

2018年2月7日

日清フーズ(株) 2018年春 家庭用常温製品新発売 片栗粉を使うメニューをもっと手軽に！ボトルタイプシリーズ第5弾新登場

日清製粉グループの日清フーズ株式会社(社長:小池 祐司)は、2018年春の家庭用常温製品の新製品17品目、リニューアル品27品目、合計44品目を本年2月20日(火)から全国で発売します。

■片栗粉に関する不満を解消！調理用ミックス「日清 水溶きいらすのとろみ上手」新発売

「粉が舞い、キッチンが汚れてしまう」「保管しにくい包装形態」等、これまでの片栗粉に関する不満を解消し、片栗粉の用途で多い「とろみづけ」「から揚げ」が手軽にできる調理用ミックス「日清 水溶きいらすのとろみ上手」を新発売します。

お好みに合わせてお選びいただけるよう、少量使いにぴったりのボトルタイプと、調理頻度が高い方や詰め替え用としてもお使いいただけるチャック付タイプの2種類をラインアップしました。



ボトルタイプ



チャック付タイプ

■売上げNo.1(※1)のから揚げ粉カテゴリーのラインアップを一新し、市場を活性化！

から揚げ粉市場において、トップシェアを獲得している当社は、この度、①ロングセラーの「日清 から揚げ粉」に減塩タイプ(※2)を追加、②売上好調の「からあげグランプリシリーズ」にゆず胡椒味を追加、③「からあげグランプリシリーズ」に更に本格的なプレミアムタイプ2品を新発売等、から揚げ粉ラインアップを一新することで、トップメーカーとしてから揚げ粉市場の更なる活性化を牽引します。

※1…インテージ SRI から揚げ粉市場 全国・業態計(集計期間2014年9月～2017年10月) [アイテム金額シェア]日清 から揚げ粉100g

※2…当社品「日清 から揚げ粉」の食塩相当量表示値との比較



■手軽においしく野菜を食べられる「マ・マー ごろごろ野菜のパスタソース」新登場

昨今、料理に関する意識として「料理はできるだけ手短に行いたい」というニーズは高く、女性の就業率の上昇を背景に今後も時短ニーズが高まると想定されます。特に20～30代の女性においてこの傾向は高くなっています。また、働く20～30代の女性は「野菜を充分に取れていると思う」という人が少ないことも分かりました。

これらのニーズにお応えし、マ・マーから手軽においしく野菜を食べられる「マ・マー ごろごろ野菜のパスタソース」シリーズ2品を新発売します。



各カテゴリー別 ページ	■ 調理用ミックス	…P 2～3
	■ から揚げ粉	…P 4～6
	■ 小麦粉・ミックス	…P 7～8
	■ 乾麺	…P 9
	■ 「マ・マー」パスタソース	…P 10～11
	■ 「青の洞窟」シリーズ	…P 12～13

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

使いやすさにこだわった「日清 水溶きいらすのとろみ上手」新発売！
水溶きのいらない“とろみづけ”やサクサク衣の“から揚げ”が手軽にできる

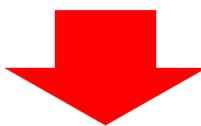
ボトルタイプの小麦粉「日清 クッキング フラワー®」をはじめ、売上好調の**ボトルタイプ**シリーズ第5弾として、「日清 水溶きいらすのとろみ上手」を新発売します。



ボトルタイプ

片栗粉に関する不満
(当社調べ 2017年8月 n=847)

- 粉が舞い、キッチンが汚れる
- 水溶きした片栗粉が余ってしまう
- パッケージが縦置きで自立せず、保管しにくい



これらの不満に着目した
「日清 水溶きいらすのとろみ上手」



チャック付タイプ

片栗粉の使用実態を調査したところ、「とろみづけ」や「から揚げ」に多く使われており、1回あたりの使用量は、大さじ数杯程度の少量使いが多いことがわかりました。

また、「粉が舞い、キッチンが汚れる」「保管しにくい」「水溶きした片栗粉が余ってしまう」等の不満がありました。

これらの片栗粉を使うメニューにおける実態や不満の声を踏まえ、独自配合でサラサラとした調理用ミックスを小容量で保管しやすいコンパクトな包装形態で発売します。

保管に便利なボトルタイプ、調理頻度が高い方や詰め替え用にも使えるチャック付タイプの2品をラインアップします。

製品特長①

独自配合でサラサラして使いやすく、水溶きのいらないとろみづけ、サクサク衣のから揚げができる！

でん粉・加工でん粉を独自配合でブレンドしてサラサラとした顆粒状にしたことで、粉が舞いにくく、扱いやすくなりました。更に水溶きをしなくてもとろみづけができ、から揚げもサクサクとした食感に仕上がります。

