

2016年2月4日

日清フーズ(株) 2016年春 家庭用常温製品新発売
 ～「小麦粉イノベーション」をキーワードに付加価値製品を続々投入～
 ～売上好調のボトルタイプシリーズに「日清 いろいろ作れる から揚げ粉」新登場～

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、2016年春の家庭用常温製品の新品目19品目(うち「青の洞窟 for WINE」シリーズ2品は2月1日(月)より先行発売)、リニューアル品25品目、合計44品目を本年2月19日(金)から全国で発売します。

■アレンジ料理にも便利なボトルタイプ「日清 いろいろ作れる から揚げ粉」新登場

ボトルからふり出しやすく、いろいろな料理に使える「日清 いろいろ作れる から揚げ粉」を新発売します。昨年2月に発売し、小容量で使いやすさが特長の“家庭用小麦粉の常識を変えた”ボトル入り小麦粉「日清 クッキング フラワー®」に続く、ボトルタイプシリーズ待望の第2弾です。ボトルからふり出しやすいサラサラタイプのから揚げ粉で、から揚げ調理での「使いやすさ」だけでなく、幅広いメニューに活用できる本製品でから揚げ粉の新たな使用シーンを提案します。



■売上好調の「日清 クッキング フラワー®」はパッケージデザインリニューアル!

2015年2月に発売して以来、「日清 クッキング フラワー®」は、売上が好調に推移しています。しかし、当社調査によると消費者の認知率はまだ拡大余地があるため、今春、さらなる認知拡大を目指し、よりわかりやすいパッケージデザインにリニューアルします。



各カテゴリー別 ページ	■ 「ボトルタイプシリーズ」	…P2
	■ 「ホットケーキミックス・お好み焼粉・天ぷら粉」	…P3
	■ 「青の洞窟」	…P4
	■ 「マ・マー パスタソース」	…P5～6
	■ 「パスタ」 ■ 「乾麺」	…P7
	■ 「製品概要」	…P8～9

《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
 電話：03-5282-6650
 メール：mailbox@mail.nisshin.com

いろいろな料理に使える“ボトル入りタイプのから揚げ粉”が新発売
「日清 クッキング フラワー®」はよりわかりやすいパッケージにリニューアル

いろいろな料理に使える、ボトル入りタイプのから揚げ粉「日清 いろいろ作れる から揚げ粉」を新発売します。「日清 から揚げ粉」に対し、当社独自の配合で粉のサラサラ感をさらに向上させ、ふり出しやすくしています。また、基本的な味わいはそのままに、旨み強化や口どけ感を改善する等の工夫をし、いろいろな料理に使えるよう汎用性を高めています。

また、昨年2月に発売し、好調に売上が推移している「日清 クッキング フラワー®」もパッケージデザインをよりわかりやすくリニューアルし、さらなる認知拡大を図ります。

お客様からの声を取り入れ、使いやすさを追求した高付加価値ボトルタイプシリーズで、引き続き市場を活性化していきます。

■日清 いろいろ作れる から揚げ粉



詰め替え用も！



ポイント①：独自配合の“サラサラタイプ”のから揚げ粉

当社独自の配合技術により、「日清 から揚げ粉」よりもさらにサラサラとしたから揚げ粉にすることで、ふり出しやすくなっています。

ポイント②：いろいろな料理に使える汎用性のある味わい

「日清 から揚げ粉」のスパイスと香味野菜の香り高く深い味わいはそのままに、配合を調整し、から揚げ以外の料理にもアレンジ可能な汎用性のある味わいを実現しています。

ポイント③：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・ふり出しやすい形状のボトルを採用。少量使いにぴったりな“ふり出し口”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、用途に合わせて使い分けていただけます。

■日清 クッキング フラワー®パッケージリニューアル



詰め替え用も！



～パッケージリニューアルのポイント～

- ①「日清 フラワー」との違いである、“独自製法のサラサラタイプの小麦粉使用”という特長をより明確に表現
- ②用途やメニューを表面にアイコン化して訴求
- ③裏面で専用の「詰め替え用」製品を改めて訴求

