

アシストバルール

アシストバルール
このバジルの
種は正式にタ
イ原産シン科
オクだ。

チチチチ食感で美容・健康訴求



瓶に入ったドリンクの中に黒い粒々。高貴店などの店頭で目にしたことがある人も多いはず。この粒々の正体はハーブの一種であるバジルの種で、豊富な食物繊維に加え、様々な機能性に注目が集まっている。インパクト抜群の見た目だけではなく、多くの魅力を持つドリンクが「バジルシードドリン

者の強い国産ニーズを受

支えている。「極」シリーズは消費ニーズを捉えて今期は「オーマイ 極(ごく)」シリーズのお好み焼粉、たこ焼粉の提案も強化する

国産の「極」でニーズ捉える



オーマイ 極ふわり お好み焼粉
粉モモン文化が根強い関西において日本製粉は主力の「オーマイ」本場大阪お好み焼粉じょゆ味」を積極提案している。関西で強い支持を得ている商品だが、消費者の多様なニーズを捉えて今期は「オーマイ 極(ごく)」シリーズのお好み焼粉、たこ焼粉の提案も強化する

竹本油脂

ちょいがけでおいしさアップ



中には小豆入りで、高貴店などでの販売によると、ある人によれば「あんばい」と呼ばれていた。しかし、今は「甘味」として販売され、商品名は「甘味」として販売される。

中には小豆入りで、高貴店などでの販売によると、ある人によれば「あんばい」と呼ばれていた。しかし、今は「甘味」として販売され

ていて、その中に小豆入りのものがある。この商品は、「甘味」として販売される。中には小豆入りで、高貴店などでの販売によると、ある人によれば「あんばい」と呼ばれていた。しかし、今は「甘味」として販売され

日本初のカレー粉をブランド化



べる商品のよさが開発された商品で、國産の小麦粉と山いも粉を混ぜて商品化。ひだわ

りして開発された商品で、國産の小麦粉と山いも粉を混ぜて商品化。ひだわ

けて開発された商品で、國産の小麦粉と山いも粉を混ぜて商品化。ひだわ

りして開発された商品で、國産の小麦粉と山いも粉を混ぜて商品化。ひだわ

バジルシードドリンク

日本円。
このバジルの
味が良くなけ
れは意味がない。原産国
诉求も面白い。200円。

卓上用ごま油(太香)

日本円。
入は順調に進んでいます。
なお、同社は来年開催の
「食博覧会 大阪」に出展も検討

さあ、あなたも。「ひつくり返る」

体验を。

マルちゃん 正麺 カップ

生麺としか思えない。



東洋水産

