

新キャラクター登場!?

「ブルダック」新キャラクター『PEPPO (ペポ)』 韓国先行デビュー



参考: <https://peppoworld.com/ko/>

ブルダックブランドの新しい魅力を発信する新キャラクター『PEPPO (ペポ)』が正式にデビューいたしました。グローバルZ世代をターゲットにした今回の新キャラクターマーケティングは、本年6月より韓国市場にて本格的なプロモーションが先行スタートしております。現地メディアでも大きく取り上げられ、期待の高さが伺えます。今後は日本を含むグローバル市場へ順次展開される予定です。また、現在日本国内にて流通しているパッケージおよびマーケティングへの適用は、即時変更ではなく、「順次切り替え」にて進行いたします。なお、日本国内におきましてはすでに販売中の「ブルダックカレー」にも、新キャラクター『PEPPO (ペポ)』が採用されており、今年下半期に発売予定の新商品「スワイシブルダック炒め麺」にも登場する予定です。さらに、キャラクター展開の一環として特設サイトが開設されました。同サイト内ではオリジナルの『PEPPO』の画像を作成できる体験型コンテンツをご用意しており、Z世代を中心としたSNS等でのさらなる話題拡散が期待されます。具体的な導入時期や、店頭でのプロモーション企画などの詳細につきましては、確定次第追ってご案内いたします。さらにパワーアップする「ブルダック」シリーズの今後の展開に、ぜひご期待ください。

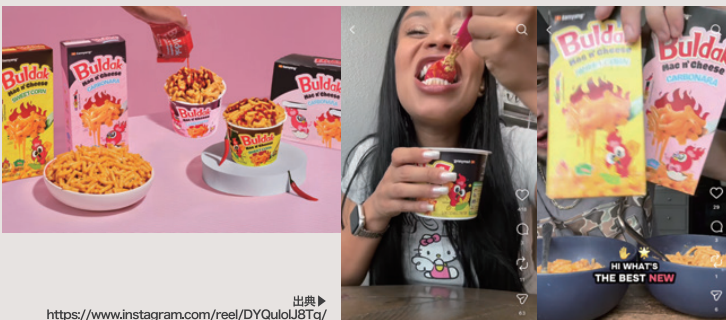
あの国民食がブルダックに

アメリカで新商品 「ブルダック マカロニ&チーズ」が話題に

三養食品は、米国市場向けの新商品「ブルダック マカロニ&チーズ (Buldak Mac N' Cheese)」を発売しました。北米で広く親しまれているマカロニ&チーズに、ブルダックならではの辛さと風味を組み合わせた商品で、SNS上で若年層を中心に人気を集めていたアレンジレシピを商品化したものです。

近年、既存の商品を自分好みにアレンジして楽しむ消費者が増えている中、本商品はそうしたニーズを反映して開発されました。フレーバーはスイートコーン味とカルボナーラ味の2種類を展開し、現地消費者の多様な嗜好や辛味ニーズに対応しています。

三養食品はグローバル市場において、各国の食文化や消費者インサイトを取り入れた商品開発を積極的に推進しています。今回の「ブルダック マカロニ&チーズ」もその取り組みの一環であり、現地で親しまれているメニューにブルダックブランドを融合することで、新たな消費者層へのアプローチを図っています。また、商品情報が公開されると韓国国内のSNSやオンラインコミュニティでも大きな反響を呼び、「韓国でも発売してほしい」といった声が相次ぐなど、高い関心を集めています。



出典 ▶ <https://www.instagram.com/reel/DYQuloJ8Tq/?igsh=MTQ3eW5uMmp1dJZnMA==>

▲出典 <https://www.instagram.com/reel/DYQuloJ8Tq/?igsh=MTQ3eW5uMmp1dJZnMA==>

夏こそブルダック?

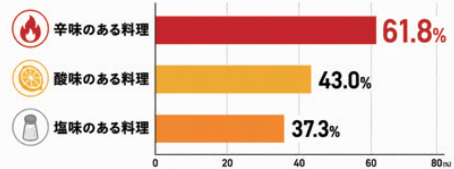
韓国の文化 「이열치열 (以熱治熱)」とは

「以熱治熱 (イヨルチヨル)」という言葉をご存じでしょうか。これは韓国で古くから親しまれている「熱をもって熱を制す」という考え方で、暑い夏こそ辛いものを食べて汗をかき、活力をつけるという夏の食文化です。実際に日本でも、消費者調査では夏に食べたい味として「辛味」が最も高く、夏バテ対策やスタミナ補給を目的に辛い料理を求める傾向が見られます。気温の上昇とともに、カレーや麻辣、激辛メニューへの関心が高まることから、「暑いからこそ辛いものが食べたい」というニーズは年々定着しつつあります。そんな夏の辛さ需要を取り込む売場づくりにおすすめなのが、世界中で愛される韓国旨辛麺「ブルダック炒め麺」です。ブルダックは単なる辛味商品ではなく、「辛いだけでなく、旨い」を実現したクセになる味わいが特徴。SNSを中心に継続的な話題を生み出し、若年層を中心に高い指名買いを獲得しています。また、韓国フェアや旨辛フェアとの親和性が高く、豊富なフレーバーとカラフルなパッケージは売場のアイキャッチとしても効果的です。暑さが続く夏だからこそ、辛さ需要を取り込む売場づくりを。「以熱治熱」の考え方とともに、旨辛カテゴリーの主役商品としてブルダック炒め麺はいかがでしょうか。

夏に食べたい料理は

どのようなものですか。(複数回答)

(n=400)



夏に食べたい料理として「辛味のある料理」が61.8%で最多!

出典: McJenny Company調べ

韓国人気情報

日韓で話題! 暑い夏にブルダック冷麺

本格的な夏の到来を前に、韓国と日本の若者の間で「ブルダック冷麺」が大きな話題を呼んでいます。これは新商品ではなく、「ブルダック炒め麺」を使ったSNS発のアレンジレシピとなっており、通常は熱々で食べるブルダックですが、あえて冷水で締めることで麺のモチモチとした弾力が格段にアップします。激辛ソースのパンチ力はそのままだ、冷たさとさっぱり感が加わるため、「暑い夏でも美味しく激辛を楽しめる」と辛党の心を掴んでいます。

作り方は非常にシンプルで、茹でた麺を流水や氷水でしっかり冷やし、水気を切って付属のブルダックソースと市販の韓国冷麺スープを注いだら完成! お好みできゅうりやゆで卵をトッピングしたりするのもおすすめです。今年の夏は、自宅手軽に作れる「ブルダック冷麺」で、刺激的な涼しさを体験してみたいかでしょうか。



出典: <https://www.instagram.com/p/DaALEGITJd/?hl=ja>