

2017年2月7日

日清フーズ(株) 2017年春 家庭用常温製品新発売 ～好評のボトルタイプシリーズに第4弾「ラク揚げ パン粉」が登場、 「マ・マー」から1人前パスタソース新シリーズ「具っと贅沢」も～

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、2017年春の家庭用常温製品の新製品22品目を本年2月20日(月)から全国で発売します。

■とんかつ等の揚げ物調理の不満を解消!つけて揚げるだけの「進化したパン粉」

準備、調理ともに面倒な家庭での「揚げ物」への不満を解消する製品として、「日清 小麦粉・卵いらずラク揚げ パン粉」を発売します。

お肉等の食材に直接ふり出し、つけて揚げるだけで、簡単にとんかつ等の揚げ物調理ができ、小麦粉・溶き卵を別に準備する必要がありません。

お好みに合わせてお選びいただけるよう、適量使いできるボトルタイプと、詰め替えもできるチャック付袋タイプの2種類をラインアップしました。



ボトルタイプ



チャック付 袋タイプ

■たっぷりの具材と、こだわりの製法が特長の「具っと贅沢」シリーズを新発売



デミグラス仕立ての
ミートソース

パスタソースカテゴリーは個食タイプが伸長しており、今後も拡大が予想されます。市場を牽引する1人前レトルトパスタソースは、価格やブランド以外に「味の良さ」「具材の量」「食べごたえ」が特に重視される傾向にあります。そこで「マ・マー」ブランドから、①満足感のある具材量、②こだわりの製法が特長の1人前付加価値パスタソース「マ・マー 具っと贅沢」シリーズを発売します。



ソーセージと野菜の
ナポリタン



3種の旨だし
きのこのソース

各カテゴリー別
ページ

- 「日清」ボトルタイプシリーズ・ミックス …P2～3
- 「青の洞窟」パスタソース 他 …P4～5
- 「マ・マー」パスタソース …P6～8

《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: 松本・寺岡
電話: 03-5282-6650
メール: mailbox@mail.nissin.com

揚げ物が簡単便利！ボトル入りタイプ、チャック付袋タイプ「ラク揚げパン粉」新発売！
国内産小麦粉を100%使用した、しっとり食感「パンケーキミックス 極しっとり」新登場！

■パン粉をつけて揚げるだけ！小麦粉・卵いらずでとんかつ等の揚げ物調理がもっと簡単に！

ボトル入り小麦粉「日清 クッキング フラワー®」をはじめ、ご好評いただいているボトルタイプシリーズから、「日清 小麦粉・卵いらず ラク揚げ パン粉」を発売します。
食材に小麦粉、卵をつけ、更にパン粉をつけて揚げるという一般的な揚げ物調理の手順に対し、当社調査では、「準備が面倒」、「洗いものがたくさん出る」といった不満の声がありました。当社は、食材の水分を吸うことで、食材にしっかりと付着する独自配合のパン粉を開発し、とんかつ等の揚げ物調理において、お肉等の**食材に直接ふり出し、つけて揚げるだけ**の調理工程を実現しました。使いやすいボトル入りタイプ、詰め替えもできるチャック付袋タイプの2品を発売します。

■製品特長

- ①独自配合のパン粉をお肉等の**食材に直接つけて、揚げるだけ**で、とんかつ等の揚げ物調理ができます。
- ②**揚げ物だけでなく**、パン粉の使用用途として多い、ハンバーグの生地に混ぜる等、**幅広く**お使いいただけます。



ボトル入りタイプ

日清 小麦粉・卵いらず
ラク揚げ パン粉 80g

<ボトル入りタイプ>

当社独自設計のロングタイプボトル。

使い方によって選べる2通りのキャップ※をパン粉に
合わせて新たに設計しました。

ボトル入りタイプは、使う分だけをふり出すことができ、
揚げ物はもちろん、ハンバーグ等、**適量使いができる**
便利な容器設計です。

※少なめに出せる口と多めに出せる口の2通りのキャップ



チャック付袋タイプ

<チャック付袋タイプ>

ボトル入りタイプよりも容量が多く、**調理頻度が高い方**、**1回の使用量が多い方**にぴったり。**ボトル入りタイプの詰め替え用**としてもお使いいただけます。

