

2010年春夏 家庭用冷凍食品新製品一覧

■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 赤ワインでじっくり煮込んだボロネーゼ	300g	470円	新製品
青の洞窟 魚介と彩り野菜の地中海風トマトソース	300g	470円	新製品
開発背景	不況による内食化傾向が高まる中、家庭内の食事でも外食で得られるような満足感が求められています。そこで、当社では、単なる家庭内の食事ではなく、家庭では作ることができないクオリティーの商品を開発し、新たに400円以上の高価格帯市場へ参入します。主婦や独身層に向けて、ちょっと贅沢な、特別感のある食事としてのイタリアンを提供します。		
商品特長	<p>【青の洞窟 赤ワインでじっくり煮込んだボロネーゼ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・マジョラムなどのハーブを加え、赤ワインでじっくり煮込んで仕上げました。ハーブと赤ワインの芳醇(ほうじゅん)な香りをお楽しみいただけます。 ・ソースの約3割を肉が占め、さらに、「炒め肉」を別工程で作ったことで、肉の旨みを最大限に引き出しました。 ・北イタリアのポローニャでよく食されている“タリアテッレ”(平打ち麺)を使用。「青の洞窟」オリジナルの麺の配合で、本場の食感を再現しました。 <p>【青の洞窟 魚介と彩り野菜の地中海風トマトソース】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・タコ、小柱、アンチョビーをじっくり煮込んだ海の幸のラグーに、なす、ズッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマンなどの彩り野菜を加えました。 ・良質なバジルとエクストラバージンオリーブオイルの香りが際立ちます。 ・南イタリアでよく食されている乾物のスパゲティを使用。ソースともよく絡みます。 		
パッケージ	<p>【シリーズ共通】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・パッケージカラーに深い青を使い、荘厳な世界観を演出することで、高級感を伝えています。 ・パッケージ表面で、メニュー内容をわかりやすく説明しています。 ・使用しているパスタの種類を明記しています。 		

■マ・マー FROZEN FOOD スパゲティ (290円ライン)

※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 スパゲティ 4種のきのこ野沢菜 香味醤油味	275g	290円	リニューアル
マ・マー スパゲティ ベーコンとほうれん草 バター醤油風味	235g	290円	新製品
マ・マー スパゲティ 明太子といか	230g	290円	新製品
マ・マー スパゲティ クリーミーカルボナーラ	260g	290円	パッケージリニューアル
マ・マー スパゲティ なす入りミートソース	300g	290円	パッケージリニューアル
マ・マー スパゲティ 揚げなすとベーコンのアラビアータ	255g	290円	パッケージリニューアル
開発背景	一人前冷凍麺市場は順調に拡大を続けており、冷凍食品市場の回復を支えています。中でも、一人前冷凍パスタ市場は2009年前年比111.0%と伸長著しく、更なる市場拡大に向けて、当社では「マ・マー スパゲティシリーズ」におけるラインナップの拡充を図ります。同時に、より幅広い層の消費者ニーズに応えるべく、和風しょうゆ系メニューを強化するとともに、新たなラインナップとして明太子メニューを新発売致します。		
商品特長	<p>【マ・マー スパゲティ きのこ野沢菜 香味醤油味】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・なめたけと野沢菜ならではの、後を引く味わいはそのままに、きのこの風味をアップさせました。 ・丸大豆しょうゆを加えることで、香ばしくまろやかな味わいに仕上げました。 ・従来品よりベーコンを25%増量。さらに、カット方法も変更し、彩りの良さに加え存在感をアップさせました。 <p>【マ・マー スパゲティ ベーコンとほうれん草 バター醤油風味】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・バターと昆布の風味豊かな特製ソースをしょうゆでまとめ、コクと香りを引き出した和風しょうゆスパゲティです。 ・隠し味で加えたアンチョビー、黒こしょう、にんにくが素材の旨みを引き出し、良いアクセントになっています。 ・たっぷりのベーコン、ほうれん草、まいたけが鮮やかな彩りを添えます。 <p>【マ・マー スパゲティ 明太子といか】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・北海道産たらこから作った明太子と旨みたっぷりの昆布だしで、味わい豊かな和風スパゲティに仕上げました。 ・コチュジャンと唐辛子のほどよい辛みが、明太子のおいしさをより一層引き立てます。 ・明太子と相性の良い、やわらかな輪切りのやりいかがおいしさを引き立てます。 ・明太子ソースと昆布だしを別に充填することで、各々の風味が際立ちます。 		
パッケージ	<p>【シリーズ共通】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・既存のロイヤリティ部分はそのままに、洗練さ、フレッシュさを感じられるデザインに一新いたしました。 ・メニュー名、シズル、キャッチコピーをつなぐパスタリボンをパッケージに配し、躍動感を演出しています。 		

