

oeuf (ウフ)コーポレーションより商品のお知らせ！

わたしたちウフコーポレーションは、東日本大震災の復興の一助となるよう、生産者の立場で培った、美味しいものを見極める力とこだわり、幅広いネットワークをいかし、これからもみなさまにご納得いただける食品を提供していくよう努力しております。

(「oeuf: ウフ」とはフランス語で「卵」という意味です。)

ご多忙中とは存じますが、ぜひご取材・ご紹介いただけますようよろしくお願い致します。ご興味のある方は、お気軽にご連絡ください。

(次ページより商品詳細・商品誕生秘話)



本格ねり餅 おたすけ君



Oeufプリン

《お問い合わせ先》

株式会社ウフコーポレーション

担当：浜崎

TEL 022-292-5135 / FAX 022-293-1602

株式会社 BMC

担当：佐藤

〒107-0052 東京都港区赤坂9-5-27

乃木坂ミツワビル3F

TEL 03-3470-2571 / FAX 03-3470-2550

携帯 090-1504-7493

E-mail: ysato@bmc1.co.jp

<http://www.oeuf-tamago.com/>

東日本大震災を経験した被災地「石巻」で開発
災害対策技術商品
《本格ねり餅 おたすけ君》



東北の「美味しい」をお届けする、株式会社ウフコーポレーション(宮城県仙台市)からいつでも、どこでも簡単にお餅が作れる即席もちキットが販売されました。

■特徴1

付属の「もち粉」と「調味液」を混ぜて5分揉むだけで本格的なお餅が出来上がります。
※加熱不要でそのままお召し上がり頂けます。

■特徴2

もち粉は国産にこだわりアレルギー特定材料25品目を使用しておりません。
食物アレルギーの方でも安心してお召し上がり頂けます。

■特徴3

常温保存で賞味期限約2年。非常食として最適です。

■特徴4

「災害発生時」「緊急備蓄用」「アウトドアのお供に」等幅広くご利用いただけます。

■特徴5

「揉む」という工程自体が楽しいためお子様でも喜んでお手伝いいただけます。

※商品が必要な場合は、弊社でご用意させていただきます。

～出会いから商品開発までの流れ～

宮城県加美郡加美町の製粉屋さん『菅原商店』が作る「こめっ粉」に2012年7月の、とある展示会で出会いました。

この「こめっ粉」を見た瞬間の「びいびいっ」は、雷に感電したかのような衝撃がはりました。

弊社が探していた炭水化物を手軽に摂取できる商品そのものでした。

この「こめっ粉」は、菓子用の粉として開発されたものでしたが、適量の水分を加え数分間練りこむと「餅」となるといった特性がありました。

東日本大震災では、開発した菅原商店の会長さんが、実際にこの粉を避難所へ持ち込み、避難者に餅にして振る舞い、大変感謝されたとの話を伺いました。この商品の特性に惚れ込んだ私が菅原商店へ伺い、弊社オリジナルの粉を作って頂く事になりました。

弊社マリプロは2011年の震災の経験を活かした商品の開発を手掛け、2012年1月には「非常時おたすけ箱」という食品備蓄からトイレまでを一体にした防災商品を発売させる事が出来ましたが、その中には炭水化物を摂取する主食となる食料が欠けていたのです。

私たちが震災から学んだ「備蓄食に求める特性」には、開封即食(開けたら直ぐに食べられる事)である事。食物アレルギーを排除する事。柔らかく高齢者から幼児までが食べられる事。といった特性を全てクリアした商品が「こめっ粉」でした。

この「こめっ粉」に付属の調味液を添付し、これ以外は何も用意する必要がなく、また誰でも簡単に作れる仕様にしたものが、今回発売する「加熱不要の本格ねり餅おたすけ君」です。

あの時・・・

避難所では老人や子供が父や母の帰りを待ち、何もする事のない時間をじっと耐えていました。

僅かなビスケットを子供たちに配りましたが、受け取らず泣いた子供がいました。その子は小麦のアレルギーを持っていたので食べられませんでした。

その時「おたすけ君」があったら・・・

外で活動している父や母を待つ間、子供と老人が輪になり、語りあいながら皆で食事(ねり餅)を作り待っている。

嚙下が気になる老人には、小さくして与え、皆が同じものを食べて次の救助を待っている。

食べながら皆で支え合う気持ちが自然に湧いてくる。そんな光景が浮かびます。



■商品内容
パッケージ、作り方説明書、調味液、もち粉



※加熱不要、手もみで5分で本格お餅が出来上がります。



加熱不要の手もみで5分

本格お餅 ほんかく おたすけ君

NEW 業界初商品!!