■より分かりやすく、よりおいしく「いろいろ作れるから揚げ粉」品質・デザインを一新！



から揚げだけでなく、いろいろなメニューがおいしく作れる「から揚げ粉」の3つのリニューアルポイント

①よりわかりやすく

- ・調理できるメニューとしてポークソテーを新たに紹介。
- ・から揚げやポークソテー等のレシピをパッケージ裏面に掲載。

②よりおいしく

から揚げ、アレンジメニューとともに、よりおいしくなるよう、しょうが・にんにく等の配合を更に調整。

③よりお求めやすく 希望小売価格（税抜き）を変更

ボトルタイプ：300円から260円へ変更

詰め替え用：200円から170円へ変更

■「国内麦小麦粉100%使用」シリーズに、しっとり食感のパンケーキミックスが新登場！



2016年2月に発売した「日清 ホットケーキミックス 極もち 国内麦小麦粉100%使用」は、おかげさまでご好評をいただいています。同年8月に発売した第2弾「日清 ドーナツミックス 極ふわサク 国内麦小麦粉100%使用」「同 極もちり」に続き、シリーズ第3弾として、「日清 パンケーキミックス 極しっとり 国内麦小麦粉100%使用」を発売します。パンケーキは外食でも人気メニューであり、本製品は当社ならではの配合技術で「しっとり食感」を実現し、甘さ控えめで、スイーツとしても食事としても、ご家庭でお召し上がりいただけます。

<2つのこだわり>

1. 原材料のこだわり
使用している小麦粉は、国内麦小麦粉100%！
2. 品質のこだわり
米粉も配合し、「しっとり」口どけのよい食感を実現！



《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 小麦粉・卵いらず ラク揚げ パン粉	80g	260円
新製品	日清 小麦粉・卵いらず ラク揚げ パン粉 チャック付	140g	230円
新製品	日清 いろいろ作れるから揚げ粉	130g	260円
新製品	日清 いろいろ作れるから揚げ粉 詰め替え用	100g	170円
新製品	日清 パンケーキミックス 極しっとり 国内麦小麦粉100%使用	540g	300円

「青の洞窟 PREMIUM」パスタソース全面リニューアル

～2種類のソースが1箱に入った**ダブルソース設計**で奥深いおいしさを実現！～
 新たなラインアップとして、独自製法でしっかりとした食感の「ペンネセット」を発売

「青の洞窟」は、パスタソースのプレミアムブランドとして、高価格帯市場を活性化すべく、今冬に協賛した「青の洞窟 SHIBUYA」イルミネーションイベントに続き、2017年春にもこだわりの新製品を投入します。

《「青の洞窟 PREMIUM」シリーズ全面リニューアル》

レトルトソースと、ペーストソースの2種類の異なるソースを、お召し上がりになる直前に混ぜ合わせる「**ダブルソース設計**」で、より奥深いおいしさがお楽しみいただけます。

.....こだわりの「ダブルソース設計」.....

①レトルトソース

素材の旨味や甘味、
コクをしっかりと感じる、
濃厚ソースです！

②ペーストソース

特徴的な風味、香りが、
レトルトソースの味わいを
引き立たせます！



2種類のソースを、お召し上がりになる直前に混ぜ合わせることで、素材の味わい、香りが引き立つ奥深いおいしさになります！

②ペーストソース



①
レトルトソース



青の洞窟 PREMIUM 牛肉のボロネーゼ ポルチーニソースと共に

①レトルトソース

「牛肉のボロネーゼソース」

牛肉の力強い旨味に、
香味野菜の風味が
重なる味わいです。

②ペーストソース

「ポルチーニソース」

ボロネーゼソースに、
ポルチーニの香りが重なり
食欲をそそります。



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と共に

①レトルトソース

「カルボナーラソース」

熟成ベーコンの豊かな旨味に、
生クリーム、パルメザンチーズ、卵黄の
コクが加わった濃厚な味わいです。

②ペーストソース

「マスカルポーネチーズソース」

カルボナーラソースに、
チーズのまろやかな風味が
重なり、食欲をそそります。



青の洞窟 PREMIUM ズワイ蟹のトマトソース マスカルポーネチーズソースと共に

①レトルトソース

「ズワイ蟹のトマトソース」

ズワイ蟹の濃厚な旨味に、
完熟トマトの甘味が溶け込む
濃厚な味わいです。

②ペーストソース

「マスカルポーネチーズソース」

ズワイ蟹のトマトソースに、
チーズのまろやかな風味が
重なり、食欲をそそります。



《「青の洞窟」にペンネセット登場》

特製ペンネマカロニと濃厚パスタソースがセットになった、ペンネ&ソースセット2品を新発売します。ペンネマカロニ等のショートパスタメニューは、本格感がある一方で、「作り方が分からない」「あまり食べる習慣がない」といった消費者の声もあります。そこで、ご家庭で簡単に本格的な味わいをお楽しみいただくため、ゆで時間短縮を実現しながらしっかりとした食感が残る当社独自の「スーパーフロント製法」のペンネマカロニと、青の洞窟らしい濃厚なパスタソースのセット品を発売し、ショートパスタメニューの浸透を図ります。

