

2018年8月3日

日清フーズ(株) 2018年秋 家庭用常温製品新発売

高まる健康意識をサポートするホットケーキミックスやパスタソースを新発売！

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年秋の家庭用常温製品の新製品21品目、リニューアル品8品目、合計29品目を本年8月20日（月）から全国で発売します。

■高まる“健康意識”をサポートする新製品を発売！

昨今、「普段の食事を工夫して、健康を気遣いたい」と考える健康意識の高い方が増えています。このような皆様のニーズにお応えし、この秋、さまざまなカテゴリーで健康意識をサポートする新製品を発売します。



“小麦全粒粉”“国産野菜粉末”を配合した
日清 ホットケーキミックス「極もち®」



“1／3日分の食物繊維”が入った
「マ・マー あえるだけパスタソース」



“7種の野菜”を配合した
「マ・マー ごろごろ野菜」
パスタソース

■「青の洞窟」ブランドに新たなパスタソース「青の洞窟 GRAZIA」が誕生

「欲深い大人の濃厚イタリアン」をコンセプトとする「青の洞窟」ブランドから、贅を尽くしたパスタソース「青の洞窟 GRAZIA（グラツィア）」が誕生し、ボロネーゼ、カルボナーラ、ボンゴレビアンコの3品を発売します。ボロネーゼには挽肉、カルボナーラにはベーコン、ボンゴレビアンコにはあさりをふんだんに使用しました。芳醇な香りで仕上げた、濃厚な味わいのパスタソース3品が、食卓に優雅なひとときをお届けします。



各カテゴリー別
ページ

- | | |
|--------------------|----------|
| ■ お好み焼粉・たこ焼粉 | … P 2~4 |
| ■ その他ミックス・パン粉 | … P 5~6 |
| ■ マカロニグラタン | … P 7 |
| ■ 「マ・マー」パスタソース | … P 8~10 |
| ■ 「青の洞窟」パスタ・パスタソース | … P 11 |

《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：開・寺岡
電話：03-5282-6650
メール：<mailto:mailbox@mail.nisshin.com>

ロングセラーのお好み焼粉・たこ焼粉を全面一新！

簡便ニーズにお応えする便利なセット品や
市販の千切りカットキャベツで作れるお好み焼粉を新発売

■ロングセラーのお好み焼粉・たこ焼粉は、おいしさと使いやすさを見直し、一新！

発売以来、長く愛され続けている当社定番品の「日清 お好み焼粉」や「日清 たこ焼粉」は、この秋、①おいしさアップ、②使いやすさの向上、③パッケージデザインの改良を軸に、全面的に一新します。

①おいしさアップ

だしの味わいと食感を見直し、さらにおいしい仕上がりに！

②使いやすさの向上

使用する際、袋から粉を取り出しやすくなるよう、袋の材質（厚み）を見直し、使いやすい袋に改良！

③パッケージデザインの改良

「日清 お好み焼粉 500g」「日清 たこ焼粉 500g」は、「売上 No.1」^(※)であることがしっかりと伝わるように“売上 No.1 アイコン”を追加。

「日清 山いもたっぷりのお好み焼粉」「日清 だし醤油仕立てのたこ焼粉」は、より高級感のあるパッケージデザインに変更！

※インテージSRI お好み焼粉市場 全国・業態計 集計期間：2016年5月～2018年4月 アイテム金額シェア 日清お好み焼粉 500g
インテージSRI たこ焼粉市場 全国・業態計 集計期間：2013年5月～2018年4月 アイテム金額シェア 日清たこ焼粉 500g



「日清 お好み焼粉 500g」

- ・“売上No.1 アイコン”を追加。
- ・鰯風味原料を見直し、だし感アップ！

「日清 たこ焼粉 500g」

- ・“売上No.1 アイコン”を追加。
- ・味のバランスを見直し、旨味がアップ！
- ・中はよりトロッとした食感に！



「日清 山いもたっぷりの お好み焼粉 400g」

- ・より高級感のあるパッケージデザインに変更。
- ・鰯風味原料を見直し、だし感アップ！
- ・よりふんわりした食感に！

「日清 だし醤油仕立ての たこ焼粉 400g」

- ・より高級感のあるパッケージデザインに変更。
- ・味のバランスを見直し、旨味がアップし、そのまま食べてもおいしい！
- ・中はよりトロッとした食感に！



■ お好み焼粉・たこ焼粉

■ 「日本コナモン協会」推薦！手軽にできる2人前サイズのセット品を新発売！

より手軽に本格的な味わいを求める方に向けて、「日本コナモン協会」が推薦する「日清 たこ焼十八番監修 たこ焼セット」「日清 お好み焼セット 2人前」「日清 チヂミセット 2人前」を新発売します。



