

2012年春夏 家庭用常温食品新製品一覧

■マ・マー たっぶりパスタソース シリーズ

※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 トマトの果肉たっぶりのミートソース	260g	175円	リニューアル
マ・マー トマトの果肉たっぶりのミートソース マッシュルーム入り	260g	175円	リニューアル
マ・マー トマトの果肉たっぶりのナポリタン	260g	175円	リニューアル
マ・マー トマトの果肉たっぶりのなすトマト	260g	175円	リニューアル
マ・マー だしのうまみたっぶりの和風きのこ	260g	175円	リニューアル
マ・マー 香味野菜たっぶりのあさりコンソメ	260g	175円	リニューアル
開発背景	<p>・1997年の発売以来、レトルトパスタソースで13年連続でトップシェアをほこるシリーズである「たっぶりパスタソース」シリーズは、さらなる満足度向上と支持獲得を目指しリニューアルします。</p>		
商品特長	<p>・“たっぶり素材”はそのままに品質向上を図りました。</p> <p>【トマトの果肉たっぶりのミートソース/トマトの果肉たっぶりのミートソース マッシュルーム入り】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ブロード(野菜のうまみ)を増量し、野菜のコクを向上させました。 ・牛肉と豚肉を併用することで、より肉のコクとうまみ豊かな味わいに仕上げました。 <p>【トマトの果肉たっぶりのナポリタン】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・トマトペーストを増量し、よりトマトの酸味と甘みを感じられるようにしました。 <p>【トマトの果肉たっぶりのなすトマト】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ミルポワ(油で炒めた玉ねぎに、にんじん、セロリを加え、さらにワインで煮込んだもの)ペーストを配合し、完熟トマトとなすのうまみにさらに野菜のコクを加えた味わいに仕上げました。 <p>【だしのうまみたっぶりの和風きのこ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・カツオだしを増量し、和風だしのうまみを向上させ、より風味豊かな味わいに仕上げました。 <p>【香味野菜たっぶりのあさりコンソメ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・あさりエキスを増量し、白ワインとコンソメのソースに溶け出すあさりのうまみを向上させました。 		

■マ・マー いつもとちがうパスタソース シリーズ

※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 香味野菜のkokがうれしいミートソース	260g	275円	新製品
マ・マー いつもとちがうパスタソース いろいろ野菜でうれしいポモドーロ	260g	275円	新製品
マ・マー いつもとちがうパスタソース クリーミーなkokがうれしいカルボナーラ	260g	275円	新製品
マ・マー いつもとちがうパスタソース 野菜のうまみがうれしいボンゴレ	260g	275円	新製品
マ・マー いつもとちがうパスタソース 3種のチーズのkokがうれしいチーズクリーム	260g	275円	新製品
マ・マー いつもとちがうパスタソース たっぷりソースでうれしいたらこ生風味	64g	250円	リニューアル
マ・マー いつもとちがうパスタソース たっぷりソースでうれしいからし明太子生風味	64g	250円	リニューアル
マ・マー いつもとちがうパスタソース 生クリームのkokがうれしいたらこクリーム生風味	64g	250円	リニューアル
マ・マー いつもとちがうパスタソース しょうがの風味がうれしい豚ひき肉ときのこ 旨辛しょうゆ味	62.6g	250円	新製品
マ・マー いつもとちがうパスタソース ごまの風味がうれしい紅鮭とねりごま しょうゆ仕立て	60.6g	250円	新製品

開発背景
 ・2011年上期(4~9月)の2人前レトルトパスタソースの販売個数は、前年に比べ伸長しており、中でも販売単価201円以上の付加価値品がけん引しています。
 ・当社の2人前レトルトパスタソースの付加価値品「いつもとちがうパスタソース」シリーズも2011年上期(4~9月)の売上は堅調に推移しています。今回、同シリーズを強化することで、付加価値品市場の拡大を図っていきます。

商品特長

【香味野菜のkokがうれしいミートソース】
 ・香味油(エシャロットから抽出したオイル)を配合することで野菜のkokを増し、肉のうまみと野菜のkok豊かな味わいに仕上げました。

【いろいろ野菜でうれしいポモドーロ】
 ・ミルポワペーストを配合し、野菜のうまみを向上させ、トマトのさわやかな酸味と鶏肉のうまみと合わせて、うまみ豊かな味わいに仕上げました。

