NEWS RELEASE

2015年8月5日

日清フーズ 2015年秋 家庭用常温製品新発売

~「あえるだけパスタソース」シリーズに、新シリーズ「逸品」投入~

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年秋の家庭用常温製品の新製品23品目、リニューアル品14品目、合計37品目を本年8月20日(木)から全国で発売します。

■マ・マー60周年!「あえるだけパスタソース」高付加価値の新シリーズ登場

個食シーンの増加と、時短・簡便ニーズの高まりを受け、拡大してきた「あえるだけパスタソース」市場に、人気の味種である「たらこ」「からし明太子」の高付加価値製品、「逸品」シリーズを投入します。また、人気の洋風味である「ミートソース」等4品を新発売します。「たらこ」等の既存品6品もパッケージ新たに発売します。



人気のあえるだけパスタソース市場に「こだわり」と「バリエーション」でお応えします。

■「青の洞窟」ブランド発売20周年!新製品追加でさらにラインアップ拡充

出荷好調の「青の洞窟」ブランドは、今年で発売20周年を迎えました。 2015年秋は「**青の洞窟」レギュラー**シリーズに新製品1品を投入。 さらに、ワンランク上の「**青の洞窟PREMIUM**」シリーズは新製 品を2品投入し既存品のパッケージもリニューアルします。



また、本年春に発売した「**青の洞窟スープ**」に新メニュー2品を追加します。

ブランド全体でのラインアップ拡充で、高価格帯市場での更なる定着を図ります。

■お客様の声にお応えし、まぶしタイプのたつ田揚げ粉を復活発売!

販売好調なから揚げ粉シリーズより、多くのお客様からの声にお応え して、まぶしタイプのたつ田揚げ粉を復活発売します。



各カテゴリー別 ページ

■「マ·マー あえるだけパスタソース」■「青の洞窟 パスタソース/スープ」

□ …P2~3 …P4~5

<mark>─</mark>「マ·マー マカロニグラタン」 ■「から揚げ粉」 …P6 …P7

■「奶」のあり初

...P8

■「お好み焼セット」

...P9

≪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:山口・寺岡東京都千代田区神田錦町1-25電話:03-5282-6650

「マ・マー あえるだけパスタソース」

高付加価値の「逸品」シリーズ たらこ・からし明太子が新登場! ミートソース等、人気の洋風味4品を新たに追加

「あえるだけパスタソース」シリーズで、こだわりの「**逸品」シリーズ**を新発売。人気 の味種である「たらこ」「からし明太子」を投入します。1食当たりのたらこ量を当社従来 品に比べ33%増量し、たらこには柚子果汁、からし明太子には柚子胡椒を配合するなど、 こだわりの価値の製品を開発しました。

さらに、人気の洋風味である「ミートソース」「ナポリタン」「カルボナーラ」「チーズク リーム」も新登場。こだわりの「逸品」から和風・洋風の味種まで幅広く揃えた全12品 のラインアップを提供し、「あえるだけパスタソース」シリーズの支持獲得を目指します。

´≪たらこ量を33%アップさせた、こだわりの「逸品」シリーズ≫

- ■マ·マー あえるだけパスタソース 逸品 たらこ 生風味
- ■マ・マー あえるだけパスタソース 逸品 からし明太子 生風味
 - たらこ・からし明太子を存分に楽しめる 量(1食当たり当社従来品比33%増) に設計
 - ・ 逸品たらこには、 柚子果汁、 逸品からし明太子には、柚子胡椒を配合
 - ・風味をより感じやすい、 国産細切りきざみのり付





≪ミートソース等、人気の洋風4品を加え、豊富なバリエーションに≫

- ■マ・マー あえるだけパスタソース ミートソース
 - ・お肉と野菜をじっくり煮込んだ、素材の味が 活きた深みのある味わい
- ■マ・マー あえるだけパスタソース ナポリタン
 - トマトケチャップをベースに、ローストオニオ ンが効いた香ばしい味わい
- ■マ・マー あえるだけパスタソース カルボナーラ
 - 卵黄とチーズのコクに生クリームのまろやかさ を加えたクリーミーなおいしさ
 - 別添のブラックペッパーがアクセント
- ■マ・マー あえるだけパスタソース チーズクリーム
 - ・パルメザン、ゴルゴンゾーラ、ペコリーノの 3種のチーズのコク深く濃厚な味わい
 - イタリアンパセリ付









