

2015年2月4日

日清フーズ 2015年春 家庭用常温製品新発売 ～ボトルに入った小麦粉「日清 クッキング フラワー[®]」誕生!～

日清製粉グループの日清フーズ株式会社（社長：岩崎 浩一）は、2015年春の家庭用常温新製品34品目、リニューアル品27品目、合計61品目を本年2月20日（金）から全国で発売します。

■60周年を迎えた「日清 フラワー[®]」から、画期的な新製品発売！

1955年の発売以来、家庭用小麦粉として親しまれてきた「日清 フラワー[®]」。このたび、同シリーズから独自技術を用いたボトルタイプの小麦粉製品「日清 クッキング フラワー[®]」を新発売します。

また、パン用粉・麺用粉・全粒粉など、各用途に適したこだわりの小麦粉を新発売し、ラインアップを拡大します。

さらに、既存の小麦粉製品については、用途がわかりやすいようパッケージをリニューアルしました。

「日清 フラワー[®]」60周年を機に、改めて小麦粉の価値を見直し、新製品・リニューアル品を投入することで、更なる需要を喚起します。



■20周年の「青の洞窟」ラインアップ強化！“本格スープ”新登場！

パスタソースの出荷実績で、前年同月比140%以上^{*1}と好調に推移している「青の洞窟」ブランドは、本年で誕生20周年を迎えます。今回、同ブランドとして新カテゴリーとなる“スープ”を投入します。また、“冷製パスタソース”発売や「青の洞窟PREMIUM」のリニューアルなどによりパスタソースのラインアップを拡充し、更なるブランド強化を図ります。

※1…2014年9月～12月数量ベース、当社調べ



■信頼のブランド「マ・マー」も60周年！新製品投入&リニューアル！

スパゲティでは、新たに太さ“1.8mm”の「マ・マー 早ゆで4分スパゲティ チャック付結束タイプ」を発売します。また、パスタソースでは手軽に楽しめる1人前パスタソース「マ・マー パスタキッチン」シリーズを新たに立ち上げます。さらに、既存の各シリーズについてもリニューアルを実施し、さらにおいしく改良することで、より信頼されるブランド構築を図ります。



《製品に関する一般の方々のお問合せ先》
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

《報道関係者の方々のお問合せ先》
株式会社日清製粉グループ本社
総務本部 広報部 担当：堀野・寺岡
東京都千代田区神田錦町1-25
電話：03-5282-6650

画期的新製品「日清 クッキング フラワー®」誕生！ ～コンパクトなボトル入り・サラサラタイプの小麦粉～

「日清 フラワー®」シリーズから新タイプの画期的な小麦粉製品「日清 クッキング フラワー®」を発売します。消費者の皆様の不満や使用実態に着目したこだわりの新製品で、新たな需要を開拓します。

《小麦粉に関する不満点（当社調べ）》

粉が散って汚れる…

保管の際に密閉できない…

粉が袋から出しにくい…

ふるうのが面倒…

使い切れない…

エコな詰め
替え用も！

これらの不満を解消する
新タイプの製品！



▲日清 クッキング フラワー®

▲日清 クッキング フラワー®
詰め替え用

ポイント①：当社独自製法の“サラサラタイプ”の小麦粉

当社独自製法により、既存の「日清 フラワー®」とは異なるサラサラとした小麦粉にすることで、まぶしやすく、溶けやすくなっています。

ポイント②：ボトル入りで、2通りの使い方ができる便利キャップ

容器は、持ちやすく・ふるい出しやすい形状のボトルを採用。少量使いにぴったりの“ふるい出し口”と、計量スプーンでの使用に適した“すり切り口”の2つの口が付いたキャップで、ムニエルやフライの下ごしらえ、ホワイトソース作りなど、幅広い用途にお使いいただけます。

ポイント③：小容量のコンパクトサイズ

一人暮らしの方や、小麦粉の使用頻度が低いご家庭でも、気軽に使っていただける小容量タイプ（150g）。コンパクトで収納しやすく、キッチン周りにも置くことができます。

