

温かい飲み物にスパイスを ヒハツをおいしくプラス！ 「ヒハツ+（プラス）」＜ジンジャー＞ ＜シナモン＞ 新発売

ヒハツと相性のよい風味のスパイスをブレンド

ハウス食品は、「ヒハツ+（プラス）」＜ジンジャー＞ ＜シナモン＞の2品を、8月14日からスーパーなどで発売します。スパイスの一種である「ヒハツ」に、風味の相性がよいスパイス（ジンジャー、シナモン）を各々ブレンドした製品で、カフェラテや紅茶など温かい飲み物に振りかけておいしくいただけます。＜ジンジャー＞は内容量11g、オープン価格（税別参考小売価格258円）。＜シナモン＞は内容量14g、オープン価格（税別参考小売価格258円）。



■ 特徴

- (1) ヒハツはほんのり甘くて清涼感のある香りが特徴です。ヒハツの風味と相性の良いスパイスをブレンドしているので、カフェラテや紅茶など温かい飲み物と相性がよく、ヒハツをおいしく楽しむことができます。
- (2) 温かみを感じる色合いや手書き風のイラストを採用し、ホッと一息つく気分になるようなパッケージデザインにしています。

● 「ヒハツ」とは

《風味・成分》

コショウ（ペパー）と同属別種。含有成分のピペリンにより、コショウと同じようなシャープな辛味があります。

加えて、ほんのり甘くて清涼感のある香りが特徴の香辛料です。

《原産地、特性》

南アジア（インド・スリランカ）原産のコショウ科のつる性常緑樹で、実は長い穂状になります。英名はロングペパー、和名は長胡椒・ヒハツ。

《用途》

肉料理のにおい消しやカレーの他、モロッコではスパイスミックスなどに使用されています。またスリランカでは伝統的にスパイスティーにも使用されていて、ミルクティーやコーヒー、生姜湯など普段のホットドリンクの香り付けとしても使われています。



■ 開発ストーリー

①【きっかけ】

ここ数年、ヒハツ製品は伸長が著しい傾向にあります。ただ、お客様の評価の中には、ヒハツの甘くて清涼感のある特徴的な香りが苦手な方もいらっしゃることに気づきました。ヒハツの独特な香りを抑えながら、特徴的な香りをうまく引き立たせるスパイスを併用することで、ヒハツをおいしく楽しめる製品を作りたいと考えました。

②【ターゲット】

ヒハツを普段の生活の中で、手軽においしく取り入れたい方

③【苦労した点】

ヒハツを50%以上配合していますが、ヒハツの独特な香りが苦手な方にも受け入れられつつ、ヒハツの特徴となる香りは若干感じられる程度の絶妙な比率を検討しました。組み合わせるジンジャー、シナモンの種類（産地や品種違い等）や量を試行錯誤しながら、風味創りを行いました。

④【一押しポイント】

ヒハツの香りにジンジャー又はシナモンの香りが合わさることで香りが豊かに引き立ち、飲み物をより一層おいしく召し上がれます。カフェラテや紅茶以外の飲み物とも相性が良く幅広くお使い頂けます。

「ヒハツ+（プラス）」<ジンジャー>：レモネード、ココア、豆乳に

「ヒハツ+（プラス）」<シナモン>：コーヒー、ホットミルクに

■ブランドの取り組み・展望

ヒハツは、一部の方に使われていますが、まだまだあまり馴染みのないスパイスです。普段の生活で飲み物に使う提案をすることで、市場での定着を図ります。直近、スーパーなどで拡充されているスティックコーヒー売場において、関連販売も積極的に展開し、露出を図っていきます。

■製品概要

- 製品名／内容量／価格：

「ヒハツ+（プラス）」<ジンジャー>／11g／オープン価格（税別参考小売価格258円）

「ヒハツ+（プラス）」<シナモン>／14g／オープン価格（税別参考小売価格258円）

- 発売日：2023年8月14日

- 発売地区：全国

製品カタログページ（8月10日公開予定）

URL：「ヒハツ+（プラス）」<ジンジャー>

https://housefoods.jp/products/catalog/cd_1,091105.html

「ヒハツ+（プラス）」<シナモン>

https://housefoods.jp/products/catalog/cd_1,091106.html