

No.13 パン好き従業員が選ぶ「ヴェルデ トーストスプレッド」 推し味ランキング & アレンジレシピ発表！

-1- 手軽に本格的なトーストメニューが楽しめる「ヴェルデ トーストスプレッド」

アヲハタ株式会社(本社：広島県竹原市、代表取締役社長：上田敏哉、以下アヲハタ)は、手軽に本格的な味わいが楽しめる「ヴェルデ トーストスプレッド」シリーズについて、従業員を対象としたアンケート調査を実施しました。好きな味種のランキングや、パン以外のおすすめアレンジレシピについて紹介します。商品情報：<https://www.aohata.co.jp/verde/>

-2- 好きな理由は、本格的な味わいや万能性。人気ランキングベスト3を発表

近年パン用のスプレッド市場は継続的に伸長しています。「ヴェルデ トーストスプレッド」シリーズも使いやすいチューブ容器で、塗って焼くだけで手軽に本格的な味わいを楽しめることが支持され、売上は好調に推移しています。さらに開封後も常温で保存できることから、アウトドアシーンでも使用されるなど活用の幅が広がっています。

Q.現在の商品ラインアップで一番好きなトーストスプレッドは？

1位：ガーリック 2位：明太フランス風 3位：シュガーバター

1位はお客様からも人気ナンバーワンの「ガーリック」、2位はピリツと辛い、おつまみにもぴったりの「明太フランス風」、3位には幅広い世代から支持されている「シュガーバター」がランクインしました。1位のガーリックを選んだ理由としては、「お店の味が自宅で再現できる」「パスタやソテーの味付けにも最高」と、本格的な味わいや万能性が評価されています。スイーツ系で1番人気となったシュガーバターについては、「サクサク感がたまらない」「安定の味」「懐かしい感じがする」など食感と砂糖とバターの裏切らないおいさが評価されています。



-3- パンだけではもったいない！従業員おすすめのアレンジメニューをご紹介します

開封後も常温で保存ができるトーストスプレッドは、調味料として普段使いだけでなくキャンプなど使用シーンも広がっています。

- ・ガーリックトーストスプレッドで野菜や、肉、魚介類をソテー。アヒージョを作るのにも便利。
- ・ゆでたパスタにガーリックや明太フランス風をあえて塩コショウで味を調える。チャーハンの味付けにする。
- ・リンゴを皮つきのままくし切にして芯を取り、シュガーバターを乗せてトースターで焼くと焼きリンゴのできあがり。
- ・餃子の皮にクワトロフォルマッジ風やカレーパン風を塗ってトースターで焼くと、チップス風おつまみに。



メニュー例：ほたてとアスパラのバターソテー



きのこガーリックパスタ



明太とチーズの餃子の皮チップス

アレンジメニューはアヲハタの公式ホームページでも紹介しています：<https://www.aohata.co.jp/recipes/>

最新の Web CM はこちら：<https://www.youtube.com/watch?v=8HjG7ssrsGE>