製品特長②

ボトルタイプで、使用量に合わせて使い分けができる2WAYキャップ（ボトルタイプ）持ちやすく、ふり出しやすい形状のボトルで、少量使いにぴったりの“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通りの使い方ができるキャップです。

製品特長③

調理頻度が高い方や使用量が多い方にも、保管に便利（チャック付タイプ）

チャック付で、調理頻度が高い方や使用量が多い方にも保管に便利で、ボトルタイプの詰め替え用としてもお使いいただけます。

■下ごしらえや味付けがこれ1本でできる!「日清 いろいろ作れる 味付け用ミックス」

ボトルタイプのから揚げ粉「日清 いろいろ作れる から揚げ粉」の品質、デザインを一新し、「日清 いろいろ作れる 味付け用ミックス」として新発売します。従来のネーミングとデザインは、いろいろなメニューに利用できることがわかりづらかったため、汎用性がしっかり伝わるネーミング、パッケージデザインに変更しました。

更に、いろいろなメニューがおいしく仕上がるよう、まろやかなしょうゆ味のベースにガーリックのアクセントを加えた味わいへと変更しました。



ボトルタイプ



詰め替え用

《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 水溶きいらすのとりみ上手	100g	260円
新製品	日清 水溶きいらすのとりみ上手 チャック付	180g	300円
新製品	日清 いろいろ作れる 味付け用ミックス	130g	260円
新製品	日清 いろいろ作れる 味付け用ミックス 詰め替え用	100g	170円

売上 No.1 を誇るから揚げ粉市場の更なる活性化に向け、ラインアップを一新「日清 から揚げ粉」に減塩タイプが新登場！「からあげグランプリシリーズ」も新製品追加！

■ロングセラーの「日清 から揚げ粉」に塩分を30%カットした減塩タイプが新登場！

高まる健康意識を受け、売上 No.1 (※) の「日清 から揚げ粉」に塩分を30%カット（当社品「日清 から揚げ粉」の食塩相当量表示値との比較）した「日清 から揚げ粉 減塩タイプ」を新発売します。

調味料を独自配合で組み合わせることで、減塩タイプでもおいしいから揚げをお召し上がりいただけます。

また、「日清 から揚げ粉（80g・100g）」「日清 から揚げ粉 お肉がソフトになるタイプ」「日清 たつ田揚げ粉 まぶしタイプ」の4品も更に魅力的な品質、パッケージへリニューアルします。更に、「日清 中華街のから揚げ粉 香味しょうゆ味」は、中華街をより想起させるようなデザインへパッケージを変更します。



※インテージ SRI から揚げ粉市場 全国・業態計（集計期間2014年9月～2017年10月）
[アイテム金額シェア]日清 から揚げ粉100g

【既存製品も更に魅力的にリニューアル】

リニューアル

日清 から揚げ粉

香味野菜とスパイスの味いはそのままに、更にジューシーな仕上がりになるように調整しました。売上 No.1 であることがわかりやすいよう、アイコンを追加しました。



リニューアル

日清 から揚げ粉

お肉がソフトになるタイプ

発酵調味料と酵素の配合を見直し、むね肉もソフトな仕上がりになるように調整しました。しょうゆの香り豊かな味わいです。



リニューアル

日清 たつ田揚げ粉

まぶしタイプ

しょうゆベースを調整し、鰹と昆布の風味豊かに仕上がります。お魚によりぴったりになるように調整しました。



パッケージリニューアル

日清 中華街のから揚げ粉

香味しょうゆ味

中華街をより想起させるようなデザインへ、パッケージをリニューアルします。サクサクッと香ばしく仕上がります。



■「からあげグランプリシリーズ」にゆず胡椒味を追加、既存品もパッケージリニューアル

2013年の発売以来、順調にシェアを伸ばしている「からあげグランプリシリーズ」に、新製品として兵庫県神戸市の人気から揚げ専門店「しげ盛」監修の「日清 からあげグランプリ最高金賞店監修から揚げ粉 ゆず胡椒味」を追加します。