ペンネ&ソースセットのポイント

当社独自技術の「スーパーフロント製法」で開発したペンネマカロニと、濃厚パスタソースのセット。

- ①ペンネマカロニは、ゆで時間12分（当社製品）を8分に短縮しました！
- ②ペンネマカロニの形状は、ボリューム感があり、しっかりとした食感で本格的なおいしさが楽しめます！
- ③ペンネマカロニにセットとするパスタソースは、唐辛子の辛味が後を引くアラビアータソース、チーズのコクがクセになるゴルゴンゾーラソースの2品を用意しました。濃厚パスタソースが、リガーテ(溝)を入れたペンネマカロニとよく絡む上に、ペンネマカロニのしっかりとした食感も楽しめます。



青の洞窟

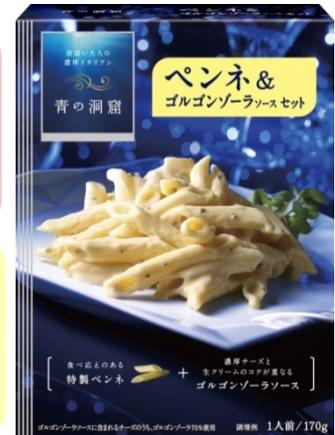
ペンネ&アラビアータソースセット

イタリア産完熟トマト果肉のさわやかな酸味に唐辛子の辛味が後を引く濃厚でコク深いおいしさ。

青の洞窟

ペンネ&ゴルゴンゾーラソースセット

ゴルゴンゾーラのコクに生クリームを合わせ、黒胡椒を効かせた、クセになる味わい。



《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 PREMIUM 牛肉のボロネーゼ ポルチーニソースと共に	135g	330円
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と共に	134g	330円
新製品	青の洞窟 PREMIUM ズワイ蟹のトマトソース マスカルポーネチーズソースと共に	114g	330円
新製品	青の洞窟 ペンネ&アラビアータソースセット	170g	300円
新製品	青の洞窟 ペンネ&ゴルゴンゾーラソースセット	170g	300円

「マ・マー」のとおきのおいしさを楽しめる1人前「具っと贅沢」シリーズ登場！
人気上昇中の「あえるだけ」シリーズは、さらにおいしくなってリニューアル！

■1人前レトルトパスタソース新シリーズ「具っと贅沢」は、「具材量」と「製法」にこだわり！

パスタソース市場を牽引している1人前レトルトパスタソースは、「味の良さ」はもちろんのことながら、「食べごたえがある」「信頼がおけるブランドである」「具材の量が多い」といったポイントが購入の際に重視されます（当社調べ2016年9月 N=622）。

そこで、信頼の「マ・マー」ブランドから、
①具材量に満足感があり、②手間と時間をかけたこだわりの製法で作った1人前レトルトパスタソース「具っと贅沢」シリーズを新発売します。

1位	味の良さ	91.6%
2位	手頃な価格	80.5%
3位	食べごたえ	77.0%
4位	信頼がおけるブランド	75.1%
5位	本格的なメニュー	74.3%
6位	具材の量が多い	73.2%

■1人前パスタソース購入重視点（当社調べ2016年9月 N=622）



マ・マー 具っと贅沢

デミグラス仕立てのミートソース

- ・牛肉、豚肉をふんだんに使用しました。
- ・牛肉はじっくりとオープンでグリルし、旨みを閉じ込めました。
- ・しっかり煮込んだデミグラスソースとミルポワ（炒めた香味野菜）を使用した、まろやかでコク豊かなおいしさです。

マ・マー 具っと贅沢 ソーセージと野菜のナポリタン

- ・オープンでグリルした香ばしい味わいのソーセージをふんだんに使用しました。
- ・トマトペーストによく炒めた香味野菜を加えた、香ばしいソテー感のあるナポリタンのおいしさです。



マ・マー 具っと贅沢 3種の旨だしきのこのソース

- ・ひらたけ、しいたけ、えのきをふんだんに使用しました。
- ・しいたけから、じっくり時間をかけてだしを抽出し、昆布とかつおのだしも加えた、深みのあるおいしさです。
- ・ベーコンを加えることで、お肉の旨みと食べごたえのある味わいとなりました。