付加価値ホットケーキミックス2品を新発売
 もっちり食感が特長の「極もち」、厚焼きが可能な「ふわ厚」
 大阪の名店「きじ 本店」監修のお好み焼粉発売

■日清 ホットケーキミックス 極もち 国内麦小麦粉100%使用

■日清 ホットケーキミックス ふわ厚

ホットケーキミックス購買者にもニーズが高い「国内麦小麦粉」を使用した「日清 ホットケーキミックス 極もち 国内麦小麦粉100%使用」を新発売します。

また、ホットケーキについては「厚く焼きたい」というお客様のニーズが高く、外食でも「厚焼き」のホットケーキが注目されています。今回、当社独自配合により、厚く焼きあがる「日清 ホットケーキミックス ふわ厚」を新発売します。

小麦粉メーカーである当社の技術や知見を活かした差別化製品を投入し、ホットケーキミックス市場の活性化を図ります。



- ・国内麦小麦粉100%使用
- ・そのうち国内麦「ゆめちから」から作った小麦粉を20%使用し、もっちり、しっとり食感を実現
- ・芳醇なバニラの香り
- ・便利な分包タイプ (180g×3袋)



- ・当社独自配合により「厚焼き」のホットケーキを実現
- ・配合にこだわり、ふんわりとした口どけの良い食感
- ・こだわりのケーキシロップを添付

■日清 大阪きじ本店監修 お好み焼粉

お好み焼専門店の大阪「きじ本店」監修で日本コナモン協会推薦のお好み焼粉「日清 大阪きじ本店監修 お好み焼粉」を新発売します。大阪「きじ本店」は日本だけでなく、海外からの来店者も多く、お好み焼の名店として知られています。鶏だしをベースとしたしっかりとした味わいと、しっとりとした食感が特長です。本製品は、当社の技術を活用した配合設計で、ご家庭でも専門店の本格的な味わいが楽しめます。



■日清 コツのいらない天ぷら粉 揚げ上手

■日清 天ぷら粉

天ぷら粉トップメーカーとして、「日清 コツのいらない天ぷら粉 揚げ上手 (450g、300g)」と「日清 天ぷら粉 (600g、300g)」の品質およびパッケージリニューアルを行います。品質面では衣のサクサク感をさらに向上させ、パッケージは天ぷらのおいしさがより伝わるようシズル写真を刷新します。特に「日清 コツのいらない天ぷら粉 揚げ上手 450g」は天ぷら粉売上ナンバーワン(※)ブランドであることをパッケージに明記し、さらなるトライアルを促します。

※インテージSR | 天ぷら粉市場全国業態計

集計期間2014年4月～2015年3月アイテム金額シェア



ワインと楽しむ新シリーズ「青の洞窟 for WINE」登場
レギュラーシリーズも、よりおいしさ伝わるパッケージへ全面リニューアル

「青の洞窟」ブランドの販売は好調を維持しており、引き続き1人前付加価値パスタソース市場の拡大を牽引しています。今春、パスタをワインと共に楽しむことをコンセプトとした新シリーズとして「青の洞窟 for WINE」を発売します。ワインとの相性を考え、ソムリエと共に開発したパスタソースです。近年強まる、週末や記念日には少し高いものを購入する“メリハリ消費”の傾向を捉え、さらなる高価格帯市場の創造を目指します。

また、「青の洞窟」パスタソースレギュラーシリーズ全品も、よりおいしさが伝わるパッケージにリニューアルし、さらに新製品「黒胡椒と味わう濃厚チーズソース カーチョ・エ・ペペ」を追加発売します。