「日清 たこ焼十八番監修 たこ焼セット」

「たこ焼十八番」とは？

1990年、大阪の西中島に本店を開業した、たこ焼の名店。驚きのたっぷり揚げ玉が生み出すサクサク食感と、だしと牛乳を入れて作るクリーミーな味わいが人気です。

製品の特徴

- ・「たこ焼十八番」の特徴であるえび粉末入り揚げ玉をたっぷり使い、お店で提供されているたこ焼のように仕上がるセット。
- ・外はたっぷりの揚げ玉のサクサクカリカリ、中はトロッとした食感。
- ・お店で提供されているたこ焼のように、牛乳を使って作る生地でクリーミーな味わい。
- ・たこ焼粉、えび粉末入り揚げ玉が入ったセット品。



「日清 お好み焼セット 2人前」

- ・ふんわり食感に仕上がる本格的な味わい。
- ・お好み焼粉、山いも入りミックス粉、えび粉末入り揚げ玉、かつお削りぶし、あおさが入ったセット品。

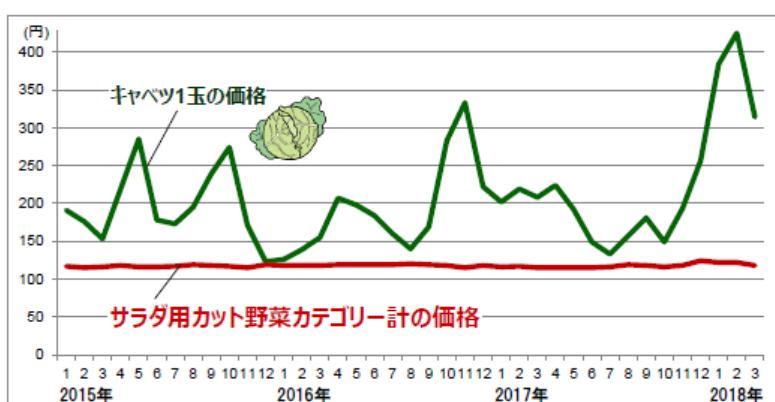
「日清 チヂミセット 2人前」

- ・外はパリッと、中はもっちりとした食感。
- ・チヂミ粉、特製だれが入ったセット品。



■当社独自配合により市販の千切りカットキャベツで手軽にふんわり食感のお好み焼が作れる！

昨今、世帯構成の変化や個食シーンの高まりもあり、袋入りのカット野菜のニーズは高まっています。一方、生鮮野菜は価格の変動幅が大きく、中でもキャベツの価格は大きく変動しています。



キャベツの価格とカット野菜の価格の変化

(サラダ用カット野菜：インテージ社 生鮮POSデータ参照、キャベツ 1 玉の販売単価：農林水産省データ参照)

このような背景のもと、当社はカット野菜に着目し、“簡便ニーズ”と“個食ニーズ”をかなえる画期的な製品として、市販の千切りカットキャベツを使ってお手軽にお好み焼が作れる「日清 千切りカットキャベツで美味しいお好み焼粉」を新発売します。

一般的に、千切りカットキャベツでお好み焼を作ると、キャベツから水分が出やすいため、薄味に感じやすく、お好み焼を作ることにもコツが必要です。しかし、本製品は当社独自配合により、市販の千切りカットキャベツとお好みの具材を用意し、混ぜて焼くだけで、ふんわりと軽い食感のお好み焼を作ることができます。さらに、本製品は、便利な1枚分設計の使い切りタイプのため、手軽にお好み焼を作ることができ、幅広いご家庭でのお好み焼の喫食機会アップを目指します。

「日清 千切りカットキャベツで美味しいお好み焼粉」

- ◆独自配合で千切りカットキャベツでもふんわり仕上がる！
- ◆鰯、昆布、鶏だしの旨味がしっかり効いておいしい！
- ◆1枚分の便利な使いきりタイプ！



《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 お好み焼粉	500g	398円
新製品	日清 お好み焼粉	1kg	587円
新製品	日清 たこ焼粉	500g	398円
新製品	日清 山いもたっぷりのお好み焼粉	400g	308円
新製品	日清 だし醤油仕立てのたこ焼粉	400g	308円
新製品	日清 たこ焼十八番監修 たこ焼セット	160g	300円
新製品	日清 お好み焼セット 2人前	77g	300円
新製品	日清 チヂミセット 2人前	150g	250円
新製品	日清 千切りカットキャベツで美味しいお好み焼粉	50g	120円

