

## 新商品「美納豆™のデリ」開発秘話をHPで公開！

～納豆の革命を託された真面目な商品開発チームの開発秘話～



株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO 兼 COO:吉永 智征、以下ミツカン)は納豆特有のにおいも糸引きもない「美納豆のデリ」の発売を記念して、開発の裏側を描くイラストコンテンツ「美納豆のデリ 開発秘話」を公開いたしました。

5月25日(火)より新しく「ナチュラルローソン」にて限定発売した「美納豆のデリ」の開発の裏側を描く本作品。突然「納豆で革命を起こすこと」を託された真面目な商品開発チームの苦悩や葛藤をイラストでユニークに表現した作品になっています。納豆の常識を覆すアイデアの源とは何だったのか?商品開発にかける熱意と意外な展開をぜひご覧ください。ストーリーの詳細は美納豆のデリ商品ページにて公開中です。

### コンテンツ概要

タイトル:美納豆のデリ 開発秘話

公開日:2021年5月25日(火)

サイト URL:<http://www.mizkan.co.jp/binattodeli/>

#### ■イラストレータープロフィール

かわのじ

多様なタッチを持ち味に活動するイラストレーター。

書籍のカバーイラストや広告イラスト等を幅広く手掛ける。

株式会社エフアイシー所属。



## 美納豆のデリ 開発秘話 ストーリーボード

### ■あらすじ

突然「納豆で革命を起こすこと」を託された商品開発チーム。納豆をもっと色々な場所で食べてもらうため、これまでの常識を覆す「あのおいも糸引きもない」納豆の開発に着手したが、賛否両論を巻き起こす。色々な食材を組み合わせて奮闘し、「おいしい」とは何なのか分らなくなった最中、ひょんなことから「おしゃれ」というひらめきを得る。彼らが自信を持って商品を完成させた先には何が待っていたのか！？



## 「美納豆のデリ」について

「美納豆のデリ」は「納豆」「ソース」「トッピング」をカップで混ぜるだけでどこでも納豆を食べることができる商品です。「納豆」は、ミツカンが新たに発見した納豆菌を使って独自の製法で発酵させているので、甘く香ばしい味わいと香りで、納豆特有のにおいや糸引きがありません。「ソース」は、トマトとコーンの2種類、「トッピング」には、キヌアパフ・オーツ麦・アーモンド・枝豆を使用し、ザクザク食感も楽しめます。

東京・神奈川・千葉・埼玉のナチュラルローソン約140店舗限定で発売中です。



■「美納豆のデリ」サイト URL: <http://www.mizkan.co.jp/binattodeli/>

ミツカンは、企業理念である「買う身になって まごころこめて よい品を」に基づき、商品やメニューを通じて、お客様へ「おいしさと健康」を提供してまいります。

＜商品に関する一般の方のお問い合わせ先＞  
ミツカングループお客様相談センターHP: <http://faq.mizkan.dga.jp/>