

2011年春夏 家庭用常温食品新製品一覧

■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	215円	新製品
開発背景	<ul style="list-style-type: none"> 消費者の皆様の短時間調理に対するニーズは根強く、スパゲティを購入する際に重視する点として、「ゆで時間の短さ」は重要なポイントとなっています(当社調べ)。また、「スパゲティのおいしさ」もそれと同等以上に重視されるポイントとなっています(当社調べ)。 このような消費者ニーズに応えるため、「ゆで時間の短さ」と「おいしさ」をさらに進化させた製品を投入し、スパゲティ市場のさらなる活性化を図ります。 		
商品特長	<ul style="list-style-type: none"> 1986年に現在の「早ゆでスパゲティ プロント」を発売して以来、25年間にわたる知見と技術研究によって生まれた「風ぐるま形状」により、短時間調理とアルデンテ感のあるおいしさを両立させました。 1.6mmのスパゲティのゆで時間がわずか3分です(通常の太さ1.6mmのスパゲティの標準ゆで時間は7分)。 3ヶ所に切り込みを入れた、麺の中心部が残る形状なので、しっかりとアルデンテ感があるスパゲティを楽しめます。 通常の丸いスパゲティと同様に、麺に「弾力」「硬さ」があり、「歯切れ」がよいおいしさを味わえます。 		

■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 生クリームのコクがうれしい たらこクリーム生風味 2人前	64g	250円	新製品
開発背景	<ul style="list-style-type: none"> あえるだけパスタソースの市場規模は120億円(2010年度当社推定)で、2007年度をピークに微減が続いていました。2010年度、市場規模推移はやや復調してきています。この背景として、2010年度は前年に比べ市場での新製品が大幅に増えたことが考えられます。 あえるだけパスタソースで多様化する消費者ニーズにお応えするため、付加価値タイプ商品「マ・マー いつもとちがうシリーズ」で人気のたらこ系に新製品を追加し、さらなる活性化を図ります。 		
商品特長	<ul style="list-style-type: none"> 北海道産たらこ、北海道産バター、北海道産生クリーム、有明産切りのりといった素材にこだわりました。 北海道産生クリームをふんだんに使用し、濃厚なコクをお楽しみいただけます。 3種のチーズ(ゴーダ、パルメザン、クリーム)の豊かな風味が感じられます。 隠し味に白ワインを加え、一皿お召し上がりになっても飽きのこない味わいに仕上げています。 普段のたらこ系パスタメニューとはひと味ちがったおいしさを楽しめます。 		

■マ・マー 冷製パスタ・パスタソースCool's

※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 カルボナーラ	160g	200円	新製品
マ・マー 冷製パスタソースCool's 彩り野菜とトマトのソース	160g	200円	リニューアル
マ・マー 冷製パスタCool's スパゲティ 1.3mm	300g	205円	リニューアル
開発背景	<ul style="list-style-type: none"> 冷製パスタの喫食経験率は約8割(当社調べ)となっており、メニューは定着していると言えます。 一方、ご家庭で調理した冷製パスタの喫食率は約3割(当社調べ)にとどまっています。 調理する上での消費者ニーズを叶え、ご家庭で簡単に作れる冷製スパゲティと冷製パスタソースの利用促進を目指します。 2010年春にデビューした「冷製パスタ・パスタソースCool's」は、製品をご試食いただいた8割以上の方から「おいしい」と高評価(当社調べ)を得ています。 2年目となる2011年は、パスタソースで新製品を発売し、先行発売している製品はパッケージをリニューアルすることで、さらなる消費者の皆様のトライアルを喚起します。 		
商品特長	<p>【マ・マー 冷製パスタソースCool's カルボナーラ】</p> <ul style="list-style-type: none"> 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)のまろやかなコクのある味わいをお楽しみいただけます。 ヨーグルト風味の乳素材とフレッシュチーズ(クリーム、モッツアレラ)の風味で後味もさわやかです。 カルボナーラならではのコクがありながら、なめらかで後味がさっぱりとしたおいしさです。 		

