

2020年8月21日

日清フーズ 2020年秋 家庭用製品新発売
「青の洞窟」発売25周年！多様なニーズにお応えする新製品が登場！
味わい・ラインアップを刷新し、“青の洞窟の世界観”をさらに創出します

日清製粉グループの日清フーズ株式会社（社長：小池 祐司）は、2020年に発売25周年を迎えた「青の洞窟」ブランドから、家庭用の新製品13品目およびリニューアル品1品目の合計14品目を、全国で発売します。

常温：新製品5品目・リニューアル品1品目 本年9月1日（火）から発売

冷凍：新製品8品目 本年9月4日（金）から発売

■「青の洞窟」はラインアップを拡充し、食卓の雰囲気や気分をさらに盛り上げます！

「青の洞窟」は、1995年にグルメのためのパスタ&パスタソースとして発売しました。その後25年間にわたり、消費者の皆様の多様なニーズにお応えしながら、本格的なイタリアンを知っていただくためにラインアップを拡充してきました。

2010年には「欲深い大人の濃厚イタリアン」というブランドコンセプトのもと、より洗練されたスタイリッシュなパッケージに全面リニューアルし、既存のお客様の満足度向上、新たなファンづくりに取り組みました。近年ではブランド認知向上のために、東京や大阪、福岡、北海道でイルミネーションイベントやSNSでのデジタルコミュニケーション戦略を行っています。

本年、発売25周年を迎えた「青の洞窟」ブランドは、消費者の皆様の更なるニーズにお応えするため、新製品13品目を発売します。常温製品は、ご家庭で外食店のような雰囲気を楽しんでいただけるよう、本格的な形状のショートパスタやオープン焼きメニューの新製品を発売します。冷凍食品は、すべての製品の品質を一から見直し、こだわりの味を追求しました。「青の洞窟 GRAZIA（グラツィア）」シリーズはトレイ付の設計に変更し、ご家庭で本格的なイタリアンを簡単に味わうことが出来ます。

▼『青の洞窟』1995年発売当時の製品



▼『青の洞窟』2020年秋新製品



ページ案内 ■冷凍パスタ …P2
 ■オープン焼きセット …P3

■ショートパスタ …P3
 ■調理用ソース …P3

《製品に関するお客様のお問合せ先》
 日清フーズ株式会社
 お客様相談室
 東京都千代田区神田錦町1-25
 電話：0120-244157

《報道関係者のお問合せ先》
 株式会社日清製粉グループ本社
 総務本部 広報部 担当：関^{ひらき}・塩谷
 電話：03-5282-6650
 メール：mailbox@mail.nisshin.com

■「青の洞窟 GRAZIA」シリーズコンセプトでもある”優雅”な食卓をお届けします

全面刷新した「青の洞窟 GRAZIA (グラツィア)」シリーズは、イタリア語で“優雅”を意味する“GRAZIA”という言葉のとおり、圧倒的な具材感と、こだわりの美味しさを追求しました。GRAZIAシリーズは3品のラインアップとし、外袋なしのトレイを採用することで、お皿を使わずに手軽にお召し上がりいただけます。

●トレイイメージ



区分	温度帯	製品名/特徴	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	冷凍	青の洞窟 GRAZIA 4種魚介のペスタオーレ	235g	オープン
新製品	冷凍	青の洞窟 GRAZIA 海老と彩り野菜のうにクリーム	270g	オープン
新製品	冷凍	青の洞窟 GRAZIA 牛肉のラグーソース リガトーニ	225g	オープン

その他の「青の洞窟」冷凍パスタは、既存のラインアップを刷新し、更に本格的な「濃厚イタリアン」を追求するため、具材感やソース量といった配合設計を見直しました。またパッケージデザインは、より美味しさが伝わるスタイリッシュな縦型デザインに変更しました。



区分	温度帯	製品名	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	冷凍	青の洞窟 牛肉と赤ワイン仕立てのボロネーゼ	290g	オープン
新製品	冷凍	青の洞窟 燻製パンチェッタのカルボナーラ	270g	オープン
新製品	冷凍	青の洞窟 彩り野菜の完熟トマトソース	300g	オープン
新製品	冷凍	青の洞窟 スワイ蟹のトマトクリーム	270g	オープン
新製品	冷凍	青の洞窟 生パスタ バジル香るジェノベーゼ	270g	オープン

■青の洞窟 多様なショートパスタが新登場

「青の洞窟」パスタシリーズからは、使い切り設計のショートパスタを3品新発売します。こだわりのデュラムセモリナを使用して作り上げた、鮮やかな黄色い色調と肉厚で弾力のある食感を楽しむことができます。



区分	温度帯	製品名／特徴	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	常温	青の洞窟 ペンネ	80g	130円
新製品	常温	青の洞窟 フジッリ	80g	130円
新製品	常温	青の洞窟 リガトーニ	80g	130円

■オープン焼きセット

■青の洞窟 ショートパスタのセットが新登場

オープン調理で仕上げる人気の「青の洞窟 ラザニア・エミリアーナ」のシリーズ品として、ショートパスタと2つのソースがセットになった「ペンネのオープン焼き」を発売します。濃厚なボロネーゼソースとホワイトソースをゆでたペンネと合わせて、オープンで焼くだけの簡単な調理設計です。ショートパスタの大皿料理で、食卓に特別感を演出し、贅沢なひとときをお届けします。



区分	温度帯	製品名／特徴	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	常温	青の洞窟 ペンネのオープン焼き	600g	759円

■調理用ソース

■青の洞窟 野菜用ソースに新たな味を追加し、食卓を盛り上げます

食卓でパスタメニューが選ばれる時、一緒に「野菜を使ったメニュー」が用意されることが多くあります。野菜はもちろん、バゲットとも相性のよい「青の洞窟 チーズディップ」を新発売し、ご家庭でのイタリアンメニューに彩りを添えます。また2010年に発売し、ご好評いただいている「青の洞窟 バーニャカウダ」もパッケージをリニューアルしました。



区分	温度帯	製品名／特徴	内容量	希望小売価格 (税抜き)
リニューアル	常温	青の洞窟 バーニャカウダ	80g	230円
新製品	常温	青の洞窟 チーズディップ	70g	230円

以上