また、既存の「からあげグランプリ®」の最高金賞店監修の4品も、こだわりの味わいであることが更にわかりやすく伝わるパッケージにリニューアルし、更なるシェア拡大を目指します。



■製品特長

- ・兵庫県神戸市須磨区にお店を構える人気から揚げ専門店「しげ盛」監修のから揚げ粉です。
- ・から揚げ粉では再現の難しかったゆず胡椒の風味を、揚げてもしっかりと感じられるようにしています。
- ・ゆず胡椒の香りに、青とうがらしとブラックペッパーが絶妙にきいた味わいに仕上がります。
- ・冷めてもおいしくお召し上がりいただけます。



既存4品もパッケージをリニューアル！

■更なるこだわりの味わい「からあげグランプリシリーズ」にプレミアムタイプが新登場！

本格的なこだわりの味わいを求める方へ向け、衣ミックスと特製漬け込みだれがセットになった、大分県中津市の人気から揚げ専門店「からあげの鳥しん」と「元祖中津からあげもり山」監修の「日清 PREMIUM SELECTION からあげグランプリ最高金賞店監修 から揚げセット」を新発売します。



日清 PREMIUM SELECTION からあげグランプリ 最高金賞店監修 から揚げセット しょうゆ味

衣ミックスとしょうが・にんにくをきかせた特製の漬け込み用しょうゆだれがセットになっていて、むね肉もジューシーに仕上がります。

日清 PREMIUM SELECTION からあげグランプリ 最高金賞店監修 から揚げセット 塩味

衣ミックスとにんにくをきかせた特製漬け込み用塩だれがセットになっていて、衣はサクッとお肉はジューシーに仕上がります。



《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 から揚げ粉 80g	80g	115円
リニューアル	日清 から揚げ粉 100g	100g	141円
リニューアル	日清 から揚げ粉 お肉がソフトになるタイプ	100g	141円
新製品	日清 から揚げ粉 減塩タイプ	100g	141円
リニューアル	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 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
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 甘辛しょうゆ味 スパイシー仕上げ	100g	141円
新製品	日清 からあげグランプリ最高金賞店監修から揚げ粉 ゆず胡椒味	100g	141円
新製品	日清 PREMIUM SELECTION からあげグランプリ 最高金賞店監修 から揚げセット しょうゆ味	140g	230円
新製品	日清 PREMIUM SELECTION からあげグランプリ 最高金賞店監修 から揚げセット 塩味	140g	230円

厳選した北海道産小麦を使用した「日清 国内麦小麦粉 和麦^{わばく}®」新登場！
強力粉の用途がよりわかりやすいパッケージに変更し、市場の活性化を目指します

■産地や仕上がりにこだわった国内麦小麦粉「和麦^{わばく}®」

当社が実施した調査によると「食品購入の際に国産原料かどうかを気にする方」の割合は約7割（当社調べ 2017年11月 n=2,010）と非常に多くなっています。

そこで、当社は、そのようなお客様のニーズにお応えして、日本で作られた小麦を厳選し、産地にこだわった「日清 国内麦小麦粉 和麦^{わばく}®」を新発売します。

ケーキ、うどん等の幅広い用途で使うことができ、ケーキはしっとりきめ細やかな仕上がりを、うどんはもちりとした仕上がりをお楽しみいただけます。

保存に便利なチャック付です。



■「日清 カメリヤ[®]」等の用途や仕上がり特長がわかりやすいよう、パッケージを変更



当社は昨年、パンミックスのラインアップを強化し、ご家庭でのパン作りをサポートする等の施策を展開し、強力粉市場の活性化を目指しています。

今回、定番の「日清 カメリヤ[®]」をはじめとした主力の強力粉のパッケージをリニューアルすることで、それぞれの用途や仕上がり特長をわかりやすく訴求します。

また、より多くの方に強力粉に親しんでもらうため、当社グループホームページやその他のWEBコンテンツで、強力粉調理にこれまで以上に楽しんでチャレンジいただけるようなレシピ動画等をご提案しています。