国内麦小麦粉を使用したホットケーキミックス「**極もち[®]**」から新製品発売
健康イメージのある「全粒粉」と「野菜粉末」を配合した2品を新発売！

■ホットケーキミックス「**極もち[®]**」から、健康イメージのある食材を配合した2品を新発売！

「日清 ホットケーキミックス **極もち[®]** 国内麦小麦粉100%使用」は、特徴的なもっちり、しっとりとした食感、国内麦小麦粉を使用していること等でご好評をいただいており、おかげさまで家庭用ホットケーキミックス市場における販売数量も順調に拡大しています。

そんな「**極もち[®]**」シリーズが持つ特徴を活かしつつ、健康意識の高まりを受けて注目されている食材の「全粒粉」や「野菜粉末」を配合した新たなホットケーキミックス2品を発売します。



「日清 ホットケーキミックス
極もち[®] ザ・ブラン」

- ・国内麦小麦粉を100%使用。
- ・小麦全粒粉（国内麦小麦粉のうち17%使用）を配合。
- ・小麦の豊かな風味のホットケーキに仕上がる。
- ・「**極もち[®]**」の特徴であるもっちり、しっとりとした食感。
- ・便利な使いきりタイプ（4枚分）。



「日清 ホットケーキミックス
極もち[®] ザ・ベジ」

- ・国内麦小麦粉を100%使用。
- ・国産野菜（かぼちゃ、にんじん）粉末配合。
- ・野菜の甘みがおいしい味わいのホットケーキに仕上がる。
- ・「**極もち[®]**」の特徴であるもっちり、しっとりとした食感。
- ・便利な使いきりタイプ（4枚分）。

■高級パン専門店「メゾンカイザー」の味わいをご家庭で手軽にお楽しみいただける！

「日清 メゾンカイザー監修 ホームベーカリー用 パンミックス」は、全国に約30店舗以上を展開する高級パン専門店の「メゾンカイザー」の監修のもとに開発したパンミックスです。

ドライイーストと水を準備し、ホームベーカリーにセットするだけで、お店のような“外はパリッと、中はもっちり”とした食感の本格的なパンをご家庭で簡単に作ることができます。

パン作りを始めたい方やパンを作る機会が減っている方をターゲットに、本製品と既存の「日清 ホームベーカリー用 ふんわり仕上がるパンミックス」2品で、ホームベーカリーで簡単にお作りいただけるパンのアレンジメニューの幅を広げ、パン作りの需要喚起を図ります。



メゾンカイザーとは・・・
厳選素材を用いて、フランスの伝統的な製法で、こだわりのおいしさを提供する人気のブーランジェリー



「日清 メゾンカイザー監修 ホームベーカリー用 パンミックス」

- ◆フランスの田舎パンのような味わい。
- ◆「メゾンカイザー」のお店のような、本格的な
もっちり食感のパンに仕上がる！

ふんわりとした食感のパンに
仕上げたいときには、既存の
「日清 ホームベーカリー用
ふんわり仕上がるパンミックス」がおすすめです。



■好評の「ラク揚げ パン粉」の品質をさらに見直し、リニューアル！

2017年春に発売した「日清 小麦粉・卵いらず ラク揚げ パン粉」は、小麦粉・卵がいらない簡便性や、使いやすい小容量のボトル入りの容器等で評価をいただいている。

この秋、消費者の皆様のご要望にお応えし、さらに品質を見直し、リニューアルします。独自配合により、食材の水分を吸うことで、食材にしっかりと付着することが特徴の本製品ですが、今回のリニューアルでは、配合を見直し、とんかつ等の揚げ物に使用する食材への付着性がさらにアップし、揚げた後もしっかりとしたサクサク食感の衣が残りやすくなります。



ボトル入りタイプ チャック付タイプ

《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 ホットケーキミックス 極もち ザ・ベジ	180g	220円
新製品	日清 ホットケーキミックス 極もち ザ・プラン	180g	220円
新製品	日清 メゾンカイザー監修 ホームベーカリー用 パンミックス	580g	380円
リニューアル	日清 小麦粉・卵いらず ラク揚げ パン粉	80g	260円
リニューアル	日清 小麦粉・卵いらず ラク揚げ パン粉 チャック付	140g	230円