個食冷凍パスタの「青の洞窟」シリーズと合わせてラインアップ強化を継続し、引き続きブランド価値の向上を図ります。

■青の洞窟 for WINE



- ・赤ワインと相性の良い、牛肉とパルミジャーノ・レッジャーノを使用
- ・濃厚な肉の旨みと芳醇なチーズの香りで赤ワインと楽しむ食卓をより豊かに

▲青の洞窟 for WINE
赤ワインと楽しむ牛肉の贅沢ボロネーゼ



- ・白ワインと相性の良い燻製チーズとナッツを使用
- ・深みのある燻製チーズの旨みと香ばしいナッツの香りが、白ワインと楽しむ食卓をより華やかに

▲青の洞窟 for WINE
白ワインと楽しむ燻製チーズのカルボナーラ

■青の洞窟 レギュラーシリーズ



- ・パルメザン、ペコリーノ・ロマーノ、ゴルゴンゾーラ、マスカルポーネの4種のチーズを使用
- ・粗びき黒胡椒と共に味わう、コク深く濃厚なおいしさ

▲黒胡椒と味わう濃厚チーズソース
カーチョ・エ・ペペ

～既存2品はパッケージに加え、品質もリニューアル！～



▲左：バジルとチーズ香るジェノベーゼ
▲右：あさりと完熟トマトのボンゴレロッソ



レギュラーシリーズはラザニアを含めた全品、シズル写真を大きくし、おいしさがより伝わるようなパッケージにリニューアル！

3人前レトルトパスタソースを投入し、新規市場を開拓
定番のマ・マー缶パスタソースもさらにおいしくなって新登場！

■「マ・マー 果実と野菜のうまみ豊かな」シリーズ

「マ・マー」ブランドから、3人前レトルトパスタソース「果実と野菜のうまみ豊かなミートソース」「果実と野菜のうまみ豊かなナポリタン」の2品を新発売します。家族構成の変化により、3人以上世帯は減少傾向にあります。人口割合で見ると依然として6割以上の高い構成比で存在しています（※）。このような世帯に向け、家族揃って食べるシーンを想定し、お子様もおいしく食べられる甘みのある味わいの3人前大容量サイズを投入します。

(※)厚生労働省 平成26年 国民生活基準調書の概況



◀お肉と香味野菜を
パインアップル、
マンゴーとともに
じっくり煮込んだ、
まろやかでう
まみ豊かな味わい



◀完熟トマトと香味
野菜を、パインア
ップル、マンゴー
とともにじっくり
煮込んだ、まろや
かで甘みのあるお
いしさ

■「マ・マー 缶パスタソース」シリーズ

缶パスタソース市場は、近年、横ばい傾向で推移しており、缶パスタソースにこだわって購入しているコアユーザーの存在が推測されます。そんな中「マ・マー ミートソース」缶は、1961年に発売して以来、長年定番の味としてご愛顧いただいております。今春、「マ・マー ミートソース」「マ・マー ミートソース マッシュルーム入り」2品が、缶ソースならではの具量感、本格感を活かした味わいで新登場します。



定番の味わいはそのままに、お肉のコクと野菜量をアップしました。また、パッケージも歴史ある「マ・マー ミートソース」缶のデザインを踏襲しつつ、より高級感のあるデザインに変更し、コアユーザーの継続した支持と新規ユーザーの獲得を目指します。

■「マ・マー あえるだけパスタソース」シリーズ

昨年秋に全面リニューアル、新製品を投入した「あえるだけパスタソース」シリーズ市場は金額前年比106%（※）と順調に伸ばしています。

今春も引き続き、「逸品」シリーズ2品、洋風レギュラーシリーズ2品をリニューアルし、伸ばす市場のさらなる活性化を図ります。

「逸品」シリーズ2品は、よりおいしさが伝わるデザインとしてリニューアル、「ミートソース」はお肉を増量して具材感をアップ、「カルボナーラ」はトッピングをこだわりの「粗挽き黒こしょう」に変更し、さらにおいしくなってリニューアルします。