《レシピ動画イメージ》

◆発酵なしの

ミックスナッツ入りちぎりパン

◆トースターで簡単ピザ

◆簡単もちもち生フェットチーネ



■好評の「国内麦小麦粉使用」シリーズを「国内麦小麦粉 100%使用」をよりわかりやすくパッケージ変更

販売数量が前年比約160%（※）と好調の「日清 ホットケーキミックス 極もち^{ごくもち}® 国内麦小麦粉 100%使用」を、品質・パッケージともにリニューアルします。よりふくらみ、よりもちりした食感になるよう配合を見直し、最大の特長である「国内麦小麦粉100%使用」であることがわかりやすいようにパッケージを変更しました。

また、「日清 パンケーキミックス 極しっとり^{ごくしっとり}® 国内麦小麦粉100%使用」も同じくパッケージを変更し、店頭での訴求力をアップします。



※2016年4～12月を100とした場合の

2017年4～12月の販売数量：インテージ社 SRI データ 推計販売規模（個数）

■ロングセラーの「日清 ベーキングパウダー」を4g（小さじ1）ずつの個包装へ使いやすくリニューアル

ベーキングパウダー販売金額でトップ（※）の「日清 ベーキングパウダー」をより使いやすいよう、品質・パッケージともにリニューアルします。

ベーキングパウダーの使用実態を調査したところ、計量して使用する方が多く、1回での平均使用量は「小さじ1杯以下」または「小さじ2杯」との回答が約75%を占め、少量での使用が多いことがわかりました（当社調べ 2017年8月 n=835）。そこで、小さじ1杯分に相当する4gずつの個包装に規格を変更し、配合についても見直しを行うことで、より使いやすくしています。



※KSP-POS 2017年1月～12月 金額シェア

《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 国内麦小麦粉 和麦	750g	—
リニューアル	日清 カメリヤ チャック付	1kg	—
リニューアル	日清 カメリヤ チャック付	750g	—
リニューアル	日清 カメリヤスペシャル チャック付	1kg	—
リニューアル	日清 ホットケーキミックス 極もち ^{ごくもち} 国内麦小麦粉100%使用	540g	309円
リニューアル	日清 パンケーキミックス 極しっとり ^{ごくしっとり} 国内麦小麦粉100%使用	540g	309円
新製品	日清 ベーキングパウダー	32g	145円

「八割そば」はおいしさはそのままに“食塩を加えない製法”にリニューアル
 「熟成極み」は製品特長がわかりやすいパッケージに変更

■ 「八割そば」を“食塩を加えない製法”に！「十割そば」も食塩不使用を訴求するパッケージに！

「滝沢更科 八割そば」を“食塩を加えない製法”でリニューアルし、堅調なそば市場を盛り上げます。

一般的な乾麺の製法では、生地を引き締め、麺の弾力を上げるため、製麺時に食塩を加えています。食塩を抜くと、麺の弾力が下がり、食感が弱くなってしまいますが、当社独自の配合技術により、食感はそのままに、食塩不使用の八割そばを実現しました。

「滝沢更科 十割そば」のパッケージも同時に変更し、食塩不使用であることがわかりやすいよう、「食塩を加えずにつくりました」と目立つように記載しました。



■ 発売6年目を迎える「熟成極み」、製品特長がしっかり伝わるパッケージへリニューアル

当社こだわりの付加価値製品である「熟成極み」シリーズを、より製品特長がわかりやすいパッケージにリニューアルします。

特許取得の「三層加熱熟成製法」(*)が生み出す①コシの強さ、②なめらかな食感、③くっつきにくく、伸びにくいといった3つの製品特長をわかりやすく記載しています。更に、上質な仕上がりを想起させるパッケージ写真へと変更しました。

「熟成極み 素麺 400g」「熟成極み 冷麦 400g」は、電子レンジでも調理可能であることがわかるよう、引き続き、電子レンジ調理に関するアイコンを挿入しています。



※三層加熱熟成製法とは…

中心のねばりのある層を、上下の歯ごたえのある層ではさみ、三層構造とした麺を乾燥させ、更に熟成させる製法です。

《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	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
リニューアル	熟成極み 素麺 400g	400g	259円
リニューアル	熟成極み 冷麦 400g	400g	259円
リニューアル	熟成極み 細づくりうどん 400g	400g	259円

