

2010年春夏 家庭用常温食品新製品一覧

■日清 野菜のうまみを逃がさない天ぷら粉 活菜上手

※希望小売価格は税抜き表示

商品名	内容量	希望小売価格	備考
日清 野菜のうまみを逃がさない天ぷら粉 活菜上手	450g	250円	新製品
開発背景	天ぷら粉市場は、内食化傾向による家庭内調理の増加の影響で、2008年度計、2009年度上期も前年を上回る規模で伸長しています。天ぷらは、野菜の使用割合が高く、野菜摂取メニューとして位置づけが期待できます。調査では、各年代とも野菜摂取意向が高いものの、「野菜摂取」に対して現状での満足度が低いことがわかっており、天ぷら調理を「野菜摂取メニュー」として再認識をしていただき、野菜摂取メニューのバリエーションの増加を求めている消費者の皆様に向けて、冷蔵庫のあまり野菜を活用でき、野菜をまるごと味わうことができる節約志向と健康志向に適応した生活応援メニューとして新しい天ぷら粉を発売します。		
商品特長	・具材と衣がしっかりと結着するので、野菜の旨みを逃がさず、野菜のおいしさをまるごと味わうことができます。 ・独自技術の活用で、油切れがよく、カラッとサクサクに仕上がります。 ・また、サクサクとした食感が持続し、冷めてもおいしくお召し上がりいただけます。 ・具材と衣の結着がよいので、作るのが難しいと思われていたかき揚げも失敗せずに上手に作れます。		

■日清 揚げなくていいから揚げ粉 ザ・ノンフライ

※希望小売価格は税抜き表示

商品名	内容量	希望小売価格	備考
日清 揚げなくていいから揚げ粉 ザ・ノンフライ	100g	141円	新製品
開発背景	内食化が定着したことにより、2009年のから揚げ粉市場規模は、前年比2桁増で推移しています。から揚げは幅広い世代に人気のメニューであり、揚げ物メニューの中でも食卓登場頻度が高いメニューですが、簡便さや健康面で「揚げたくない」というニーズもあります。当社では、既存のから揚げ粉の知見を活かし、揚げないタイプのから揚げ粉を上市することで、から揚げの調理をする際の手間や、カロリーが高いという点によりから揚げを敬遠していた消費者の皆様にご家庭でのから揚げ調理を提案し、から揚げ粉需要の拡大をねらいます。		
商品特長	・揚げ油を準備しなくても、から揚げ粉をお肉にまぶしてフライパンで焼くだけで、簡単にから揚げを作ることができます。 ・チキンエキスとねぎエキスのダブルの旨み成分の相乗効果により、よりおいしさがアップします。 ・独自の顆粒小麦粉が素材に均一に付き、熱が加わることで膜を形成するので、お肉の旨みを逃しません。 ・発酵調味料を配合することで、お肉が柔らかく仕上がり、中まで味がよくしみ込みます。 冷めてもお肉が固くなりにくいので、お弁当のおかずにもぴったりです。		
パッケージ	・お弁当などや少量での使用にも便利な、チャック付パッケージを採用しました。		

