

日清製粉ウェルナ 2025年秋 業務用新製品（常温・冷凍）
ハイグレードのワンディッシュパスタ「PASTA POLLUCE」全5品
「サククリ野菜かき揚げ」の大判サイズ、^{パオ}「包バンズ」のミニサイズが新登場

日清製粉グループの株式会社日清製粉ウェルナ（取締役社長：岩橋 恭彦）は、2025年秋の業務用新製品9品（冷凍7品、常温2品）を、本年9月1日(月)より全国で発売します（一部製品のみ10月1日(水)発売）。

当社は人手不足にお困りの飲食業界に向けた製品開発を継続的に行っており、この秋も、外食・カフェ、スーパー、惣菜店からホテル業界まで幅広く、秋冬の食シーンにお役立ていただける便利なアイテムを拡充します。

■冷凍「PASTA POLLUCE（パスタポルーチェ）」シリーズ（全5品）[9月1日発売]（新発売）

■ 高価格帯のカフェ・バル向け プロ志向のパスタメニューを一挙に5品ラインアップ

「ポルーチェ」はイタリア語で、双子座の最も明るい星「ポルックス」を意味します。一流シェフの“双子”の兄弟のように、プロフェッショナルな料理を簡単に提供してくれる頼もしい“もう一人のシェフ”のような存在となることを目指して設計した、プロユースの冷凍ワンディッシュパスタシリーズです。

【製品特長】

- ① 当社業務用の冷凍ワンディッシュパスタシリーズをアップグレードさせた、新しいシリーズです。細部にわたって、よりグレードの高いメニューの実現にこだわり、主役のソース・具材に、最適な麺を組み合わせることで、お店のご期待に応える本格的な味を提供します。
- ② トッピングや追加調理をせずとも、レンジで調理をしてお皿に盛りつけるだけで、提供が可能な製品設計となっています。店舗オペレーションの負担軽減と、品質の高さの両立を実現しているため、バルやホテルラウンジ等、多様な業態でお使いいただけます。
- ③ 異なる味わいを持つ5品を一挙に展開します。業態やメニュー構成に応じた品揃えが可能です。



<開発担当者からのコメント>

従来の冷凍ワンディッシュパスタ製品は、お店でアレンジを加えるお客様もいらっしゃいました。昨今の人手不足の中、全く手を加えなくても安心して提供できるものが求められています。本製品はこのようなご要望にもご満足いただけるクオリティに仕上げており、そのご期待に応えられるものと確信しています。

【製品概要】

区分	製品名	規格
新製品	PASTA POLLUCE モッツアレラチーズと蟹のトマトクリーム（リングイーネ）	287g×8×4
	PASTA POLLUCE 燻製パンチエッタ使用の濃厚カルボナーラ（フェットチーネ）	280g×8×4
	PASTA POLLUCE トリュフが香る濃厚ボロネーゼ（スパゲッティ）	280g×8×4
	PASTA POLLUCE 4種チーズの濃厚クリームペンネ	240g×8×4
	PASTA POLLUCE 乱切りナスとベーコンのペンネアラビアータ	252g×8×4

■冷凍 粉からこだわる サックリ大判野菜かき揚げ【9月1日発売】（新製品）

■ 品質も作業性も両立 サックリおいしいかき揚げ丼が手軽に！

手間のかかるかき揚げも、冷凍品なら短時間のフライ調理のみでご提供が可能となります。複雑な作業が難しい調理場、ロスを避けたい店舗におすすめです。野菜の甘みを生かした本製品は、卵のコクが感じられる衣で満足感のある味わいです。当社独自の配合技術により、衣のサックリとした食感が持続し、油っぽくならず、ベタつきを抑えることが可能となっています。