《製品概要》

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	日清 クッキング フラワー® 150g	150g	220円
新製品	日清 クッキング フラワー® 詰め替え用 100g	100g	140円

小麦粉の使用頻度の高い“ヘビーユーザー”向け ～用途別のこだわりの小麦粉をご家庭でも～

小麦粉の使用頻度が高く、こだわりの強い消費者の皆様向けに、各用途別に「品質」にこだわった小麦粉を新発売します。

パン用粉

▼日清 スーパーキング パン専用粉



ふっくらとボリュームのある仕上がりが特長です。

▼日清 スーパーカメラヤ パン専用小麦粉



口どけが良く、軽さのある食感のパンが楽しめます。

▼日清 ゆめちから パン用国産小麦粉



北海道産の小麦から作った国産小麦粉。もっちりとした食感の仕上がりが特長です。

▼日清 自家製うどん用 小麦粉 白樫



なめらかで粘弾性に優れたこだわりのうどん用小麦粉。

▼日清 自家製パスタ用 小麦粉



デュラム小麦を原料としたこだわりのパスタ用小麦粉。

▼日清 全粒粉 お菓子・料理用



小麦を丸ごと細かく砕いた独自開発の小麦全粒粉。様々な用途に使いやすく、口当たりの良い仕上がり。

▼日清 全粒粉 パン用



麺用粉

全粒粉

《製品概要》

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	日清 スーパーキング パン専用粉 チャック付 2kg	2kg	880円
新製品	日清 スーパーカメラヤ パン専用小麦粉 チャック付 2kg	2kg	840円
新製品	日清 ゆめちから パン用国産小麦粉 チャック付 2kg	2kg	920円
新製品	日清 自家製うどん用小麦粉 白樫 チャック付 1kg	1kg	580円
新製品	日清 自家製パスタ用小麦粉 チャック付 1kg	1kg	530円
新製品	日清 全粒粉お菓子・料理用 チャック付 500g	500g	350円
新製品	日清 全粒粉パン用 チャック付 500g	500g	350円

「日清 フラワー®」等おなじみの小麦粉製品をリニューアル ～「日清 カメリヤ®」には小容量タイプを追加～

1955年の発売以来、家庭用小麦粉として親しまれてきた「日清 フラワー®」。発売60周年を迎えるこの年に、「雪」「カメリヤ」「バイオレット」等おなじみの小麦粉製品とともに、用途がわかりやすいパッケージにリニューアルします。

また、強力粉「日清 カメリヤ®」からは、既存の1kg・750gのサイズでは使い切るこのできなかった方のために、小容量タイプ（300g）を追加します。

《パッケージリニューアルのポイント》



用途が一目でわかるアイコン表示

《小容量タイプの「日清 カメリヤ®」》



使い切り小容量タイプ

《製品概要》

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税抜き)
リニューアル	日清 フラワー 500g	500g	-
リニューアル	日清 フラワー チャック付 750g	750g	-
リニューアル	日清 フラワー チャック付 1kg	1kg	-
リニューアル	日清 フラワー 2kg	2kg	-
リニューアル	日清 雪 500g	500g	-
リニューアル	日清 雪 チャック付 1kg	1kg	-
新製品	日清 カメリヤ 300g	300g	-
リニューアル	日清 カメリヤ チャック付 750g	750g	-
リニューアル	日清 カメリヤ チャック付 1kg	1kg	-
リニューアル	日清 バイオレット チャック付 1kg	1kg	-
リニューアル	日清 カメリヤスペシャル チャック付 1kg	1kg	-
リニューアル	日清 手打うどんの小麦粉 チャック付 1kg	1kg	-

好調の「青の洞窟」ブランドをさらに強化 ～ “本格スープ” 投入・ラインアップ拡充～

1995年に誕生し、本年で20周年を迎える、“欲深い大人の濃厚イタリアン”をコンセプトとした「青の洞窟」ブランド。2014年秋に全面リニューアルを行い、同ブランドのパスタソース出荷実績は前年同月比140%以上※1と大変好調に推移しています。