■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 リングイーネ	300g	230円	新製品
青の洞窟 ポモドーロ	140g	260円	新製品
開発背景	<ul style="list-style-type: none"> 「青の洞窟」ブランドは2010年春に全面リニューアルし、高価格帯パスタソース市場でトップシェアを獲得しています。(2010年4月-9月/SCI金額シェア/希望小売価格250円以上の1人前パスタソース中) 2010年秋には、待望の pasta「青の洞窟 スパゲティ」も発売し、製品をご試食いただいた約9割以上の方から「今後も利用したい」(当社調べ)とご評価を得ています。 引き続き、ご家庭で手軽につくれる本格イタリアン製品を充実させ、消費者の皆様のニーズに応えます。 		
商品特長	<p>【青の洞窟 リングイーネ】</p> <ul style="list-style-type: none"> 断面が楕円(だえん)形で、太麺の食べ応えがありながら、口あたりがよく、モチモチとした食感です。 こだわり製法でいいねいに製粉したデュラムセモリナなので、本来の洗練された美しい色と香りが楽しめます。 表面がざらつきのあるルヴィダ仕上げなので、パスタソースがよくからみます。 <p>【青の洞窟 ポモドーロ】</p> <ul style="list-style-type: none"> イタリアンの基本の素材、トマト、バジル、オリーブオイルを巧みに使った、シンプルながらも奥深い、こだわりのパスタソースです。 イタリア産完熟ホールトマトを使用し、トマトの酸味、甘み、うまみが際立った、家庭では出せない味わいに仕上げています。 エクストラバージンオリーブオイルでいいねいに抽出した香り高いバジルオイルを使用しており、ソース全体に上品なバジルの香りが広がります。 エクストラバージンオリーブオイルを使用し、ソース全体にコク深さを加えています。 		

■日清 天ぷら粉

※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 天ぷら粉	320g	165円	リニューアル
日清 天ぷら粉 チャック付	700g	302円	リニューアル
日清 コツのいらない天ぷら粉 揚げ上手	300g	175円	リニューアル
日清 コツのいらない天ぷら粉 揚げ上手	500g	264円	リニューアル
日清 野菜のうまみを逃さない天ぷら粉 活菜上手	450g	250円	リニューアル
開発背景	<p>天ぷら粉の家庭用市場金額規模は伸長を続けているものの、2009年度は2007年度比で95.8%(4月-翌3月期/SCI100世帯あたり購入容量)と縮小傾向にあります。</p> <ul style="list-style-type: none"> 家庭内での天ぷらの喫食実態を調べたところ、揚げたてのおいしさを楽しむため家庭で天ぷらを調理して食べる方は多く、約4割の家庭が月に1回以上調理している実態(当社調べ)が分かりました。天ぷらは、揚げ物の中で、から揚げに次いで調理頻度の高い人気のメニューです。 天ぷら調理では、小麦粉から手作りする方も多く、専用粉である天ぷら粉ならではの仕上がりを知ってもらうことで、調理頻度のアップが見込めると考えています。 幅広いターゲットに向けて、品質・パッケージを一新し、天ぷら調理の需要を喚起することで市場拡大を狙います。 		
商品特長	<p>【日清 天ぷら粉】</p> <ul style="list-style-type: none"> より油っぽさを感じにくく、サクッとした食感に仕上がる設計にリニューアルしました。 天ぷら調理をしない人や、苦手意識のある人、失敗した経験のある人に特におすすめの製品です。 <p>【日清 コツのいらない天ぷら粉 揚げ上手】</p> <ul style="list-style-type: none"> サクッとした食感を向上させリニューアルしました。 小麦粉を使って天ぷら調理をしている人や、より仕上がりのよい天ぷらを調理したい人に特におすすめの製品です。 		