【クリーミーなkokがうれしいカルボナーラ】
 ・生クリームを加え、よりまろやかな食感にしました。卵黄、パルメザンチーズと合わせて、クリーミーでkokのある味わいに仕上げました。

【野菜のうまみがうれしいボンゴレ】
 ・あさりのkokを加え、さらにミルポワペーストも配合することで野菜のうまみも向上しました。あさりと野菜のうまみ豊かな味わいに仕上げました。

【3種のチーズのkokがうれしいチーズクリーム】(新メニュー)
 ・3種のチーズ(ゴルゴンゾーラ、モッツァレラ、ゴーダ)を絶妙にブレンドしたチーズのkok深い味わいが楽しめます。
 ・食感のアクセントに、チーズと相性のよいまいたけを加えました。

【たっぷりソースでうれしいたらこ生風味】【たっぷりソースでうれしいからし明太子生風味】
【生クリームのkokがうれしいたらこクリーム生風味】
 ・パッケージリニューアルのみ

【しょうがの風味がうれしい豚ひき肉ときのこ 旨辛しょうゆ味】(新メニュー)
 ・豚ひき肉ときのこのうまみに、しょうがと焦がししょうゆの風味が重なった深い味わいの和風パスタソースです。
 ・赤唐辛子がきいたほんのりピリ辛味です。
 ・トッピングにのりとごまをつけました。

【ごまの風味がうれしい紅鮭とねりごま しょうゆ仕立て】(新メニュー)
 ・紅鮭のうまみに、ねりごまと焙煎白ごまの風味とkokが加わった味わいの和風パスタソースです。
 ・特選丸大豆しょうゆの豊かな香りが広がります。
 ・トッピングにのりとごまをつけました。

パッケージ
 ・「いつもとちがう」シリーズのブランドロゴマークをより大きく目立つデザインに変更しました。
 ・おしゃれな食卓を想起させるシズル写真は踏襲し、ランチョンマットの色や全体のトーンを明るくし、より“おしゃれ感”が伝わるようにしました。

■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 ジェノベーゼ	56g	250円	新製品

開発背景
 ・「青の洞窟」シリーズは、2010年春にブランドを全面リニューアルして以来、好調に推移しており、消費者の皆様から大きな支持を獲得しています。
 ・イタリアのベーシックかつ伝統的なメニューであるジェノベーゼをラインナップに加え、家庭で手軽に味わえる本格イタリアンの裾野を拡大してまいります。

商品特長
 ・本場イタリアの味わいとレシピを基にした、バジル、ペコリーノチーズ、オリーブオイルなどの香り高く濃厚な味わいが特長のパスタソースです。
 ・バジルに加え、ていねいに抽出した香り高いバジルオイルを使用しています。香り高いバジルの風味がソース全体に広がります。
 ・ペコリーノチーズを使用することで、濃厚で奥深い味わいに仕上げました。
 ・2種のエクストラバージンオリーブオイルを使用し、オリーブオイルのkokと上品な香りが楽しめます。

■マ・マー 冷製パスタ・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 冷製パスタソースCool's 3種のチーズのカルボナーラ	140g	200円	新製品
マ・マー 冷製パスタソースCool's 彩り野菜のトマトソース	140g	200円	新製品
マ・マー 冷製パスタソースCool's ゆず風味の鶏肉ときのこのソース	140g	200円	新製品
マ・マー 冷製パスタCool's スパゲティ 1.3mm	300g	218円	リニューアル
開発背景	<p>・節電意識の高まりにより2011年の夏は冷たい食べ物が食べられる傾向が見られました。</p> <p>・冷製パスタの喫食経験は、確実に増えています。Webのレシピサイトの投稿や、料理雑誌の特集なども目立ってきており、冷製パスタは徐々に生活に浸透してきていると言えます。</p> <p>・2012年夏も引き続き節電意識の高まりや内食化の傾向が続くことが予想されることから、冷製パスタ「Cool's」ブランドのラインナップを強化し、市場を活性化していきます。</p>		
商品特長	<p>【3種のチーズのカルボナーラ】</p> <p>・生クリームと3種のチーズ(パルメザン、クリーム、モッツアレラ)のコクがありながら、さわやかな味わいの冷製パスタソース。</p> <p>・パルメザンチーズの配合量を増やし、カルボナーラならではのコクを強化しました。</p> <p>・フレッシュチーズであるクリームチーズとモッツアレラチーズに加え、ヨーグルト風味の乳素材を使い、ほのかな酸味がきいたすっきりとした後味が感じられます。</p> <p>【彩り野菜のトマトソース】</p> <p>・7種の彩り豊かな野菜(完熟トマト、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)にバジルが香るさわやかなおいしさの冷製パスタソース。</p> <p>・バジルオイルを増量し、トマトソースと相性のよいバジルがよりさわやかに香ります。</p> <p>【ゆず風味の鶏肉ときのこのソース】(新メニュー)</p> <p>・鶏肉としいたけのうまみを黒酢が引き立てる、飽きのこないコク豊かな和風味の冷製パスタソース。</p> <p>・ゆずピール(皮)とゆず果汁を配合しているので、口の中にさわやかなゆずの風味が広がります。</p> <p>【スパゲティ 1.3mm】</p> <p>・パッケージリニューアルのみ</p>		
パッケージ	<p>【パスタソース】</p> <p>・冷製パスタを食べるシーンを想起しやすいよう、ガラスの皿や水色のランチョンマットなど全体のデザインで清涼感を表現しました。</p> <p>・“冷やしておいしい”という製品特長とハンドリングを分かりやすく表現したキャッチコピーを目立つ位置に配置しました。</p> <p>【スパゲティ】</p> <p>・色鮮やかで涼しげな調理写真と、さわやかな雰囲気伝えるブルーの背景色で“冷製パスタ”らしさを表現しました。</p>		

