

報道関係者各位

2024年2月5日
株式会社北川製菓

装い新たに新登場！簡単本格イタリアン 「ゼッポリーネシリーズ」 2品を3月1日に発売

株式会社北川製菓（本社：長野県駒ヶ根市、代表取締役：北川浩一）は、この度2024年度春・夏新商品として、商品パッケージをリニューアルした冷凍食品シリーズ『ゼッポリーネ あおさ』『ゼッポリーネ チーズ』の2商品を全国の量販店にて2024年3月1日に発売致します。



この度のパッケージリニューアルではご好評を頂いておりました、素材そのものの深みのある味わいをより強調すべく、素材感とパーソナルカラーを強調したデザインとし、製品クオリティ評価の証であるジャパンフードセレクション受賞アイコンをパッケージ上にレイアウトする事で、エンドユーザに手に取って頂きやすいデザインとしました。

『ゼッポリーネシリーズ』は調理方法に簡便な電子レンジ調理、常温解凍調理、生地表面のクリスピーな食感をお楽しみ頂けるオープン調理等を採用し、内容量をエンドユーザの様々なライフスタイルにマッチしやすい150gとする事で、エンドユーザに手にとって頂きやすい商品設計とした一口サイズの本格イタリアンです。『ゼッポリーネ あおさ』は国内産あおさの豊かな味わいともちもちとした食感を、『ゼッポリーネ チーズ』は3種のチーズ（チェダー・ゴーダ・パルメザン）の濃厚な味わいともちもちとした食感を簡単にご家庭でお楽しみ頂けます。

商品特徴及び商品仕様



ゼッポリーネ あおさ

- ① イタリアの郷土料理が簡単レンジ調理で楽しめる
- ② 国内産あおさの旨味
- ③ もちもちとした食感の生地

・ JAN : 4972563070188
※JAN 変更なし
・ 発売時期：2024年3月1日



商品イメージ



ゼッポリーネ チーズ

- ① イタリアの郷土料理が簡単レンジ調理で楽しめる
- ② 3種の濃厚チーズ
- ③ もちもちとした食感の生地

・ JAN : 4972563070195
※JAN 変更なし
・ 発売時期：2024年3月1日



商品イメージ

共通仕様

内容量：150g／賞味期限：364日（冷凍時）／調理方法：電子レンジ 500W 60秒（5個加熱時）、
常温 30分～60分、オープン 6分（150℃ 5個調理時）／希望小売価格：オープン価格／発売地区：全国

ゼッポリーネとは？

『ゼッポリーネ』はもちもちのピッツァ生地には藻を混ぜカラッと揚げたイタリア・ナポリの郷土料理で、現地では主に前菜として親しまれています。



ジャパン・フード・セレクションとは？

ジャパン・フード・セレクションとは、日本フードアナリスト協会に所属している食分析や情報発信の資格を持つ23,000人のフードアナリスト達が食品の審査を行う日本初の食品・食材評価制度です。2013年の発足以来これまで多くの企業、団体が参加しており、日本人の繊細な味覚、嗜好性、感性、食文化に配慮した評価で公正・中立な審査体制を整えています。



会社概要

当社では常に消費者の皆様のニーズに寄り添った高品質なお菓子や食品を、全国の販売店を通じて販売させて頂いております。長らくお客様にご愛顧頂いている『信州牧場シリーズ』、専門店の本格的な味と食感をお楽しみ頂ける『冷凍ドーナツシリーズ』、おやつだけではなくお食事用途でもご利用頂ける『ゼッポリーネシリーズ』等、消費者の皆様にとってのおやつの本質を捉え、守り続けなければならない伝統を保ちつつも常にチャレンジングな姿勢を持ち、お客様のニーズを満たすオンリーワン商品の開発を行う事で、お客様に新たな価値を提供し続けております。

社名	株式会社 北川製菓
事業内容	ドーナツを中心とした食品の製造・販売
創業	1958年7月
会社設立	昭和52年7月27日
代表者	代表取締役 北川浩一
本社	〒399-4117 長野県駒ヶ根市赤穂 14-329
駒ヶ岳工場	〒399-4301 長野県上伊那郡宮田村 1934-5
資本金	3,000万円
売上高	23.9億円 (2022年9月)
従業員数	145名
WEBサイト	https://www.kitagawa-seika.co.jp/
主要製品	信州牧場のドーナツ、信州牧場のあんドーナツ、信州牛乳マドレーヌ、冷凍ドーナツ、ゼッポリーネ



当社は「長野県SDGs推進企業登録制度」登録企業です。

報道関係者からのお問い合わせ先

「おやつ&スイーツ」のソリューション企業
株式会社 北川製菓

営業本部 担当 守谷／ TEL:0265-96-0904
E-mail: k-moriya@kitagawa-seika.co.jp