■マ・マー 冷製専用パスタ・パスタソース

※希望小売価格は税抜き表示

商品名	内容量	希望小売価格	備考
マ・マー 冷製専用パスタ Cool's スパゲティ1.3mm	300g	205円	新製品
マ・マー 冷製専用パスタソース Cool's 彩り野菜とトマトのソース	160g	200円	新製品
マ・マー 冷製専用パスタソース Cool's 彩り野菜と鶏肉のソース	160g	200円	新製品
マ・マー 冷製専用パスタソース Cool's 彩り野菜とサーモンのソース	160g	200円	新製品
開発背景	当社調査によれば冷製パスタの認知率は92.7%と非常に高く、冷製パスタは新しいパスタの食べ方として消費者の皆様にご定着しつつあると考えられます。しかしながら、家庭での喫食経験者は冷製パスタ喫食経験者全体の6割程度にとどまっています。家庭内喫食未経験者には、ソースやスパゲティがおいしくできなさそう、作り方がわからないなどの不安を抱えている人が多く、そこで、誰でも手軽に美味しい冷製パスタメニューが楽しめる冷製専用パスタと冷製専用パスタソースを発売することにしました。パスタを違った気分で楽しめる冷製パスタメニューを提案し、パスタの喫食頻度向上によるパスタ需要拡大をねらいます。		
商品特長	【マ・マー 冷製専用パスタ Cool's スパゲティ1.3mm】 ・独自製法で製粉したデュラム小麦粉を使用し、冷やした時においしくお召し上がりいただけるようにしました。 ・麺をゆでて冷水で締めた後でも硬さが残りづらく、しっかりとした弾力のある歯ごたえとなめらかな口当たりをお楽しみいただけます。 ・主食としての食べ応えと、冷製パスタならではのさらっと食べたい食シーンを考慮し、麺の太さは1.3mmを採用しました。 【マ・マー 冷製専用パスタソース シリーズ共通】 ・酸味や塩味にこだわり、冷やしても旨み豊かな味わいで、冷たいパスタによく合うように仕上げました。 ・見た目でも楽しんでいただけるよう、彩りのよい野菜をふんだんに使用しました。 【マ・マー 冷製専用パスタソース Cool's 彩り野菜とトマトのソース】 ・トマト、たまねぎ、ズッキーニ、黄ピーマン、にんじん、にんにく、セロリの7種類の野菜を使用しました。 ・ダイストマトとトマトペーストの2種類を使用し、トマトをたっぷり配合しました。 ・白ワインやリンゴ酢などで、酸味に奥深さをもたせました。 ・バジルがほんのり香るさわやかな味わいをお楽しみいただけます。 【マ・マー 冷製専用パスタソース Cool's 彩り野菜と鶏肉のソース】 ・たまねぎ、にんじん、ズッキーニ、コーン、赤ピーマン、セロリの6種類の野菜を使用しました。 ・鶏肉をたっぷり配合しました。 ・コンソメ仕立てのソースで、白ワイン、リンゴ酢、レモン果汁などを使用し、ほどよい酸味が感じられるようにしました。 ・オリーブオイルの香る、さっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。 【マ・マー 冷製専用パスタソース Cool's 彩り野菜とサーモンのソース】 ・たまねぎ、ズッキーニ、にんじん、赤ピーマン、セロリの5種類の野菜を使用しました。 ・ポテトペーストを使用し、ヴィンソワーズ風のあっさりとしたクリームソースに仕上げました。 ・生クリームとクリームチーズを配合しており、あっさりとした中にもコクを感じていただけます。		

■マ・マー コラーゲンパスタソース

※希望小売価格は税抜き表示

商品名	内容量	希望小売価格	備考
マ・マー コラーゲンとたっぷり野菜 仔牛のミートソース	140g	250円	新製品
マ・マー コラーゲンと6種の野菜 豚肉のトマトソース	140g	250円	新製品
マ・マー コラーゲンと緑黄色野菜 鶏肉のクリームソース	140g	250円	新製品
開発背景	消費者の皆様の健康意識が高まる中、女性の美容への関心も高まっており、栄養補助食品におけるコラーゲンの市場規模は、2005年から2008年の3年間で225%の伸びを記録しています。お菓子や飲料、化粧品などさまざまな分野でコラーゲン入りの商品が販売されており、女性を中心に消費者の皆様の間では、コラーゲンは美容によいイメージの成分として認識されるようになっていきます。日々の食事の中でコラーゲンを摂取したいというニーズに着目し、女性をターゲットにした美を意識しながら味わいも満足度の高いパスタソースを発売します。		
商品特長	【シリーズ共通】 ・コラーゲンを3000mg配合し、使用する肉はコラーゲンが含まれると言われるものを選びました。 ・健康意識に配慮し、大きめにカットした野菜をたっぷり配合しました。 【マ・マー コラーゲンとたっぷり野菜 仔牛のミートソース】 ・仔牛肉を使用し、ミートソースらしいコクのある、お肉の旨みが効いています。 ・たまねぎ、にんじん、トマトペースト、ダイストマト、セロリ、にんにくを使用しました。 ・ローレル、オレガノ、ナツメグのハーブ類を加えてじっくり煮込んだ、コク深い味わいをお楽しみいただけます。 【マ・マー コラーゲンと6種の野菜 豚肉のトマトソース】 ・豚ばら肉を使用し、トマトソースによく合うお肉の旨みがきいています。 ・トマト、たまねぎ、ズッキーニ、にんにく、セロリ、ピーマンの6種の野菜を使用しました。 ・オレガノ、ローズマリー、バジル、ローレルのハーブ類を加えてじっくり煮込んだ、旨み豊かな味わいをお楽しみいただけます。 【マ・マー コラーゲンと緑黄色野菜 鶏肉のクリームソース】 ・皮つき鶏肉を使用しています。 ・かぼちゃとにんじんの2種類の緑黄色野菜を使用し、かぼちゃペーストがソースに溶け込んだクリームソースに仕上げました。 ・生クリームを使用しており、コク豊かでまろやかな味わいをお楽しみいただけます。		