このたび、更なるブランド強化を図るため、「青の洞窟」ブランドのこだわりが存分に堪能できる“スープ”を新たに投入するとともに、夏に向けて需要の高まる“冷製パスタソース”を新発売します。また、贅を尽くしたワンランク上のシリーズ「青の洞窟 PREMIUM」では新製品追加と併せて、パッケージをリニューアルします。

※1…2014年9月～12月数量ベース、当社調べ

《こだわりの濃厚な味わい》

「青の洞窟」ブランドのこだわりが詰まった“濃厚で香り高い味わい”が特長のレトルトスープを開発しました。

青の洞窟 7種の野菜と赤いんげん豆のミネストローネ

- ・ 7種の野菜と赤いんげん豆、ベーコンの旨みが溶け込んだ味わい
- ・ パルミジャーノ・レッジャーノのkokに、エキストラバージンオリーブオイル、バジルの香りが広がる本格的な味わい



青の洞窟 蟹と海老のkok豊かなトマトクリームスープ

- ・ ズワイ蟹、オマール海老の旨みが溶け込んだ味わい
- ・ イタリア産完熟トマトの果肉が生み出す甘味と酸味に、生クリームのkokが重なる深みある味わい



《製品概要》

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	青の洞窟 7種の野菜と赤いんげん豆のミネストローネ	180g	300円
新製品	青の洞窟 蟹と海老のkok豊かなトマトクリームスープ	160g	300円

《春夏の季節にぴったりの“冷製パスタソース”》

青の洞窟 彩り野菜の甘み引き立つ 冷製ポモドーロ

- ・ イタリア産完熟トマトの甘みに、バジルが香るさわやかな味わい
- ・ レモンとりんごの果汁でさっぱりとした風味
- ・ 彩りが豊かになるイタリアンパセリ付き



《贅を尽くした「青の洞窟 PREMIUM」シリーズに新メニュー追加》

青の洞窟 PREMIUM クリーミーボロネーゼ

ポルチーニの香りと共に

- ・ ふんだんに使用した牛肉・豚肉と生クリームが重なる濃厚さ
- ・ 口に入れると広がるポルチーニ茸の豊かな風味
- ・ 彩りが豊かになるイタリアンパセリ付き



～パッケージリニューアル～

贅を尽くした“PREMIUM”の世界観を演出するため、既存品についてもより特別感・高級感のあるデザインにリニューアルします。



▲牛肉と赤ワインのソース
マスカルポーネチーズ仕立て



▲魚介のトマトクリーム
オマール海老仕立て

《製品概要》

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	青の洞窟 彩り野菜の甘み引き立つ 冷製ポモドーロ	120g	280円
新製品	青の洞窟 PREMIUM クリーミーボロネーゼ ポルチーニの香りと共に	140g	350円
リニューアル	青の洞窟 PREMIUM 牛肉と赤ワインのソース マスカルポーネチーズ仕立て	134g	350円
リニューアル	青の洞窟 PREMIUM 魚介のトマトクリーム オマール海老仕立て	124g	350円

「マ・マー 早ゆでスパゲティ」に太めの1.8mmが登場
 ～“スーパープロント製法”で、ゆで時間わずか4分！～

当社独自の“スーパープロント製法”により、通常の半分以下のゆで時間で、アルデンテ感のあるスパゲティをお楽しみいただける「マ・マー 早ゆでスパゲティ」シリーズ。このたび、新たに太さ1.8mmで、ゆで時間わずか4分の新製品を投入します。

また、「マ・マー 早ゆで3分スパゲティ 1.6mm 300g」を計量いらずでさらに便利な“結束タイプ”として新発売するとともに、小鍋でつくれる“ミニタイプ”をリニューアルし、更なる支持拡大を目指します。