<既存品も店頭でのインパクトと、味種の分かり やすさを追求したパッケージデザインに刷新>

■マ・マー あえるだけパスタソース たらこ 生風味

■マ・マー あえるだけパスタソース

からし明太子生風味

■マ・マー あえるだけパスタソース

たらこクリーム生風味

■マ・マー あえるだけパスタソース きのこと野沢菜

■マ・マー あえるだけパスタソース ペペロンチーニ

■マ・マー あえるだけパスタソース バジルソース



区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	マ・マー あえるだけパスタソース 逸品 たらこ 生風味	60g	270円
新製品	マ・マー あえるだけパスタソース 逸品 からし明太子 生風味	56g	270円
新製品	マ・マー あえるだけパスタソース ミートソース	140g	230円
新製品	マ・マー あえるだけパスタソース ナポリタン	140g	230円
新製品	マ・マー あえるだけパスタソース カルボナーラ	140g	230円
新製品	マ・マー あえるだけパスタソース チーズクリーム	48g	230円
新製品	マ・マー あえるだけパスタソース たらこ 生風味	48g	200円
新製品	マ・マー あえるだけパスタソース からし明太子 生風味	48g	200円
新製品	マ・マー あえるだけパスタソース たらこクリーム 生風味	50g	200円
新製品	マ・マー あえるだけパスタソース きのこと野沢菜	60g	200円
新製品	マ・マー あえるだけパスタソース ペペロンチーニ	46g	200円
新製品	マ・マー あえるだけパスタソース バジルソース	46g	200円

「青の洞窟 パスタソース/スープ」

発売20周年の「青の洞窟」ブランド 新製品5品&リニューアルで更なるラインアップ拡充へ

青の洞窟シリーズのワンランク上の「**青の洞窟PREMIUM**」シリーズに新製品2品を投入し、全4品のラインアップに拡充。こだわりのおいしさを伝えるパッケージデザインに変更し、高価格帯製品の市場定着を目指します。また、「**青の洞窟」レギュラー**シリーズにも新製品を1品追加し、多彩なラインアップで展開していきます。

さらに、本年春に登場した「**青の洞窟スープ」**シリーズに「**あさりのクリームスープ」** と「**魚介のトマトスープ」**の2品を追加します。全4品となった本格的な味わいのレトルトスープで夕食での利用も促進し、市場拡大を図ります。

≪贅を尽くした「青の洞窟PREMIUM」シリーズに新たに2品を投入≫ - 既存PREMIUM2品も、こだわりのおいしさが伝わるデザインにリニューアル









■青の洞窟PREMIUM 熟成ベーコンのカルボナーラ

マスカルポーネチーズソースを添えて New!

■青の洞窟PREMIUM 熟成ベーコンのポモドーロ

マスカルポーネチーズソースを添えて New!

- ・濃厚な旨みの熟成ベーコンを使用
- 別添のマスカルポーネチーズソースでコクのある味わいに
- •「カルボナーラソース」は、生クリーム、パルメザン、卵黄のコクが加わった 濃厚な味わい
- •「ポモドーロソース」は、イタリア産完熟トマトの旨みあふれるおいしさ
- ■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
- ■青の洞窟PREMIUM 魚介のトマトクリーム オマール海老仕立て

≪「青の洞窟」レギュラーシリーズに新製品追加≫

- ■青の洞窟 きのことベーコンのポルチーニクリーム New!
 - 香り高いポルチーニのペーストとエキスを配合。具材には、きのこに加えてベーコンも配合し、一皿の満足感をアップ



≪「青の洞窟スープ」に新たに2品追加、ラインアップを強化!≫



ネストローネ

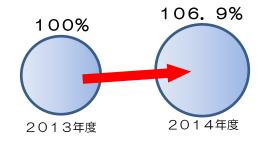




- ■青の洞窟 あさりのクリームスープ New!
 - ・ハーブが香るクリームスープに、あさりの 旨みあふれるおいしさ
- ■青の洞窟 魚介のトマトスープ New!
 - トマトの酸味に、蟹、あさり、ほたての 旨みが重なる濃厚なおいしさ
- ■青の洞窟 ミネストローネ
- ■青の洞窟 蟹と海老のトマトクリームスープ