■青の洞窟

※希望小売価格は税抜き表示

商品名	内容量	希望小売価格	備考
青の洞窟 ボロネーゼ	140g	260円	リニューアル
青の洞窟 ボンゴレロッソ	140g	260円	リニューアル
青の洞窟 カルボナーラ	140g	260円	リニューアル
青の洞窟 アラビアータ	140g	260円	リニューアル
青の洞窟 クアトロフォルマッジ	140g	260円	新製品
青の洞窟 ペペロンチーニ	46g	250円	リニューアル
青の洞窟 豚ひき肉と3種のハーブ アンチョビ仕立て	56g	250円	新製品
青の洞窟 魚介のカルパッチョ用ソース	30g	160円	新製品
青の洞窟 パーニャカウダ	80g	220円	新製品
青の洞窟 カチャトーラ用ソース	140g	250円	新製品
青の洞窟 アクアパッツァ用ソース	140g	250円	新製品
青の洞窟 ラザニア・エミリアーナ	564g	555円	リニューアル
開発背景	近年市場全体が「家庭で食事を楽しむ」傾向にあり、外食で経験したメニューを家庭で再現するなど、本格イタリアンを手作りで楽しむ方も増加しています。そこで、今年15周年を迎える「青の洞窟」シリーズをブランドリニューアルし、本格的なイタリアのメニューや味わいを、普段とは違う特別なひとときのメニューとしてご家庭で手軽に楽しむことが出来るパスタソースとイタリア料理用ソースを発売します。“欲深い大人の濃厚イタリアン”をテーマに、イタリア各地にある伝統的なおいしさにこだわり、さらに磨きをかけました。		
商品特長	＜アンティパスト＞ 【青の洞窟 魚介のカルパッチョ用ソース】 ・お好みの魚介にソースをかけるだけで、前菜やサイドメニューとして活躍するカルパッチョができてあがりします。 ・香り立つエクストラバージンオイルとケーパーの酸味がおいしさを引き立てます。 ・赤ピーマンと、トッピングのイタリアンパセリが、彩りを添えます。 【青の洞窟 パーニャカウダ】 ・お好みの野菜を用意してソースを温めるだけで、前菜やサイドメニューとして活躍するパーニャカウダができてあがりします。 ・エクストラバージンオリーブオイルと生クリームに、にんにくとアンチョビの旨みが溶け込んだクリーミーで濃厚な味わいをお楽しみください。 ＜プリモビアット＞ 【青の洞窟 クアトロフォルマッジ】 ・ペコリーノ・ロマーノ、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ・レッジャーノ、マスカルポーネの4種のチーズに、生クリームを加えることで、濃厚でコク深いおいしさを実現しました。 【青の洞窟 豚ひき肉と3種のハーブ アンチョビ仕立て】 ・豚ひき肉、アンチョビ、エクストラバージンオリーブオイルに、香り立つ3種のハーブ（バジル、ローズマリー、セージ）を加え、風味豊かなおいしさに仕上げました。 【青の洞窟 ボロネーゼ】 ・赤ワインとブロード（野菜の旨み）とともにじっくり煮込み、濃厚でコク深い味わいに仕上げました。 ・コクと甘みのあるトマトペーストを使用し、さらにコクが深まる味わいにしました。牛・豚ひき肉をたっぷり使用しました。 【青の洞窟 ボンゴレロッソ】 ・トマトペーストと完熟トマトにこだわり、さらにコクが深まる味わいにしました。 ・大きめのあさをふんだんに使用するとともに、あさをはじめとする魚介系の旨みやエキスをを使用することで、あさりの濃厚な旨みを楽しむことができます。 【青の洞窟 カルボナーラ】 ・生クリームと卵黄、ベーコンに、パルメザンチーズ、ペコリーノ・ロマーノチーズが加わったコクのある濃厚なおいしさです。 ・ペコリーノ・ロマーノチーズを新たに使用し、より濃厚でクリーミーな味わいに仕上げました。 【青の洞窟 アラビアータ】 ・トマトのおいしさがしっかり味わえる完熟のホールトマトをふんだんに使用しました。 ・トマトのフレッシュさを十分に楽しめるように、製造方法にもこだわりました。 【青の洞窟 ペペロンチーニ】 ・スパイスを見直し、エクストラバージンオリーブオイル、にんにくの香りをより感じられる配合にしました。 ＜セコンドビアット＞ 【青の洞窟 カチャトーラ用ソース】 ・鶏肉にソースを加えて煮込むだけで、メインディッシュになる本格的なカチャトーラができてあがりします。 ・ローズマリーと白ワインの風味にトマトのコクがきき、鶏肉の旨みを引き立てます。 ・スライスマッシュルームが豪華な印象を与えます。 【青の洞窟 アクアパッツァ用ソース】 ・魚介にソースを加えて煮込むだけで、メインディッシュになる本格的なアクアパッツァが出来あがりします。 ・白ワインとアンチョビのコクが魚介の旨みを引き立てます。また、魚介系のブイヨンやエキスを配合することで、複雑で深みのある味わいにしました。 ・ケーパーとブラックオリーブが味わいのアクセントとなり、見た目に豪華な印象を与えます。		