《ゆで時間が、わずか4分に！》

昨今、外食業界を中心として、太めのスパゲティが人気を集めています。そこで、ご家庭でも太めのスパゲティを手軽にお楽しみいただけるよう、太さ1.8mmで、ゆで時間わずか4分という画期的なスパゲティを新たに開発しました。



▲マ・マー 早ゆで4分スパゲティ 1.8mm
 チャック付結束タイプ

～ゆで時間短縮の秘密～

(既存の早ゆでスパゲティ)
 太さ：1.4/1.6mm
 麺に3箇所の切れ込み



(新発売の早ゆでスパゲティ)
 太さ：1.8mm
 麺に4か所の切れ込み
ゆで時間わずか4分

《300gを結束タイプに！》



▲マ・マー 早ゆで3分スパゲティ
 1.6mm 結束タイプ

《ミニタイプをパッケージリニューアル》



▲マ・マー 早ゆで3分スパゲティ
 ミニ 1.6mm

便利な“結束タイプ”になって新登場。
 100gずつの束で計量いらず。

“小鍋でつくれる”ことがよりわかりやすい
 パッケージにリニューアル。

《製品概要》

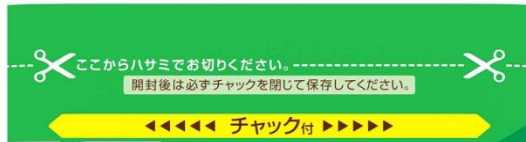
区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	マ・マー 早ゆで4分スパゲティ 1.8mm チャック付結束タイプ	500g	404円
新製品	マ・マー 早ゆで3分スパゲティ 1.6mm 結束タイプ	300g	250円
リニューアル	マ・マー 早ゆで3分スパゲティ ミニ 1.6mm	300g	267円

「マ・マー マカロニ」全品がチャック付パッケージに！
～さらに便利になって新登場！～

これまで、ゆで時間が短い“早ゆでタイプ”のみに採用していたチャック付・自立式のパッケージを、通常のゆで時間の“レギュラータイプ”にも採用。より便利になった「マ・マー マカロニ」シリーズでさらなる市場の活性化を図ります。

ポイント①：保存に便利な“チャック付”

ポイント②：店頭で目立つ“自立式”



《 “レギュラータイプ” が、チャック付・自立式パッケージとなって新登場》



《 “早ゆでタイプ” は手軽なイメージの明るい色にリニューアル》



カラフルで
選びやすい！

《製品概要》

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	マ・マー サラダマカロニ	150g	151円
新製品	マ・マー 野菜入りサラダマカロニ	150g	151円
新製品	マ・マー ペンネ	150g	151円
新製品	マ・マー グラタンマカロニ	150g	151円
新製品	マ・マー クルル	150g	151円
新製品	マ・マー エルボ	150g	151円
リニューアル	マ・マー 早ゆで3分サラダマカロニ	150g	151円
リニューアル	マ・マー 早ゆで1分30秒クルル	150g	151円
リニューアル	マ・マー 早ゆで3分ペンネ	150g	151円
リニューアル	マ・マー 早ゆで3分ストレートマカロニ	150g	151円

消費の二極化に対応するラインアップ拡充 ～ “プチ贅沢志向” ・ “節約志向” への対応強化～

昨今の消費動向は、プレミアム製品の人気ぶりに象徴されるように「ちょっと良いものを…」という“プチ贅沢志向”が見られる一方で、消費税率引上げ後の“節約志向”は依然として続いており、消費が二極化していると言えます。また、個食化が進行しており、1人前パスタソースに対する需要が高まっています。