■焼き旨香ばし製法

商品名	内容量	希望小売価格	備考
焼き旨香ばし製法 五目あんかけ焼そば	300g	330円	新製品
焼き旨香ばし製法 韓国風焼そば	240g	330円	新製品
開発背景	<p>近年、一人前冷凍麺の市場規模が拡大する中で、とりわけ、一人前冷凍焼そば市場は、2009年の伸長率が前年比約130%と好調に推移しています。</p> <p>一人前冷凍焼そば市場全体では、五目あんかけ焼そばが根強い人気を誇りますが、その一方で、こだわり、バラエティメニューが躍進を遂げているのも事実です。</p> <p>そこで、当社では一人前冷凍焼そば市場のさらなる拡大に向けて、当社独自の製法でこだわりのおいしさを追求した「焼き旨香ばし製法」シリーズの拡充を図ります。</p>		
商品特長	<p>【シリーズ共通】</p> <ul style="list-style-type: none"> 当社独自の“回転直火製法”で仕上げた香ばしい炒め感が特長です。 なめらかでコシのある自家製中華麺を使用しています。 <p>【焼き旨香ばし製法 五目あんかけ焼そば】</p> <ul style="list-style-type: none"> 旨み豊かな特製中華あんが、たっぷり入った8種の具材(豚肉、エビ、小松菜、しいたけ、白菜、たけのこ、にんじん、キャベツ)のおいしさを引き立てます。 パッケージは、中華の世界観を醸し出す、赤を基調としたベースカラーにしました。また、回転直火(鉄板焼)製法を象徴するファイヤーマークを施しました。 <p>【焼き旨香ばし製法 韓国風焼そば】</p> <ul style="list-style-type: none"> コチュジャン、焼肉のたれ、キムチの素などで仕上げた特製甘辛ソースが後を引くおいしさです。 3種の野菜(もやし、ほうれん草、にんじん)をたっぷり使用しているので、彩りも良くヘルシーです。 パッケージは、韓国の世界観を醸し出す5色のベースカラーにしました。また、回転直火(鉄板焼)製法を象徴するファイヤーマークを施しました。 		

■マ・マー Fine selection

※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 Fine selection 石垣島の塩を使った炙り海老といかの海鮮うまみ仕立て	275g	360円	新製品
マ・マー Fine selection 九州産柚子胡椒使用 たらこと小柱 うに仕立て	255g	360円	リニューアル
マ・マー Fine selection 北海道産生クリーム仕立てクリーミーカルボナーラ	270g	360円	パッケージリニューアル
マ・マー Fine selection イタリア産完熟トマトの果肉を使った彩り野菜のポモドーロ	275g	360円	パッケージリニューアル
マ・マー Fine selection 北海道産利尻昆布仕立て和風ペペロンチーニ	260g	360円	パッケージリニューアル
マ・マー Fine selection イタリア産アンチョビー仕立て三種の魚介のペスカトーレ	270g	360円	パッケージリニューアル
マ・マー Fine selection イタリア産パルミジャーノ・レッジャーノ仕立て深味ボロネーゼ	275g	360円	パッケージリニューアル
商品特長	<p>【マ・マー Fine selection 石垣島の塩を使った炙り海老といかの海鮮うまみ仕立て】</p> <ul style="list-style-type: none"> 海老といかを使い、風味豊かな魚介の旨みで仕上げた海鮮塩味のスパゲティです。 自然の旨みがぎゅっと詰まったまるやかな石垣島の塩を使用しています。 大振りの海老をあぶり焼きにして、香ばしさと旨みを引き出しました。 <p>【マ・マー Fine selection 九州産柚子胡椒使用 たらこと小柱 うに仕立て】</p> <ul style="list-style-type: none"> 新たに小柱を加え、野沢菜も増量しました。さらに、バターを加えることで、コクのある豊かな味わいになりました。 北海道産のたらこの旨みと、ウニのほどよい甘みが織り成す、なめらかでクリーミーな味わいをお楽しみいただけます。 九州産の柚子胡椒の香りが良いアクセントになっています。 		
パッケージ	<p>【シリーズ共通】</p> <ul style="list-style-type: none"> ファインセレクションシリーズロゴを一新しました。濃い緑色と金色が高級感を演出しています。 直感的においしそうと思わせる写真を大きく配し、消費者の購買意欲をうながします。 どのようなメニューなのかをわかりやすく、簡潔に説明しています。 		

■マ・マー 弾む生パスタ

※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 弾む生パスタ 紅鮭のクリーム 生クリーム仕立て	270g	380円	新製品
商品特長	<p>【マ・マー 弾む生パスタ 紅鮭のクリーム 生クリーム仕立て】</p> <ul style="list-style-type: none"> 北海道産生クリームを使用した濃厚なコクと、旨みあふれる紅鮭の相性が良いクリームパスタです。 もちもちとした弾力感が魅力の生パスタ“フェットチーネ”を使用しています。 彩り鮮やかなインゲン、香り高い2種のチーズ(パルメザン、チェダー)とブランデーが、おいしさをより一層引き立てます。 		

■マ・マー こまった時のもう1品 ミニおかず

※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・マーこまった時のもう1品ミニおかず 厚切りベーコン入り彩り野菜のバターソテー味	120g	310円	新製品
マ・マーこまった時のもう1品ミニおかず 10種の野菜のプチミートグラタン	186g	310円	パッケージリニューアル
マ・マーこまった時のもう1品ミニおかず 国産6種の野菜とまいたけの和風しょうゆ味	171g	310円	パッケージリニューアル
マ・マーこまった時のもう1品ミニおかず 10種の野菜のポモドーロ	204g	310円	パッケージリニューアル
商品特長	<p>【マ・マーこまった時のもう1品ミニおかず 厚切りベーコン入り彩り野菜のバターソテー味】</p> <ul style="list-style-type: none"> 『毎回の食事の度に彩りや品数などで困っている主婦を助けること』をコンセプトにした、「こまった時のもう1品」シリーズの新メニューです。 ベーコン、ピーマン、にんじんの赤、ピーマンの黄、インゲンの緑、3色が織り成すきれいな彩りが華を添えます。 ショートパスタのプリッと食感をお楽しみいただけます。 		
パッケージ	<ul style="list-style-type: none"> 色々な使い方、食シーンを想起させる写真を配し、汎用性を伝えています。 メニュー名、テイストを一目でわかる大きさで表記しています。 味わいの特長を表現したキャッチコピーを、メニュー名の下に表記しています。 		