また、丼ぶりとして提供されることを想定し、直径約 11cm・厚み約2.5cm と存在感のあるサイズに設計しています。



【製品概要】

区分	製品名	規格
新製品	粉からこだわる サックリ大判野菜かき揚げ	3780g(630g(6 個)×6)×2

■冷凍 粉からこだわる 包（パオ）バンズ ミニ [9月1日発売]（新製品）

■ 食感の良さが好評なパオバンズのミニサイズ～自然解凍・冷蔵解凍いずれも可能に

2024年秋に発売し、ふわふわとした食感や汎用性の高さが好評な「包（パオ）バンズ」※に新たにミニサイズを追加します。ビュッフェやテイクアウト市場、レジャー市場のワンハンド需要や、スーパーの惣菜商品にも最適な小ぶりの約30gサイズ（縦約6.5cm×横約9.5cm×高さ約2.7cm）となっています。また、従来品はスチームオーブンでの解凍が必要でしたが、お客様からのご要望にお応えし、おいしさはそのままに、自然解凍・冷蔵解凍が可能となり、より簡便なハンドリングになりました。

当社のパオバンズはシンプルな味や見た目なので、大胆な“はみ出し系”バーガーに仕立てても見栄えが良く、どんな味にもよく合います。そのため、定番の中華風だけでなく、さまざまな具材との組み合わせが可能です。ビュッフェシーンではお客様のお好みに合わせて、アレンジの幅を広げられる使い勝手の良いアイテムです。

※「包」は中国語で「包む」の意。中華風バーガーとして角煮等を挟むことが多く、手軽に食べられる軽食の代表格です。



【製品概要】

区分	製品名	規格
新製品	粉からこだわる 包（パオ）バンズ ミニ	360g(12 個)×12×2

■常温 ふわっともちりホットケーキミックス[10月1日発売]（新発売）

■ 厚みのあるもちり食感のホットケーキに～小規模店向けの1kgプレミックスを新発売

喫茶店、カフェで人気のホットケーキやパンケーキメニューに役立つ、ホットケーキミックスを新発売します。「ゆめちから」の小麦粉を約26%使用※し、ふわっとした厚みで、もちりとした食感が特長のホットケーキが簡単に提供できる、こだわりの配合です。

業務用ユーザーの購入場所や購入機会の変化に対応し、小規模店舗でも導入しやすい1kg容量のチャック付き包装を採用しました。また、できあがり写真入りのパッケージにすることで、

目にとまりやすくなっています。従来の卸店に加え、キャッシュアンドキャリー（C&C）や業務用 EC サイトでもお買い求めいただけます。

※小麦粉全体に占める「ゆめちから」の小麦粉の割合



【製品概要】

区分	製品名	規格
新製品	ふわっともっちりホットケーキミックス	1kg×10

■常温 マ・マー THE PRO ミニラザニアシート 200g [9月1日発売] (新発売)

■ 秋冬メニューで使い勝手の良いミニラザニアを小容量化～小袋でさらに導入しやすく

2024年秋に発売し、使い勝手の良さが好評なミニラザニアに、200gの小容量タイプが加わります。ラザニアは、調理のハードルが高い一方で、特に秋冬に向けて需要が増える人気メニューです。本製品なら、パスタの下ゆでだけでなく、層を作る工程も不要で、ソースと混ぜ合わせてそのままオーブンで焼成することで、調理が完結します。約2cm四方の一口サイズで食べやすく、容器サイズも選ばない便利なアイテムです。

今回、従来品の大容量タイプ（2kg）では導入が難しかった店舗や少しずつ使用したいユーザー向けに、ご活用いただきやすい使い切りサイズの小容量タイプを発売します。



【製品概要】

区分	製品名	規格
新製品	マ・マー THE PRO ミニラザニアシート 200g	200g×12×2

以上

製品に関するお問い合わせ先
株式会社日清製粉ウェルナ 業務用営業部
電話：03-5641-8115

この件に関する報道関係者のお問い合わせ先
株式会社日清製粉グループ本社 総務本部 広報部 担当：永井・清水
電話：03-5282-6650 （お問い合わせフォームは[こちら](#)）