手軽においしく野菜を食べられる「マ・マー ごろごろ野菜のパスタソース」新登場
好調の「あえるだけ」シリーズに人気の和風味種2品を追加！

■ごろごろとした野菜を楽しめる新しいタイプの1人前パスタソース2品を新発売

昨今、料理に関する意識として「料理はできるだけ手短に行いたい」というニーズは高く、女性の就業率の上昇を背景に今後も時短ニーズが高まると想定されます。特に20～30代の女性においてこの傾向は高くなっています。また、働く20～30代の女性は「野菜を充分に取れていると思う」という人が少ないことも分かりました。

これらのニーズにお応えし、マ・マーから“手軽に”“おいしく”野菜を食べられる「マ・マー ごろごろ野菜のパスタソース」シリーズ2品を新発売します。

野菜のごろごろ感や、7種の野菜のおいしさ、ソースの味わいにもこだわったパスタソースです。



マ・マー ごろごろ野菜のパスタソース
なすとズッキーニのトマトソース

- ごろごろとしたなすとズッキーニが主役で、満足の食べ応え。
- なす、ズッキーニ、トマト、玉ねぎ、セロリ、黄ピーマン、にんにくの7種の野菜を使用。
- 完熟トマトの甘味にオリーブとアンチョビ風味のソースが重なったコクのある味わい。



マ・マー ごろごろ野菜のパスタソース
れんこんとたけのこのソース
白だし仕立て

- ごろごろとしたれんこんとたけのこが主役で、満足の食べ応え。
- れんこん、たけのこ、にんじん、玉ねぎ、セロリ、赤ピーマン、にんにくの7種の野菜を使用。
- 鶏肉と白だしの旨味に、ピリッときいたゆず胡椒があとを引く味わい。

■「マ・マー あえるだけパスタソース」は人気の和風味種2品が仲間入り！

当社の「マ・マー あえるだけパスタソース」は、定番のたらこ・ミートソースをはじめ、多くのメニューを揃えており、あえるタイプのパスタソース市場全体の伸長を上回る売上の伸長となっております(出典:インテージSR | 推計販売規模(金額)2017年4月~11月)。

この春は、和風の2つの味種を新たに追加し、更なる市場の活性化に貢献していきます。



「マ・マー あえるだけパスタソース
豚肉ときのこしょうが醤油味」
豚肉ときのこの旨味に、しょうがの風味と香ばしい醤油の香りが重なったおいしさ。

「マ・マー あえるだけパスタソース
鶏肉とたけのこバター醤油味」
鶏肉の旨みとたけのこの食感にまろやかなバターの風味が重なったおいしさ。



製品パッケージには、「#ママワザ」特設WEBサイトにアクセスするためのQRコードを記載しています。当WEBサイトで、マ・マー製品を使った簡単でおいしく楽しい「#ママワザ」レシピ動画をご紹介しており、今春発売の新製品を使用したアレンジレシピも紹介していきます。

「#ママワザ」特設WEBサイト URL : <http://mamawaza.jp/recipe/>

■「マ・マー」パスタソース

■1人前パスタソース「具っと贅沢」シリーズは洋食屋さんをイメージした明るいパッケージに

昨年春に発売した「マ・マー 具っと贅沢」シリーズは、具材量の満足感と、手間と時間をかけたこだわりの製法がポイントの1人前パスタソースです。今回、こだわりの洋食屋さんをイメージしたデザインにパッケージを一新し、今後の更なる認知拡大とトライアルの獲得を目指します。