■マ・マー スーパープロント 早ゆでスパゲティ

※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 スーパープロント 早ゆでスパゲティ 1.6mm	300g	228円	リニューアル
マ・マー スーパープロント 早ゆでスパゲティ 1.4mm	300g	228円	新製品
マ・マー スーパープロント 早ゆでスパゲティ ミニ 1.6mm	300g	252円	新製品
開発背景	<p>・スパゲティを購入する際、「食感の良さ」と「ゆで時間の短さ」は重視されるポイントとなっています(当社調べ)。</p> <p>・節電により強まる短時間調理意識を捉え、ゆで時間の短さをより明確に伝達するパッケージリニューアルと、幅広い嗜好や調理方法に対応するための製品ラインナップ拡充を実施し、さらなる市場の拡大を図っていきます。</p>		
商品特長	<p>【シリーズ共通】</p> <p>・当社独自開発の“風ぐるま形状”により、ゆで時間の大幅な短縮とアルデンテ感のある食感を両立させました。</p> <p>・1.6mmスパゲティのゆで時間は3分(通常は7分)、1.4mmスパゲティは2分(通常は5分)と大幅に短縮しました。</p> <p>【早ゆでスパゲティ 1.6mm ミニ】</p> <p>・小さい鍋でも調理可能な3分の2サイズの麺の長さを採用しました。</p>		
パッケージ	<p>・製品特長である“ゆで時間の短さ”を、より強調して表現しています。</p>		

■マ・マー うれしい早ゆでサラダマカロニ

※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 うれしい早ゆで サラダマカロニ	150g	142円	新製品
開発背景	<p>・マカロニ市場は順調に拡大しています。</p> <p>・マカロニの購入重視点として、上位にあがったのが「マカロニの形状」、「おいしいこと」、「ゆで時間が短いこと」、「サラダに適していること」でした。(当社調べ)</p> <p>・マカロニの購入時に重視されるポイントを踏まえた新製品を投入することにより、好調な市場のさらなる拡大を図ります。</p>		
商品特長	<p>・ゆで時間3分なので、手軽にマカロニサラダが作れます。</p> <p>・溝付きのカバタツピ(コルク抜き)型で、サラダにしたときにマヨネーズやドレッシングがよくなじみます。</p> <p>・当社独自の形状で、食べやすい小さめサイズでも、しっかりとした弾力のある食感が楽しめます。</p>		

■川田製麺 讃岐シリーズ

※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
川田製麺 讃岐そうめん	400g	275円	新製品
川田製麺 讃岐ひやむぎ	400g	275円	新製品
川田製麺 讃岐うどん	400g	275円	新製品
川田製麺 讃岐ざるうどん	400g	275円	新製品
商品特長	【シリーズ共通】 ・讃岐特有のコシの強さとのどごしのよさが特長です。 ・100グラムごとに結束包装されているので、1人前が分かりやすく使いやすい設計です。		