このように多様化する市場に対応するため、このたび、パスタソースの各カテゴリーでラインアップを拡充し、さらなるシェア拡大を図ります。

《2015年春 パスタソース新製品・リニューアル品施策》

	個食向け（1人前）	ファミリー向け（2人前）
レギュラー	<p>新シリーズ P.10 《マ・マー パスタキッチン》</p>  <p>手軽に使い、素材のおいしさがしっかりと感じられるマ・マーの1人前パスタソース。</p>	<p>リニューアル P.12 《マ・マー たっぷりシリーズ》</p>  <p>定番のたっぷりシリーズのパッケージをリニューアル。店頭での売り場でさらに目立つよう、デザインを刷新。</p>
付加価値	<p>新製品投入・リニューアル P.6 《青の洞窟》</p>  <p>“欲深い大人の濃厚イタリアン”のコンセプトのもと、贅沢感を追求したラインアップを拡充。</p>	<p>新製品投入・リニューアル P.11 《マ・マー リッチセレクト》</p>  <p>より具材のおいしさを感じられるワンランク上の味わいにするとともに、高級感のあるパッケージにリニューアル。新製品も追加し、ラインアップを拡充。</p>

新シリーズ「マ・マー パスタキッチン」誕生 ～個食ニーズに対応した、マ・マーの1人前パスタソース～

多様化するパスタソース市場のなかでも、1人前パスタソースカテゴリーは順調に伸びています。このカテゴリーに、手軽に使用して素材の味わいがしっかりと感じられる「マ・マー パスタキッチン」シリーズを新たに立ち上げ、高まる個食ニーズに対応します。

マ・マー パスタキッチン ミートソース

お肉と野菜をじっくり煮込んで旨みを十分に引き出した味わい。



マ・マー パスタキッチン ナポリタン

トマトを中心とした野菜の風味があふれ、香ばしさのある豊かな味わい。

マ・マー パスタキッチン カルボナーラ

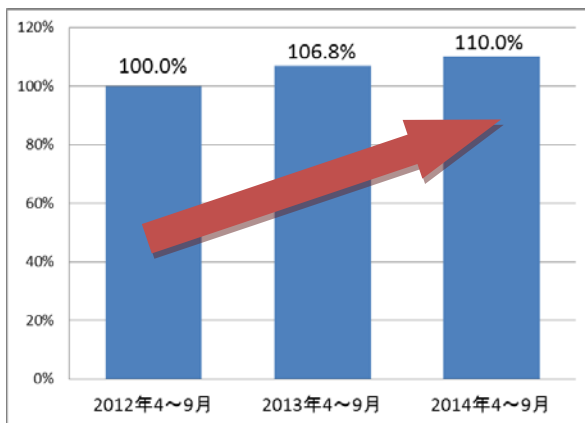
チーズと卵のおいしさが詰まった、コクのあるクリーミーな味わい。



マ・マー パスタキッチン 和風きのこ

きのこに和風だしの旨みが重なる奥深い味わい。

《1人前レトルトパスタソース市場規模（金額）の推移（当社調べ）》



1人前レトルトパスタソース市場は、順調に伸びています。

《製品概要》

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	マ・マー パスタキッチン ミートソース	140g	130円
新製品	マ・マー パスタキッチン ナポリタン	140g	130円
新製品	マ・マー パスタキッチン カルボナーラ	130g	130円
新製品	マ・マー パスタキッチン 和風きのこ	140g	130円

「マ・マー リッチセレクト」シリーズを刷新 ～具材のおいしさが感じられるワンランク上の味わいに～

2人前パスタソース高付加価値カテゴリーの「マ・マー リッチセレクト」シリーズを刷新し、新製品として発売します。より具材のおいしさが感じられる“リッチ”な味わいに仕上げるとともに、ブランドロゴと商品名を目立たせたパッケージデザインに変更し、店頭での存在感を強めました。新メニューも追加し、好調に推移する同シリーズの更なる出荷拡大を狙います。