▲マ・マー 具っと贅沢
デミグラス仕立てのミートソース



▲マ・マー 具っと贅沢
ソーセージと野菜のナポリタン



▲マ・マー 具っと贅沢
3種の旨だしきのこのソース

～おいしさのポイント1（満足の具量感）～

牛肉、豚肉をたっぷり使用。



ソーセージをたっぷり使用。



3種類のきのこ（ひらたけ、しいたけ、えのきたけ）をたっぷり使用。



～おいしさのポイント2（手間暇かけたこだわりの製法）～

- 牛肉はオーブンでじっくりグリル。
- しっかり煮込んだデミグラスソースと炒めた香味野菜（ミルポワ）がコクを豊かに。

- 炒めた香味野菜とトマトペーストは、じっくり煮込んで深い味わいを実現。
- オーブンで焼いた斜め切りソーセージは香ばしい仕上がり。

- たっぷりのしいたけから、時間をかけて、じっくりだしを抽出。
- しいたけ、昆布、かつおの奥深い和風だしとベーコンの旨みが重なる味わい。

《製品概要》

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	マ・マー ごろごろ野菜のパスタソース なすとズッキーニのトマトソース	150g	280円
新製品	マ・マー ごろごろ野菜のパスタソース れんこんとたけのこのソース 白だし仕立て	140g	280円
新製品	マ・マー あえるだけパスタソース 豚肉ときのこ しょうが醤油味	56g	200円
新製品	マ・マー あえるだけパスタソース 鶏肉とたけのこ バター醤油味	56g	200円
リニューアル	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
リニューアル	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
リニューアル	マ・マー 具っと贅沢 3種の旨だしきのこのソース	140g	200円

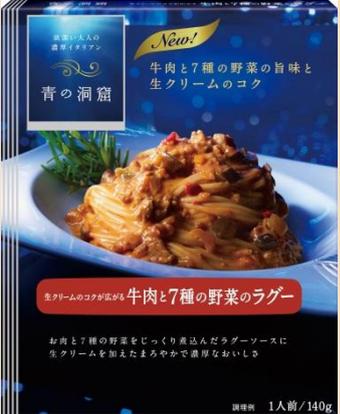
「青の洞窟」からパスタソース1品とショートパスタ2品が新登場！
既存のパスタソース5品も更においしくリニューアル

■新しく「牛肉と野菜のラグー」が仲間入りし、更に本格的なおいしさを追求！

2017年冬に協賛した「青の洞窟 SHIBUYA」イルミネーションイベントは2016年冬を上回る約267万人の方にご来場いただき、大盛況となりました。冬のイベントに続き、この春はパスタソースとショートパスタを新発売し、引き続き話題を喚起していきます。パスタソースは「青の洞窟 生クリームのコクが広がる牛肉と7種の野菜のラグー」を新発売します。更に、既存のパスタソース5品もよりおいしくリニューアルを行い、「青の洞窟」ブランド全体でより本格的なおいしさを追求します。

NEW
「青の洞窟 生クリームのコクが広がる牛肉と7種の野菜のラグー」

- 牛肉と7種の野菜（トマト、玉ねぎ、ズッキーニ、なす、ピーマン、人参、にんにく）の重なる旨味
- 生クリームのまろやかなコクが加わり、濃厚で味わい深いおいしさ



リニューアル
「青の洞窟 香味野菜とハーブ引き立つポロネーゼ」
香味野菜のオイルを使用しお肉の旨味と香味野菜の香りを引き立てました。



リニューアル
「青の洞窟 2種のチーズのカルボナーラ」
卵黄・チーズを増やし、濃厚な味わいを引き立てました。



リニューアル
「青の洞窟 蟹の旨味豊かなズワイ蟹のトマトクリーム」
ズワイ蟹の風味がより豊かな味わいになりました。



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」
あさりの旨味をより感じる味わいになりました。



リニューアル
「青の洞窟 2種のチーズとベーコンのアマトリチャーナ」
2種のチーズを使用し、トマトとチーズそれぞれの味わいを引き立てました。



■「青の洞窟」からこだわりのショートパスタを新発売！

「青の洞窟」ブランドからショートパスタ2品を新発売し、パスタメニューを食卓に広げていきます。

弾力と粘りのある食感が特長で、濃厚な「青の洞窟」パスタソースとの相性も抜群です。

メインの一皿としてだけでなく、副菜やアンティパスト等、多彩な食シーンにご使用いただけるこだわりのショートパスタです。

《新製品のポイント》

- 独自に選定したデュラム小麦の品種をブレンドしたこだわりのデュラムセモリナを使用。
- 鮮やかな黄色い色調、弾力と粘りのある食感を実現。
- 好きな分だけ使える、保存に便利なチャック付。



「青の洞窟 ペンネ」 「青の洞窟 フジッリ」

《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 生クリームのコクが広がる 牛肉と7種の野菜のラグー	140g	280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 蟹の旨味豊かなズワイ蟹のトマトクリーム	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 2種のチーズとベーコンの アマトリチャーナ	140g	280円
新製品	青の洞窟 ペンネ	200g	200円
新製品	青の洞窟 フジッリ	200g	200円

以上