

2023年7月20日

各位

 新田ゼラチン株式会社
 東証プライム
 証券コード：4977

新商品『のせる生ジャムミックス』発売のお知らせ

このたび弊社は、2023年7月20日より、お好みの果物を使って電子レンジで5分間調理するだけで、簡単に美味しいフレッシュジャムを作ることができるレンジ調理用ジャムの素『のせる生ジャムミックス』を全国で販売開始いたします。



【のせる生ジャムミックス開発背景】

当社では以下のような市場ならびに消費者調査を実施し、消費者の要望に応え、好みのジャムを簡単に作ることができる『のせる生ジャムミックス（以下、ジャムミックスという）』を開発しました。

（1）ジャム市場の伸長

食パン市場の伸長に伴いジャム市場もまた伸長*しております。また、健康意識の高まりにより栄養バランスを考え果物を購入する人が増加していることに着目しました。

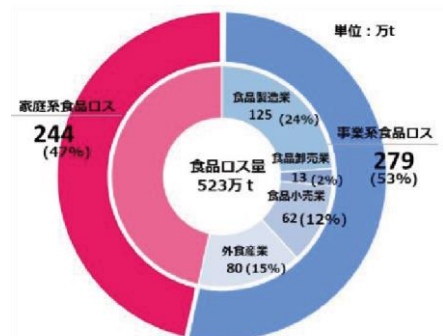
*：出典 株式会社富士経済「2021年食品マーケティング便覧 No. 6」

（2）家庭内でのフードロス

一方で、国内での家庭系食品ロスは日本国内全体の約47%あり、その中で生鮮食品である果物を購入するも消費し切れずに廃棄してしまうという実情がありました。

（3）商品開発に至るポイント

スーパー等の量販店で販売されている瓶詰ジャム等は、殺菌と保存性向上のために加熱処理が複数回行われていることが多く、果物本来のフレッシュ感が失われていることがあり、当社のジャムミックス配合技術等により、改善できるポイントがあると考えました。また、消費者調査の結果、市販品は「量が多く使い切れない」、「欲しい時にすぐに



日本国内の食品ロス量（令和3年度推計値）

出典：農林水産省 Web サイト

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html

購入できない」や、手作りのジャムは「手間と時間がかかる」、「調理や片付けが面倒」といった声がありました。本商品であれば、簡単に手作りジャムを作ることができ、果物を無駄なく使いフードロスにも貢献できると考えております。

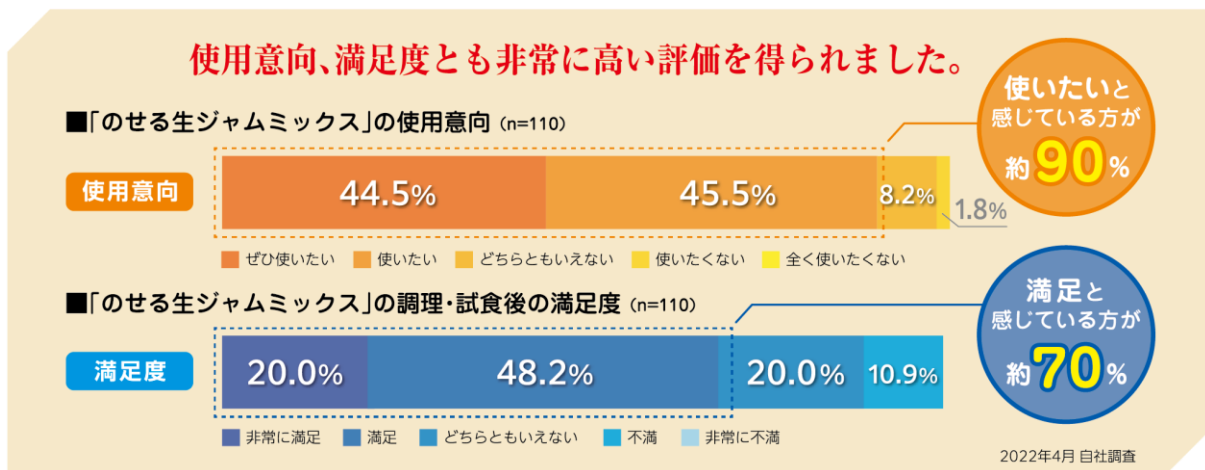
【アピールポイント】

- ・電子レンジ対応のパウチ袋にカットした果物（冷凍果物も可）と水を入れ、レンジで5分間調理するだけでジャムが完成。袋のまま調理ができるので面倒な片付けの手間を解消。
- ・余ってしまった果物など食材をムダなく活用し、家庭の食品ロスを削減。
- ・様々な果物を使用して果肉感たっぷりのフレッシュジャム作りを。トーストやヨーグルトに添えて、いつもの食卓を贅沢に。



【のせる生ジャムミックスに関する消費者調査】

20歳～49歳を対象にジャムミックスに関する調査を行ったところ、本商品の使用意向と実際に調理・試食した後の満足度において、非常に高い評価を得られました。



のせる生ジャムミックスの調理例

【商品概要】

商品名	のせる生ジャムミックス
内容量	25g
販売地区	全国
発売日	2023年7月20日
販売方法	小売店様での店頭販売 下記 EC 通販サイトにおいても販売いたします。 【一般のお客様】 ショッピングサイト「Amazon.co.jp」にて販売 【法人のお客様】 法人のお客様向け通販サイト「新田ゼラチン プロショップ」 URL: https://proshop.nitta-gelatin.co.jp/ ※法人のお客様は10袋単位のご注文となります。

以 上

■本件に関するお問い合わせ■

新田ゼラチン株式会社 経営企画部：担当者 高瀬（たかせ）

お問い合わせフォーム <https://cloud.swcms.net/nitta-gelatinPublic/ja/ir/inquiry6.html>