■日清 たこ焼粉

※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 カリッととろとろ だしをきかせたたこ焼粉	450g	349円	新製品
開発背景	<p>お好み焼粉・たこ焼粉市場規模は金額ベース・購入容量ベースともに伸長しています。特に2009年度のたこ焼粉市場は前年比117%と、著しい伸びを示しています(当社推定)。</p> <ul style="list-style-type: none"> たこ焼は、「団らんメニュー」「経済的メニュー」「簡単調理メニュー」という認識が消費者の皆様により、主食やホームパーティー、家族団らんの際に食べられているようです。 外食で注目されるたこ焼の仕上がりをご家庭で簡単に再現できるバリエーション製品をご提案し、拡大する市場をさらに促進させます。 外はカリッと、中はとろとろという食感を求める声が多いことから、ニーズに応え食感にこだわった製品を発売することで、家庭でのたこ焼の喫食機会を増やします。 		
商品特長	<p>【日清 カリッととろとろ だしをきかせたたこ焼粉】</p> <ul style="list-style-type: none"> 当社の知見により、3種の小麦粉に加えて、米粉を独自配合し、今まで家庭では実現しづらかった、外はカリッと中はとろとろとした食感を実現しました。 生地にサラダ油を加えるという新しいハンドリングを採用し、外のカリッと感と中のとろとろ感をより向上させるようにしました。 かつお、昆布、鶏、ねぎの4種のだしを配合しました。厚みのあるしっかりとだしをきかせているので、ソースなしでもおいしくお召しあがりいただけます。 		

■日清 お好み焼粉

※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 山いもたっぷりのお好み焼粉	450g	349円	新製品
商品特長	<p>【日清 山いもたっぷりのお好み焼粉】</p> <ul style="list-style-type: none"> 量目を400gから450gに変更しました。 だしはカツオ・昆布の他、えび・ほたての風味が広がります。 たっぷりの山いもを加え、さつくりふんわりとした焼き上がりです。 		

■日清お菓子百科 パツと焼けちゃう!しっとりパンケーキミックス

※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
日清お菓子百科 パツと焼けちゃう!しっとりパンケーキミックス	300g	200円	新製品
開発背景	<p>海外のパンケーキ専門店が日本進出を果たし、ファミリーレストランでもパンケーキのキャンペーンを展開するなど、昨今パンケーキの人気が高まっています。また、主婦向け生活雑誌でも、家庭でパンケーキを作るための様々な特集が組まれており、家庭での調理も定着しつつあります。</p> <ul style="list-style-type: none"> パンケーキの喫食シーンを見てみると、ホットケーキよりも食事シーンの割合が高く、特に朝食での利用が多くなっています。 ホットケーキとは違った新しい食シーンで活用できるメニューとして提案を行うことで、パンケーキミックスの新たな市場を開拓していきます。 		
商品特長	<ul style="list-style-type: none"> 当社の独自配合により火通りを良くし、3分で焼き上がる設計なので、忙しい朝にも便利です。 特長が異なる小麦粉を併用することで、しっとりとして口どけのよい食感をお楽しみいただけます。 甘さ控えめなので、様々な具材とも相性が良く、おやつだけでなく食事メニューとしても幅広くお使いいただけます。 		

■日清お菓子百科 ホットケーキミックス

※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
日清お菓子百科 ホットケーキミックス 分包タイプ	600g	339円	リニューアル
日清お菓子百科 ホットケーキミックス	600g	285円	リニューアル
商品特長	<ul style="list-style-type: none"> ほのかなバニラの香りなので、ホットケーキだけでなくいろいろなアレンジメニューにご利用いただけます。 ふんわりとしたホットケーキに仕上がります。 		

■日清 パン専用小麦粉

※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 パン専用小麦粉 チャック付	1kg	—	新製品
商品特長	<ul style="list-style-type: none"> ・パン作りユーザーの増加に伴うニーズの多様化に対応するため、従来の2kgに加え、パン作りの頻度が少ないユーザーにも使いやすい1kgの製品を発売します。 ・パン用に最も適しているとされる小麦を厳選して使用しています。 ・小麦の香ばしさと、ふんわりもちもちとした食感で、豊かな甘みを感じていただけます。 		

■滝沢更科

※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 平づくりざるそば処	360g	275円	新製品
滝沢更科 信州そば	230g	165円	リニューアル
滝沢更科 信州そば	600g	355円	リニューアル
商品特長	<p>【滝沢更科 平づくりざるそば処】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「挽きぐるみのそば粉」に「香り豊かな甘皮部分を多く含むそば粉」をブレンドし、素朴さがあふれる黒めの麺に仕上げました。 ・引き立つそばの風味をお楽しみください。 ・やや幅広い麺のため、食べ応えがあります。 <p>【滝沢更科 信州そば】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・香り豊かなそば粉を使用し、そばの風味をより強く感じていただけるようにしました。 ・しっかりとした歯応えのある食感をお楽しみいただけます。 		