■マ・マー いつもとちがうパスタソース

※希望小売価格は税抜き表示

商品名	内容量	希望小売価格	備考
マ・マー いつもとちがうパスタソース ポンゴレ	285g	275円	新製品
商品特長	・2人前のパスタソースです。 ・あさりと5種の野菜(たまねぎ、にんじん、赤ピーマン、にんにく、セロリ)を完熟トマトと一緒に煮込み、白ワインで仕上げたミネストローネのようなスープタイプのパスタソースです。 ・あさりのおいしさに5種の野菜とトマトの旨みがたっぷりのいつもとちがうボンゴレをお楽しみください。		

■滝沢更科 国産そば粉使用ざるそば のどか路

※希望小売価格は税抜き表示

商品名	内容量	希望小売価格	備考
滝沢更科 国産そば粉使用ざるそば のどか路	300g	300円	新製品
開発背景	当社が2009年に乾麺そばユーザーを対象に調査をしたところ、食の安心・安全への関心は依然として高いことがわかりました。特にコアユーザーである50歳代以上の層は、他の年代と比較して高い関心を持っており、国産の食品を選ぶ傾向が強いことがわかりました。そこで、安心・安全への意識が高い消費者の皆様をターゲットにし、100%国産のそば粉を使用した安心・安全なこだわりのざるそばを発売します。		
商品特長	・そば粉は100%国産を使用しております。 ・つなぎに雑味の少ない小麦粉を使用することで、国産そば本来の豊かな香りをお楽しみいただけるようにしました。 ・2種類の小麦粉をつなぎとして使用することで、なめらかさを実現しました。めんの厚みや幅にこだわることで、のどごしよく仕上げました。		