■日清 レンジでジューシー フライドチキンミックス 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 レンジでジューシー フライドチキンミックス ザ・ノンフライ	80g	141円	新製品
開発背景	・2011年に45億円(当社推定)と高い水準で推移しているから揚げ粉市場では、少量調理・時短調理といったニーズや、直火を使わない調理方法で幅広い層に支持されたことを背景に、昨年から“揚げないタイプ”のシェアが拡大してきています。 ・“揚げないタイプ”の中で、2010年のフライパン調理対応(「日清 揚げなくていいから揚げ粉 ザ・ノンフライ」)、2011年の電子レンジ調理対応(「日清 レンジでジューシー から揚げ粉 ザ・ノンフライ」)に続き、2012年は拡大するレンジ調理カテゴリーへの品揃えを拡充するために、新製品を発売します。から揚げ同様に人気のメニューであるフライドチキンを新たにラインナップし、従来のレンジタイプの製品と外観でも品質面でも差別化を図った新製品を開発することにより、人気メニューの家庭内への取り込みと、市場でのシェア拡大を目指します。		
商品特長	・揚げ油を使用せず、から揚げ粉を鶏肉にまぶして電子レンジで加熱するだけの簡単調理で、カラッとジューシーなフライドチキンを作ることができます。 ・7種のスパイスと3種のハーブを絶妙にブレンドした、家庭では再現しづらいスパイスで複雑な味わいです。 ・独自のミックス配合とハンドリングで、衣の付着をよくなり、フライドチキンらしい凹凸のある“衣感”を実現しました。		

■日清 ホームベーカリー用パンミックス

※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
日清 ホームベーカリー用 ふんわり仕上がるパンミックス	580g	380円	新製品
日清 ホームベーカリー用 もっちり仕上がるパンミックス 米粉入り	600g	465円	新製品
開発背景	・2011年上半年(4~9月)の強力粉・パン専用粉の市場規模は、2桁成長を続けています。 ・ホームベーカリーの出荷台数は年々増加傾向にあり、2011年で累計出荷台数は約600万台を越える勢いです(当社調べ)。今後も、ホームベーカリーを使った家庭でのパン作り需要は高まっていくことが予想されます。 ・小麦粉のリーディングカンパニーとして、ホームベーカリーユーザーも満足するふんわりふっくらとした食感に仕上がるパンミックスと、小麦粉と米粉を絶妙なバランスで配合し、ふんわりとしながらももちりとした食感に仕上がるパンミックスを開発し、パン作りをする方々の不満点を解消することでさらなる市場拡大を図ってまいります。		
商品特長	【シリーズ共通】 ・パン作りに必要な材料を加えたパンミックスなので、用意するのは水とドライイーストだけで済みます。 ・独自配合の技術により、焼いた翌日も固くならずふんわりとした食感が持続します。 【ふんわり仕上がるパンミックス】 ・焼き上がりの膨らみがよく、ボリューム感のある仕上がりが特長の日清製粉の最高級パン用粉「スーパーキング」を使用し、ふんわりとおいしい仕上がりになります。 【もちり仕上がるパンミックス 米粉入り】 ・国産の米粉と小麦粉を絶妙にブレンドしているので、もちりとした米粉特有の食感がありながら、パン本来のロ口けのよい食感も味わえます。		
パッケージ	・小麦粉と同形態のチャック付パッケージを採用しました。 ・「ホームベーカリー専用」、「準備する材料が少ないという簡便性」「焼いた翌日も固くならない経時耐性」を伝えるコピーを分かりやすく配置しました。 ・「ふんわり仕上がる」、「もちり仕上がる」といった食感の特長を商品名でわかりやすく伝達しています。		

■日清お菓子百科 ホットケーキミックス ※2011年12月1日(木)発売

※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
日清お菓子百科 ホットケーキミックス 使いきりタイプ	200g	160円	新製品
商品特長	・便利な使いきりタイプ(4枚分)をラインナップすることで、多様な消費者ニーズに対応します。 ・ふんわりとして、しっとりとした食感に焼き上がります。 ・ほのかなバニラの香りで、ホットケーキだけでなくさまざまなアレンジメニューに使うことができます。		

■日清 チヂミ粉

※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 チヂミ粉	400g	265円	新製品
商品特長	・特製小麦粉を使用しており、外はパリッと、中はもちもちとした食感の本格的なチヂミが家庭で簡単に作れます。 ・ねぎ、はくさい、にんじん、たまねぎといった野菜のうまみをベースとしており、ニラ、豚肉、海鮮などさまざまな具材とあう複雑なうまみを味わえます。 ・好きな分だけ使える、便利な大容量チャック付きタイプです。		