マ・マー リッチセレクト お肉ごろごろのミートソース

お肉の旨みがさらにあふれる、コク深い味わい。



マ・マー リッチセレクト 香ばしソーセージのナポリタン

香ばしいソーセージのボリュームがアップして、旨みあふれる味わい。

マ・マー リッチセレクト たっぷりベーコンのカルボナーラ

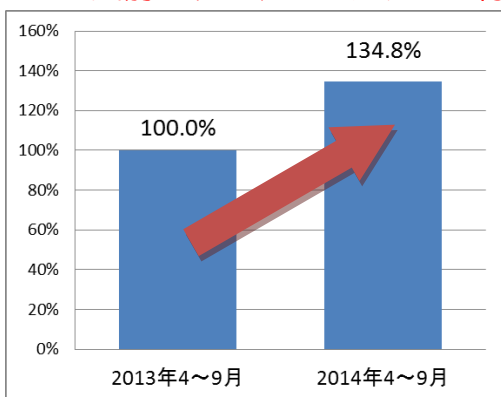
パルミジャーノ・レッジャーノのコクが加わった、クセになる濃厚な味わい。



マ・マー リッチセレクト あさりごろごろのボンゴレ

ふんだんに入ったあさりの旨みと、にんにくや白ワインの風味が感じられる豊かな味わい。

《2人前レトルトパスタソース付加価値品^{※2} 当社出荷数量実績（当社調べ）》



2014年2月に「マ・マー リッチセレクト」を発売して以降、このカテゴリーの出荷実績は好調に推移しています。今回の刷新で更なる出荷拡大を狙います。

※2…平均売価151円以上の製品を「付加価値品」と分類

《製品概要》

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	マ・マー リッチセレクト お肉ごろごろのミートソース	260g	300円
新製品	マ・マー リッチセレクト 香ばしソーセージのナポリタン	240g	300円
新製品	マ・マー リッチセレクト たっぴりベーコンのカルボナーラ	260g	300円
新製品	マ・マー リッチセレクト あさりごろごろのボンゴレ	260g	300円

16年連続シェアNo.1の「マ・マー たっぷりシリーズ」
～売り場でより目立つデザインにリニューアル～

1998年の発売以来、レトルトパスタソース市場で16年連続シェアNo.1^{※3}を誇る「マ・マー たっぷりシリーズ」のパッケージをリニューアルします。売り場でより目立つデザインにリニューアルし、更なるシェア拡大を狙います。

※3…1998年4月～2014年3月 インテージSCⅠ金額シェア

売り場で目立つ
デザインに！



《製品概要》

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税抜き)
リニューアル	マ・マー トマトの果肉たっぷりのミートソース	260g	190円
リニューアル	マ・マー トマトの果肉たっぷりのミートソース マッシュルーム入り	260g	190円
リニューアル	マ・マー トマトの果肉たっぷりのナポリタン	260g	190円
リニューアル	マ・マー トマトの果肉たっぷりのなすトマト	260g	190円
リニューアル	マ・マー ミルクたっぷりのカルボナーラ	260g	190円
リニューアル	マ・マー ミルクたっぷりのたらこクリーム	240g	190円
リニューアル	マ・マー 香味野菜たっぷりのあさりコンソメ	260g	190円
リニューアル	マ・マー だしのうまみたっぷりの和風きのこ	260g	190円
リニューアル	マ・マー だしのうまみたっぷりの鶏肉ときのこ バターしょうゆ味	260g	190円

*2015年3月1日出荷分より、希望小売価格（税抜き）を210円に改定します。

定番の「川田製麺 讃岐」ブランドに小容量タイプ追加 ～少人数世帯、乾麺のトライアルユーザーの需要開拓～

乾麺の購入者層は、50歳代以上が過半数を占めており、その年代の購入容量を調べると、300g以下の“小容量タイプ”に一定の需要があることがわかりました。

そこで、讃岐麺の本場である香川県に立地する工場で製造している「川田製麺 讃岐」ブランドに、小容量タイプ（250g）の製品を新たに追加します。少人数世帯や乾麺を食べる機会が少ない方の需要をとらえ、シェア拡大を狙います。



《製品概要》

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	川田製麺 讃岐うどん 250g	250g	150円
新製品	川田製麺 讃岐ざるうどん 250g	250g	150円
新製品	川田製麺 讃岐そうめん 250g	250g	150円
新製品	川田製麺 讃岐ひやむぎ 250g	250g	150円

以上