パスタソースレトルト1人前付加価値市場は順調に規模を拡大しています。(グラフ参照) 「青の洞窟」ブランドは発売20周年。こだわりの美味しさと新パッケージで高価格帯 市場での更なる定着を図ります。

~ パスタソースレトルト1人前付加価値品*金額市場規模~



(2013年4月~2015年3月、当社調べ) ※…平均売価151円以上の製品を 「付加価値品」と分類

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	青の洞窟PREMIUM 熟成ベーコンのカルボナーラ マスカルポーネチーズソースを添えて	134g	350円
新製品	青の洞窟PREMIUM 熟成ベーコンのポモドーロ マスカルポーネチーズソースを添えて	134g	350円
リニューアル	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 魚介のトマトクリーム オマール海老仕立て	124g	350円
新製品	青の洞窟 きのことベーコンのポルチーニクリーム	140g	280円
新製品	青の洞窟 あさりのクリームスープ	160g	300円
新製品	青の洞窟 魚介のトマトスープ	160g	300円
リニューアル	青の洞窟 ミネストローネ	180g	300円
リニューアル	青の洞窟 蟹と海老のトマトクリームスープ	160g	300円

「マ・マー マカロニグラタン」

マカロニグラタンシリーズに新製品「チーズソース用」投入 「北海道産かぼちゃを使ったチーズクリーム用」はハロウィン風パッケージでも発売

マカロニグラタンシリーズに新たな味種として、チーズのコクとまろやかな味わいが楽しめる「チーズソース用」を追加しました。また、「北海道産かぼちゃを使ったチーズクリーム用」は、マカロニグラタンの需要が高まる 9 月~10 月に合わせ、期間限定でハロウィン風のパッケージでも販売します。既存の「ホワイトソース用」、「ミートソース用」も味わいとパッケージデザインをさらにブラッシュアップし、トライアルの促進を狙います。

- ■マ·マー 北海道産かぼちゃを使ったチーズクリーム用 マカロニグラタンセット 2人前
 - ・北海道産かぼちゃの甘み、風味を活かした味わい
 - ・期間限定でハロウィン風のパッケージデザインに
- ■マ·マー マカロニたっぷりグラタンセット ホワイトソース用 2人前/4人前
 - 旨みをアップさせ、さらにコクのある味わいに
- ■マ·マー マカロニたっぷりグラタンセット チーズソース用 2人前 ・チーズのコクとまろやかな味わい
- ■マ・マー マカロニたっぷりグラタンセット ミートソース用 2人前
 - さらにお肉のコクのある味わいに







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 マカロニたっぷりグラタンセット ホワイトソース用 2人前	86g	147円
新製品	マ·マー マカロニたっぷりグラタンセット チーズソース用 2人前	86g	147円
リニューアル	マ·マー マカロニたっぷりグラタンセット ミートソース用 2人前	96g	147円
リニューアル	マ·マー マカロニたっぷりグラタンセット ホワイトソース用 4人前	172g	210円
新製品	マ・マー 北海道産かぼちゃを使ったチーズクリーム用マカロニグラタンセット 2人前	96g	207円

お客様の声に応え、まぶしタイプのたつ田揚げ粉を復活発売! 人気のグランプリシリーズもパッケージデザインを刷新

2014年春に当社のから揚げ粉ラインアップの全面リニューアルを図り、当社出荷が伸長するとともに、市場規模も前年比104%に拡大(グラフ参照)しました。

今回は、簡単に調理ができる利点と、お肉だけでなくお魚にも合う味わいにより、販売終了を惜しむ声が多かったことから「たつ田揚げ粉 まぶしタイプ」として復活発売します。また、「日清 中華街のから揚げ粉」は、お肉がよりジューシーに仕上がるようリニューアルします。

~から揚げ粉容量市場規模の推移~



(2010年4月~2015年3月、当社調べ)

大好評の「**からあげグランプリ最高金賞店監修」シリーズ**や「**竜田揚げ粉 和風しょうが しょうゆ味**」は、売り場でインパクトのあるデザインにパッケージを刷新します。

