

菓業食品新聞

The Journal of confectionery



URL: <http://okashi.info> e-mail: okashi@nespe.com

発行所 〒553-0003 大阪市福島区福島1-2-12-605
TEL 06(6458)2045 FAX06(6458)6520

株式会社 菓業食品新聞社

支社・京都
発行人 狩野 智子 一か年 8,400円

バラエティ豊かなラインナップ

チョコエッグ

本物のおいしさ

セコイヤチョコレート

フルタ製菓株式会社

〒544-0023 大阪市生野区林寺6-7-22

カンロ

新食感「マロツシュ」

4年後20億円を目指す

マシユマロ市場の活性化戦略



挨拶する三須社長

シユマロのよに転じ、年間80億円前後のいい見た目。パッケージは、ポップな雰囲気とビィターキャンペーンをイメージしたカラーリングを実施する。

既存のグミの製菓材料やBBQ等のインに空気をベント消費が多く、味わい豊かさを保ちたい。マシユマロは、新しいグミのイメージと、新しい味を追求する。

テスト販売では、グシユ味) 50g、151円(税込)

カンロ(株)は、一部店頭「マロツシュ」が誕生した背景がある」と解説した。から大人の女性へ、食生活から日常のお菓子消費へと変換し、新たなマシユマロの価値創造を目指す。

6月7日に開かれた「オチを彩る、楽しさを届ける」をテーマにした記者発表会で、三須和泰社長は「成長率を付けることで拡大して」が低迷しているマシユマロとグミの市場規模も小さいを比較すると、それぞれが、新機軸の商品打ちのカテゴリに情緒、スベックの両面でカバーできる可能性がある」と分析。きていない空白領域がある。マシユマロは、グミと爽快感ある連食しやすい。ケセのあるアイコンックな形で、かわ

15秒で食感に変化
かわいい見た目

マシユマロのポイントは、もちっと新食感で、15秒ぐらいい噛むとマシユマロのような食感に変化する楽しさ。酸味の刺激が爽快感ある連食しやすい。ケセのあるアイコンックな形で、かわ



新食感の爽快系マロツシュ

市場は、2003年にコラーゲンが目されたのを機に拡大したが、減少傾向



柄本佑さん出演WEBECM

本社および京都支社移転のお知らせ

昨年来、コロナ禍でも、通常通りに発行を続けてこられましたこと、菓業界皆様のお支えの賜物と、深謝申し上げます。

弊社は設立から55年、創業から約70年、大阪・福島で営業してまいりました。この度、本社、京都支社共に新たな地へ移転することに致しました。今後、より充実した紙面作りを励んでまいりますので、変わらぬご愛顧を賜りますよう、よろしくお願ひ申し上げます。

新事務所

株式会社菓業食品新聞社社員一同

住所 〒564 0053

大阪府吹田市江の木町11-38 618

電話 06(6385) 1717

FAX 06(6385) 0150

Eメール ks-news@okashi.info

【京都支社】

住所 〒603 8311

京都府京都市北区紫野上柏野町52-12

電話 075(366) 8920

FAX 075(366) 8892

営業開始日 令和3年6月24日(木)

2面 笑わず餅献菓式

4面 都市型SCそよら新金岡

7、8面 八橋検校を偲ぶ

ブルボン×住野よる

ノーダウト
no doubt

オーディオ小説 全5話公開中



オーディオ小説は
こちら!



理由なんかなくても好き

濃厚 Choco Brownie



濃厚チョコブラウニー



濃厚チョコブラウニーリッチミルク



ミニ濃厚チョコブラウニー

※画像はイメージです。