※インテージSRIパスタソース市場全国業態計
金額推定販売規模 前年同期比、2015年8月～11月



■「マ・マー たっぷり」シリーズ

2人前レトルトパスタソース市場でトップシェアである「マ・マー たっぷり」シリーズに新製品1品を追加します。定番の味で、家庭でも外食でも人気の高いミートソース味の「香味野菜たっぷりのクリーミーミートソース」を発売し、「ミートソース」のラインアップを拡充します。



■「マ・マー リッチセレクト」シリーズ

2014年春に発売した「マ・マー リッチセレクト」シリーズの更なる認知拡大のため、新製品1品を投入します。家族みんなが大好きなミートソース味で、具材感のあるお肉のおいしさと、いつもと違うクリーミーでコクのある味わいを楽しめる「お肉の旨み豊かなクリーミーミートソース」を発売し、同シリーズの市場への定着を図ります。



■「マ・マー パスタキッチン」シリーズ

2014年春の発売以降、1人前普及品（※）市場のシェアNo. 1となり市場を活性化している「マ・マー パスタキッチン」シリーズに「マ・マー パスタキッチン アラビアータ」を投入し、さらなる市場拡大を図ります。

※平均売価150円以下



売上好調な「早ゆでスパゲティ」に太麺 2.0mm が登場

■「マ・マー 早ゆでスパゲティ」

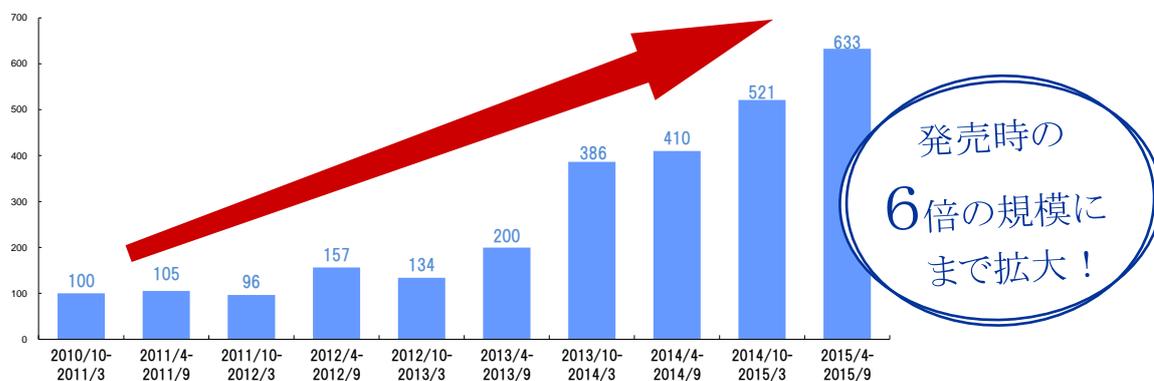
着実に市場規模が拡大している「マ・マー 早ゆでスパゲティ」に、“太麺食感”を存分に楽しめる太麺2.0mmを投入します。当社独自の“スーパーフロント製法”で、通常14分（当社参考値）かかるゆで時間を6分に短縮し、ご家庭でも手軽に太麺をお楽しみいただけます。



～「マ・マー 早ゆでスパゲティ」の販売量推移～

（インテージSR1スパゲティ市場全国業態計

容量推定販売規模「2010年10月～2011年3月」を100とした場合の指数）



乾麺

「熟成極み」シリーズは特長がよりわかりやすいパッケージに全面リニューアル

■「熟成極み」

“^{うな}唸るコシ、際立つなめらかさ、抜群のほぐれの良さ、電子レンジ調理も可能（※）”が特長の「熟成極み」シリーズを消費者によりわかりやすく伝える為、パッケージリニューアルします。また、従来の400gタイプに加え、250gタイプの新発売により、同シリーズの購入機会増加を目指します。

※電子レンジ調理は「素麺」「冷麦」のみ対応



～パッケージリニューアルのポイント～

- ①機械製法乾麺の革新を実現した「特許取得 三層加熱熟成麺」の表記をわかりやすく記載し、差別化した製品であることを訴求
- ②おいしさがより伝わるようにシズル写真を挿入し、お客様のトライアルを促進
- ③レンジ調理が可能であることをアイコン表記し、簡便ニーズに対応していることを訴求（素麺・冷麦）