- ■日清 たつ田揚げ粉 まぶしタイプ New!
 - 素材にまぶすだけの簡単調理
 - お肉だけでなく、お魚にもぴったりの 鰹と昆布の風味が効いた味わい
- ■日清 中華街のから揚げ粉 香味しょうゆ味
 - ・香味野菜、ごまなどを効かせた、奥深い香ばしい 味わい
 - 発酵調味料を新たに配合し、お肉がジューシーに
 - 水溶きタイプのから揚げ粉の特長である花咲きのある衣で、 サクサクした食感
 - ■日清 からあげグランプリ 最高金賞店監修から揚げ粉シリーズ
 - ■日清 竜田揚げ粉 和風しょうがしょうゆ味













区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	日清 たつ田揚げ粉 まぶしタイプ	100g	141円
リニューアル	日清 竜田揚げ粉 和風しょうがしょうゆ味	60g	141円
リニューアル	日清 中華街のから揚げ粉 香味しょうゆ味	100g	141円
リニューアル	日清 からあげグランプリ最高金賞店監修から揚げ粉 香ばししょうゆ味	100g	141円
リニューアル	日清 からあげグランプリ最高金賞店監修から揚げ粉 香ばししょうゆ味 ガーリック風味	100g	141円
リニューアル	日清 からあげグランプリ最高金賞店監修から揚げ粉 塩味 コク旨仕上げ	100g	141円

国産そば粉を使用した、こだわりの新製品「本流の蕎麦」を発売

乾麺そばの購入者層は、50歳代および60歳代以上が58.6%を占めます(グラフ参照)。購入重視点として「①国産のそば粉を使用していること」「②そば粉の配合割合が多いこと」が多く挙げられ、販売価格以上に品質を重視する傾向が見られました。

そこで今回、それらのニーズに応え、風味豊かな国産そば粉を使用したこだわりの新製品「本流の蕎麦」を発売し、市場の活性化を図ります。人気の「滝沢更科」の「八割そば」と「十割そば」は、パッケージをリニューアルします。また、八割そばについては、より豊かな香りと歯切れの良い食感が楽しめる品質にリニューアルします。

~乾麺の年代別購入容量構成比~



(2014年10月~2015年3月、当社調べ)



■国産そば粉使用 本流の蕎麦

- 風味豊かな国産そば粉を使用
- つなぎに2種類の小麦粉を使用し、なめらかで歯切れの良い食感に
- やや細めに仕上げた上品な細打ち麺

■滝沢更科 八割そば(品質・パッケージリニューアル)

- そば粉を変更し、より豊かな香りと歯切れの良い 食感が楽しめる品質に改良
- ■滝沢更科 十割そば(パッケージリニューアル)
 - ・やや黒めで野趣あふれる色合いと、香り高い素朴な味わい





区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	国産そば粉使用 本流の蕎麦	200g	400円
リニューアル	滝沢更科 八割そば	250g	323円
リニューアル	滝沢更科 十割そば	200g	313円

「お好み焼セット」

お好み焼セット・チヂミセット おいしさそのままに デザインを大幅に刷新、フライパン調理を提案

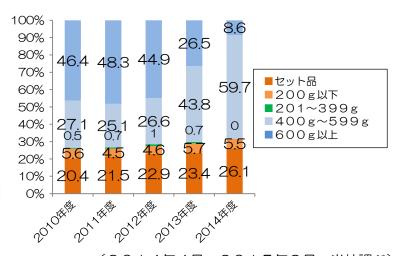
お好み焼粉市場においては年々、セット品の構成比が増加(グラフ参照)しています。 購入ユーザーは2人世帯がメインであり、今後も伸長が見込まれることから、今回、お好 み焼とチヂミのセット品のパッケージを、より分かりやすいデザインに刷新します。

さらに、簡便調理ニーズが高まっていることから、フライパンでの作り方をパッケージ に記載、提案していくことで、新規トライアルを高めていきます。





~お好み焼粉市場におけるセット品市場金額構成比~



(2014年4月~2015年3月、当社調べ)

■日清 お好み焼 ふんわりセット

- お好み焼粉と山いも入りミックス粉、揚げ玉が入ったセット
- 独自製法の小麦粉を使用し、山いも入りミックス粉を入れることで、 ふんわりとした食感に

■日清 チヂミ たれ付セット

チヂミ粉に、ねぎとごま油を効かせたこだわりのたれをセット

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	日清 お好み焼 ふんわりセット	150g	380円
新製品	日清 チヂミ たれ付セット	300g	350円