



4月29日は「ナポリタンの日」

昔懐かしいおいしさが人気のナポリタン。昭和から令和に至るまで、ナポリタンは進化を続けながら幅広い層に愛されるメニューとなっている。そのようなナポリタンを盛り上げようと、カゴメは「昭和の日」である4月29日を「ナポリタンの日」として記念日登録している。

Entry イオントップバリュ

高リコピンケチャップや具材と麺にこだわったナポリタン

20年9月からカゴメ製品の高リコピントマトケチャップの使用を検討。他のケチャップよりも赤くきれいな色合いやトマトの甘味とうま味が出せることから採用した。

ウインナーは、コンシューマー向けに販売している「トップバリュ 特級あらびきポークウインナー」を組み合わせている。数あるトップバリュ商品の中でも人気の商品で、トップバリュとしてのナポリタンだからこそ、トッピングに使えた具材である。しっかりとした肉感とジューシーさが、一段とおいしさを高めている。

また、今回は弊社の他のパスタ商品と麺の太さを変えている。



昔懐かしナポリタン

いくつものパターンで試作を繰り返し、約半年の期間を経て、満足のいく出来栄となった。

顧客から、色の鮮やかさや甘み、ウインナーのおいしさが、高く評価されている商品となっている。



商品開発本部 デイリー商品部
セルフデリカMDグループ
東原 奈歩氏

カゴメがナポリタン惣菜を応援！ イベント&情報発信で盛り上げる

カゴメは、ナポリタンを盛り上げるために、日本一のナポリタン決定戦「カゴメ ナポリタンスタジアム」を過去2回開催。いずれの開催年とも、ナポリタンの食卓出現頻度が上昇している。そして今回、量販店のナポリタン惣菜へのサポートまで幅を広げた展開を実施。その活動をエントリー企業の取り組みとともに紹介する。

登録前からカゴメが実施していたのが、日本一のナポリタン決定戦「カゴメ ナポリタンスタジアム」である。右側のグラフの通り、過去のナポリタンスタジアム開催時にはナポリタンの食卓出現頻度(TI値)が上昇するという結果が出ており、今年も同様の効果が見込まれているのでナポリタンの販売にはチャンスだ。

さらに今回は量販店の惣菜ナポリタンを紹介する特設サイトもオープン。ナポリタンスタジアムの開催に合わせて下記量販店も惣菜ナポリタンの新商品を導入。まだ導入していない量販店はぜひこのチャンスを有効活用していただきたい。

Entry イトヨーカ堂

絶品にふさわしいナポリタンと家族で楽しめるミールキット

カゴメトマトケチャップを使用することによってたどりついたのが、コクのある甘味と酸味のバランスがほどよい「絶品! 昔なつかしナポリタン」である。さらに、果肉が厚く柔らかなイタリア産完熟トマトに、食感のよい玉ねぎと香り高い燻製ベーコンを加えることにより、味も食感も「絶品」の名の通りのナポリタンに仕上がりに、好評の商品となっている。

「真っ赤なスープを楽しむ」具だくさんナポリタン」は、ミールキット購入のメインとなる家族世帯に合わせて、子供でもおいしく食べることができ、しっかりと多彩な野菜が摂れる商品である。トマトソースに使用したカゴメケチャップは、きれいな赤色が特徴で、見た目も味わいとともに、おいしく仕上げるポイントになっている。



絶品! 昔なつかしナポリタン



ミールキット「真っ赤なスープを楽しむ」具だくさんナポリタン」(調理例)



デリカ部 チルドデリカ担当
マーチャンダイザー
小畑 盛揮氏

WEBやSNSなどを活用してナポリタン惣菜をアピール!

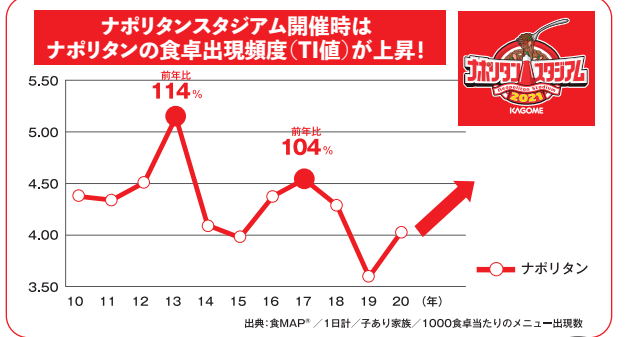
カゴメ製品を使用したナポリタン惣菜を提供している量販店からエントリーによって、カゴメはサポートを行うことになった。

主なサポートは、次の3つである。

- ① エントリー全商品をカゴメHPの特設サイト『みんなのナポリタン』の重点コンテンツの1つである量販店の『おすすめお惣菜ナポリタン』への掲載
- ② カゴメ公式SNSで『お惣菜ナポリタン』の情報を発信

③ 4月29日「ナポリタンの日」に、テレビ&ビデオエンターテインメント「ABEMA」で特別番組を放送し、ナポリタンを話題化。

このように、WEBやSNSなどを活用することで、「ナポリタンの日」を盛り上げると同時に、ナポリタン惣菜への需要喚起をアップする施策を多彩に展開している。



第3回 カゴメ
日本一のナポリタン決定戦! 4月29日
テレビ&ビデオエンターテインメント
ABEMAにて開催!

長年幅広い世代から愛される国民的メニューであるナポリタンのNo.1が決定! 結果発表は左記QRコードよりご参照ください。

Entry カスミ

見た目の彩りのよさと満足感のある食べ応えを両立

惣菜で「ナポリタンスタジアム」にエントリーする前に、前回の「オムライススタジアム」のイベントで、いろいろなオムライスを試食したことが、メニュー開発の参考になっている。

1カ月半ほどかかった開発は、ナポリタンと組み合わせる具材選びに時間をかけた。味は、カゴメのトマトソースを中心に早い段階で、ほぼ決定。具材は、ハンバーグや卵をはじめ、さまざまな組み合わせを試していった。その中で、選んだのが、食べ応えのあるフランクフルトとポテトにチーズをかけたナポリタンと、ヘルシーで彩りがよい大きめカットの野菜とベーコンをのせたナポリタンである。

見た目のよさや食べ応えのある満足感を訴求できる価値のある商品となった。そのため、差別化を図る新しいナポリタンになったと自負できる仕上がりで、売上を伸ばしていく。



フランクとポテトのモッツアレラチーズナポリタン



ごろごろ野菜とベーコンのナポリタン



商品開発本部
デリカMD 担当バイヤー
増田 裕香氏

Entry デリア食品

ジューシーなナポリタンとオムライスのコラボ

人気店の味に近づけるため、半年以上かけて市場のナポリタンの調査・分析をしながら何度も試作を繰り返して生み出した自信の1品。

特に、甘味と酸味のバランスにこだわっており、先味に甘味・後味で酸味を感じる、あと引くおいしさを表現するため、味の決め手として重要なケチャップを2種類ブレンドするほどのこだわりである。さらに、ソースと麺のバランスにもこだわることで、また食べたくなるような昔懐かしいジューシーなナポリタンに仕上がっている。

ナポリタン単品のほかに、人気メニューを組み合わせ「オムライス&ナポリタン」も開発。1枚1枚でいねいに焼き上げたこだわりの玉子と、ケチャップの香りが自慢のチキンライス、ほろ苦くコクのあるデミグラスソースを組み合わせせたオムライスと、味わい深いナポリタンがセットになった人気商品である。



完熟トマトソース仕立てのナポリタン



オムライス&ナポリタン



草加デリカ
開発課 開発係
鈴木 剛氏