■「あえるだけ 逸品」は「国産素材」にこだわり2品を新発売！

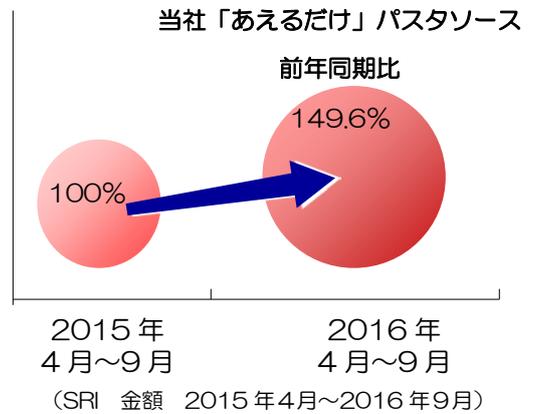
近年横ばい傾向にあった、あえるタイプの Pastaソース市場は、ミートソース等の洋風の味種拡大や付加価値品の登場もあって、2015年頃から回復傾向にあります。

当社は「逸品」、「洋風」シリーズの投入等製品ラインアップの強化を行い、販売が伸長しています。

また、近年の国産志向を背景に、国産素材へのニーズが高まる中、Pastaソースに限らず「国産素材」を切り口とした付加価値品の評価は高まりつつあります。

そこで当社は、「国産たらこ原料」を100%使用した「逸品」シリーズとして2品を新発売します。パッケージで「国産素材」の訴求を行い、購入意欲を高め、さらなる市場の活性化を図ります。

当社「あえるだけ」シリーズは大きく伸長！



国産たらこ原料100%使用！
 マ・マー あえるだけPastaソース 逸品
 たらこ生風味 からし明太子生風味

生クリーム配合で、たらこのおいしさそのままにお子様も食べやすく！

鰹節と柚子胡椒を配合。明太子と鰹節の旨みに柚子胡椒がきいた、特長ある旨みと辛みが魅力！



■「あえるだけ 洋風」シリーズは、主力2品をさらにおいしくリニューアル！

- ・ソースを1食80gに増量(従来は70g)！
- ・お肉も増量して、具材感と旨みアップ。
- ・お肉をじっくり煮込んで旨みを引き出したおいしさ。



マ・マー あえるだけPastaソース
 ミートソース ナポリタン

- ・ソースを1食80gに増量(従来は70g)！
- ・ソーセージとソテーオニオンを新たに加え旨みアップ。
- ・トマトのkokoroに炒めたソーセージの香ばしいおいしさ。

■2人前レトルトパスタソース「リッチセレクト」シリーズは品質とパッケージを新たに全面リニューアル!

2人前以上レトルトパスタソース市場は、パスタソース市場の約30%の構成を占めるボリュームゾーンです。2人前付加価値品として定着しつつある「リッチセレクト」シリーズで、ボリュームゾーンの需要を喚起し、パスタソース市場全体の底上げを図ります。

リニューアル
のポイント

「リッチセレクト」シリーズの特長である「具材感」はそのまま生かしつつ、味わいのバランスを見直しました。パッケージは製品名を大きく、また全体の印象を明るくしたデザインに見直しました。



マ・マー リッチセレクト お肉ごろごろのミートソース

香味野菜を増量し、お肉が引き立つ味わいに。ごろごろとしたお肉の具材感と深みのあるおいしさ。

マ・マー リッチセレクト 香ばしソーセージのナポリタン

酸味を抑え、食べやすい味わいに。野菜の旨みが溶け込んだコク深いおいしさ。

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

バターを増やしてコク豊かな味わいに。お肉の旨みあふれるクリーミーなおいしさ。

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

卵感をアップし、コク豊かな味わいに。ブラックペッパーがアクセント。食欲をそそるおいしさ。

マ・マー リッチセレクト あさりごろごろのボンゴレ

香味野菜を増やし、旨み豊かな味わいに。野菜の旨みにんにくが香るコク深いおいしさ。

《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 具っと贅沢 デミグラス仕立てのミートソース	140g	200円
新製品	マ・マー 具っと贅沢 ソーセージと野菜のナポリタン	140g	200円
新製品	マ・マー 具っと贅沢 3種の旨だし きのこのソース	140g	200円
新製品	マ・マー あえるだけパスタソース ミートソース	160g	230円
新製品	マ・マー あえるだけパスタソース ナポリタン	160g	230円
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	50g	230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	50g	230円
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	250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	250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	250円
新製品	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	260g	250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	250円

以上