開発中!!

お子様向けに
イチゴ味 パナナ味

製品特長

- 餅粉と付属の液体を合わせて揉むだけ!
- 加熱調理は不要です!
- 保存性も高く、非常食にも最適です!
- アレルギー「0」
食物アレルギーの方にも安心です。
- もみもみ5分!自分で作って楽しく食べる!

MARINEPRO TEL:0225-72-4310 FAX:0225-72-4314

- 品名 : 本格ねり餅 おたすけ君 (甘塩)
- 内容量 : 1セット (もち粉50g、調味液100g)
- 原材料名
もち粉 : もち米 (国産)、うるち米 (国産)
調味液 : 還元澱粉糖化物、食用なたね油
アミノ酸調味液、発酵調味液、食塩
- 販売価格 : 1袋 500円 (税別)

可愛いパッケージと、こだわり卵とソースの美味しさで大人気！

 œuf のぷりん



東北の「美味しい」をお届けする、株式会社ウフコーポレーション(宮城県仙台市)から可愛いパッケージと、こだわり卵とソースの美味しさで大人気！
œufのぷりん(ウフのぷりん)が2月初旬から好評発売中。

ウフコーポレーションの卵担当部門は東日本大震災で大きな被害を受けた石巻にあります。震災当時、被災地石巻はあらゆる物資が不足しており、中でも食料品の枯渇は深刻でした。そんな中、卵担当部門はいち早く工場内にあった卵をすべて近隣住民に無料で配りました。

震災から2年が経過し、被災地である石巻から、いままでご支援いただいた多くの方々への感謝の気持ちを何かの形で伝えたいと思ったとき、当時、卵を受取って本当に嬉しそうに感謝の気持ちを伝えていただいた住民の方々の笑顔が浮かびました。

「石巻から卵を使って笑顔を届けよう！」

そんな気持ちを込めて、こだわりの卵をタップリぜいたくに使ってつくられたのが「ウフのぷりん」です。濃厚でコクがあり、それでいてまるやかな味。「いちごソース」はあえてこだわって震災で大きな被害を受けて以来出荷が難しかった「仙台いちご」を使用。やさしい甘味と爽やかな酸味をお楽しみください。

そして、なんといっても目を引くのがパッケージの可愛らしさ。卵をモチーフにしたキャラクターの「ウフちゃん」は私たちがお届けしたい「笑顔」の象徴です。ウフちゃんを全面にデザインしたパッケージは女性を中心に大人気！お土産に、お祝いに、引き出物に、贈れば「可愛い～♪」と喜ばれること間違いなし。ぜひ一度ご賞味ください。

これからも私たちは全国に「笑顔」をお届けできるような商品を開発してまいります。



ウフのぷりん【カラメルクラッシュ】



ウフのぷりん【仙台いちご味】

ウフコーポレーションの母体である飼料会社「清水港飼料(株)」のノウハウと経験から生まれた「ウフの卵」卵の美味しさのヒミツは鶏の飼料にあります。天然植物多糖体(ベニバナ・スカズラの花オオバコ・カボチャの種子の機能性植物)を給与した飼料を与えることによって病気にかかりにくい免疫機能を高めた健康な鶏の卵です。

その、こだわり卵をタップリ贅沢に使って作られた「ウフのぷりん」濃厚でコクがあり、それでいてまるやかな味のプリンです。

もう一つのこだわりが「ソース」

「カラメルクラッシュ」と「いちごソース」を用意しました。

「カラメルクラッシュ」はソースというよりトッピング感覚。ブリュレ風の食感のちょっと大人の味わいが楽しめます。

「いちごソース」はあえてこだわって震災以来出荷が難しかった「仙台いちご」を使用。やさしい甘味と爽やかな酸味をお楽しみください。

■「ウフのぷりん」価格

12個入り：2,100円 6個入り：1,050円

※当店のネット販売のみとなります。

<http://www.oeuf-tamago.com/>