(税込み) / 250円(税抜き) 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 Pasta(乾燥状態で80gが目安)に混ぜる。 ※「紅ずわい蟹のトマトクリームスープ仕立て」のみ、ゆで時間は5分です(麺の分量は同じ)。		