

新発想！電車や車内で直ぐに食べられるお漬物カップ

「カップ de!秩父ピクルス」11月10日(金)リニューアル

- ① 秩父きゅうりの旨味が際立つピクルス ②秩父ルージュのワインを使用 ③別名「旅するピクルス」



■厳選ハーブ薫る爽やかな朝 【新商品】秩父ルージュ薫る大人味 ■燻製薫る金曜日の夜

当園は埼玉県秩父市で文化8年より210年、先祖代々農業を営んでいるちちぶ丸山農園(副代表:丸山 貴吾 まるやま けんご)と申します。花園インターから車で30分の場所にあり、これまで埼玉県産ブランドである「秩父きゅうり」やトマトのハウス栽培、秩父きゅうりを使ったピクルスなどを中心に販売しております。

2019年9月からより秩父きゅうりを手軽に味わってほしい、秩父きゅうりの認知度を上げたい、世界一のおいしいピクルスを作りたいという思いから「秩父ピクルス」を深谷市のマルツ食品株式会社様と共同開発し、販売を開始いたしました。実際に販売すると電車内やアウトドアでお酒と一緒に食べたいというお客様の声が多届け新商品の開発に至りました。

そこで、この度、電車での旅行やアウトドアを楽しまれる方を対象に『カップ de!

秩父びくるす』を11月10日(金)より新たに販売することになりました。

この商品の特徴は紙製カップに袋入りのピクルスと楊枝を入れたことでどこでも簡単に食べられる利便性と使用した後の商品の処理のしやすさや捨てやすさによる簡便性が向上したことです。

電車や車内でお漬物(ピクルス)が食べられるという新たな旅の楽しさを提供していきたいと思っております。

1.【顧客ターゲット】「漬物好きで旅行やアウトドアの好きな方」

詳細⇒主に関東県内の20代～50代の男女、おにぎりやお酒のお供に

2.【コンセプト】「新規性」×「商品」



「電車や車内で直ぐに食べられるお漬物カップ」

今までのピクルスは瓶詰やパックに入った商品が多く、その場で簡単におつまみとして食べる事ができませんでした。どこでも食べやすいようにカップと楊枝をセットにした商品です。

3.【強み】「秩父きゅうり(ピクルス)」

詳細⇒世界一おいしいきゅうりのピクルスを作りたいという思いからピクルス自体がごちそうになるよう、きゅうりの切る厚さ、低温殺菌、漬け原料には天然由来成分のみ使用し風味まろやか、パリパリ食感、どなたにも食べやすいコクのある今までにないおいしさを追及しました。

4.【リリースのポイント3つ】

①ピクルス自体のパッケージのかわいらしさ・味・食感・香り・食べた時の音など五感でおいしさを楽しめる商品にしました。

②よりおいしいピクルスになるよう既存商品から漬け原料の見直しを行い、使用するハーブの構成や、スモークビネガーを使用して今までになかった価値の創造、赤ワインを既存のものから変更し兎田ワイナリー様とのコラボで秩父ルージュを使用し秩父でしか味わえない味を追及しました。

③パッケージを既存のパック形状のものからカップ入りにすることでお客様の利便性を向上させ、様々なシーンでご利用いただけるように改良いたしました。

別名:「旅するピクルス」として世間から呼ばれたい。

<以下、参考資料>

■代表者(丸山 茂久)



- ・1973年 3月 埼玉県立寄居高等学校卒業
- ・1973年 4月 東京電力株式会社入社
- ・2009年 4月 退社し専業農家に転身
- ・2013年 4月 秩父きゅうり農家に転身
- ・2017年 4月 農園名を「ちちぶ丸山農園」に変更
- ・

■その他 (特許・表彰など)

- ・2019年経営革新認定取得、2019年 S-GAP 認証取得
- ・2023年秩父ピクルス商標取得

■商品概要

商品名	「カップ de!秩父ピクルス」
特徴	新発想！電車や車内で直ぐに食べられるお漬物カップ ①秩父きゅうりの旨味が際立つピクルス ②秩父ルージュのワインを使用 ③別名「旅するピクルス」
発売日	令和5年11月10日(金)
販売先	自社、祭の湯、じばさん商店、矢尾百貨店等
販売価格 (自店舗)	・厳選ハーブ薫る爽やかな朝 ￥550円(税込) ・秩父ルージュ薫る大人味 ￥550円(税込) ・燻製薫る金曜日の夜 ￥650円(税込)

<資料に関してのお問合せ先>

ちちぶ丸山農園

広報担当:丸山 貴吾

電話:090-8101-4413

E-Mail:itayabatake2017@chichibumaruyamafarm.com

HP アドレス <http://chichibumaruyamafarm.com>

住所 〒368-0005 埼玉県秩父市大野原 3515