ボトルタイプ (P2)

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	日清 いろいろ作れるから揚げ粉	130g	300円
新製品	日清 いろいろ作れるから揚げ粉 詰め替え用	100g	200円
リニューアル	日清 クッキング フラワー	150g	220円
リニューアル	日清 クッキング フラワー 詰め替え用	100g	140円

ホットケーキミックス・お好み焼粉・天ぷら粉 (P3)

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	日清 ホットケーキミックス 極もち 国内麦小麦粉100%使用	540g	300円
新製品	日清 ホットケーキミックス ふわ厚	250g	300円
新製品	日清 大阪きじ本店監修 お好み焼粉	400g	298円
リニューアル	日清 コツのいない天ぷら粉 揚げ上手 チャック付	450g	289円
リニューアル	日清 コツのいない天ぷら粉 揚げ上手	300g	190円
リニューアル	日清 天ぷら粉 チャック付	600g	332円
リニューアル	日清 天ぷら粉	300g	172円

青の洞窟 (P4)

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	青の洞窟 for WINE 赤ワインと楽しむ牛肉の贅沢ボロネーゼ	155g	450円
新製品	青の洞窟 for WINE 白ワインと楽しむ燻製チーズのカルボナーラ	140g	450円
新製品	青の洞窟 黒胡椒と味わう濃厚チーズソース カーチョ・エ・ペペ	58g	265円
リニューアル	青の洞窟 香味野菜とハーブ引き立つボロネーゼ	140g	280円
リニューアル	青の洞窟 2種のチーズのカルボナーラ	140g	280円
リニューアル	青の洞窟 スワイ蟹の旨み豊かな蟹のトマトクリーム	140g	280円
リニューアル	青の洞窟 イタリア産完熟トマト果肉のポモドーロ	140g	280円
リニューアル	青の洞窟 イタリア産完熟トマト果肉のアラビアータ	140g	280円
リニューアル	青の洞窟 あさりと完熟トマトのボンゴレロッソ	140g	280円
リニューアル	青の洞窟 あさりの旨み広がるボンゴレピアンコ	140g	280円
リニューアル	青の洞窟 クアトロフォルマッジ 4種のチーズソース	140g	280円
リニューアル	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
リニューアル	青の洞窟 オリーブオイルが香るペペロンチーニ	46g	265円
リニューアル	青の洞窟 バジルとチーズ香るジェノベーゼ	56g	265円
リニューアル	青の洞窟 ラザニア・エミリアーナ	564g	759円

マ・マー パスタソース (P5・6)

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	マ・マー 果実と野菜のうまみ豊かなミートソース	360g	300円
新製品	マ・マー 果実と野菜のうまみ豊かなナポリタン	330g	300円
新製品	マ・マー ミートソース	290g	300円
新製品	マ・マー ミートソース マッシュルーム入り	290g	300円
リニューアル	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
リニューアル	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
リニューアル	マ・マー あえるだけパスタソース ミートソース	140g	230円
リニューアル	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 香味野菜たっぷりのクリーミーミートソース	260g	210円
新製品	マ・マー リッチセレクト お肉の旨み豊かなクリーミーミートソース	260g	300円
新製品	マ・マー パスタキッチン アラビアータ	140g	130円

パスタ (P7)

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6分スパゲティ 太麺2.0mm チャック付結束タイプ	500g	422円

乾麺 (P7)

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税抜き)
リニューアル	熟成極み 素麺	400g	259円
新製品	熟成極み 素麺	250g	160円
リニューアル	熟成極み 冷麦	400g	259円
新製品	熟成極み 冷麦	250g	160円
リニューアル	熟成極み 細づくりうどん	400g	259円
新製品	熟成極み 細づくりうどん	250g	160円

以上