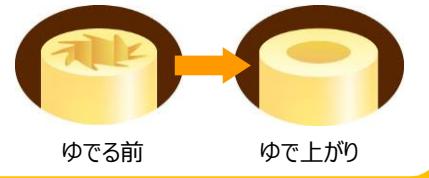
ロングセラーの「マ・マー マカロニグラタン」がもっとおいしく！ 当社独自技術のマカロニを使用し、より手作り感のある本格食感のおいしさを実現

■ “スーパープロント製法”のマカロニを使用し、より本格食感のマカロニグラタンに！

マカロニとソースミックスがセットになった、別ゆで不要でひとつのお鍋で作れる「マ・マー マカロニたっぷりグラタンセット」は、当社独自技術の“スーパープロント製法”のマカロニを使用することで、より手作り感のある本格食感のマカロニグラタンが作れるよう、リニューアルします。また、マカロニの長さを短くすることで、お子様でもより食べやすい設計に変更しています。

“スーパープロント製法”とは？

当社独自技術で、風ぐるま形状の溝を入れることで、早ゆでながら、しっかり弾力のある本格的な食感が楽しめます。



《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	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
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
リニューアル	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

「マ・マー」パスタソースから健康意識をサポートする製品
1／3日分の食物繊維^(※1)が手軽に摂れる「あえるだけパスタソース」が新登場

■1／3日分の食物繊維が摂れる「あえるだけパスタソース」2品を新発売！

健康意識が高まる中、不足しがちな栄養素は普段の食事を工夫して摂りたいと考える方が多い一方で、「食物繊維」は全年代で摂取目標量に届いていないのが現状です^(※2)。この秋、当社はこの「食物繊維」に着目し、不足しがちな食物繊維を普段の食事で無理なく摂ることができる「マ・マー あえるだけパスタソース 1／3日分の食物繊維」2品を新発売します。

※1 「日本人の食事摂取基準」(2015年版)における成人の1日摂取目標量(男性20g、女性18g)

※2 「平成27年 国民健康・栄養調査」

「マ・マー あえるだけパスタソース
1／3日分の食物繊維
ごぼうと香味野菜のミートソース」

- お肉の旨みに、ごぼうと香味野菜の風味が重なる味わい豊かなおいしさ！
- 1／3日分の食物繊維入り。



「マ・マー あえるだけパスタソース
1／3日分の食物繊維
3種のきのこの和風ソース」

- 3種のきのこの旨みに、かつおだしの風味が重なる味わい豊かなおいしさ！
- 1／3日分の食物繊維入り。



■「マ・マー あえるだけパスタソース」と「マ・マー たっぷり」シリーズもラインアップ拡充！

「マ・マー あえるだけパスタソース」は、調理の簡便さとラインアップの豊富さでご好評をいただいておりますが、この秋も新製品として「海老トマトクリーム」を追加し、さまざまな味を楽しみたいというニーズにお応えしていきます。

また、大人から子どもまで家族で楽しめるおいしさが人気の「マ・マーたっぷり」シリーズは、おかげさまでパスタソース市場シェアNo.1^(※3)を獲得しており、この秋は新たなラインアップとして、トマトのさわやかな甘みを引き立てた「マ・マー トマトの果肉たっぷりのトマトバジル」を追加します。

※3 SR I 金額データ (集計期間: 2017年4月~2018年3月)

海老と完熟トマトの旨みが重なるコク深いおいしさ！



「マ・マー あえるだけパスタソース
海老トマトクリーム」



「マ・マー トマトの果肉たっぷりの
トマトバジル」

完熟トマトの甘みとバジルの豊かな風味があふれるさっぱりとした味わい！

■「マ・マー」パスタソース

■パスタソースやパスタをもっと楽しんでいただくためのアレンジレシピも公開中！

「マ・マー」ブランドでは、昨年より「#ママワザ^(※4)」をキーワードに、特設WEBサイト（<http://mamawaza.jp/>）上で「マ・マー」製品を使用したレシピを動画等で紹介するデジタル施策を展開しています。2018年秋のパスタソース新製品も、パスタに合わせるだけでなく、ちょっとした工夫を加えることで、さまざまなアレンジレシピでお使いいただくことができます。今後もマ・マー製品を使った簡単でおいしく楽しい「#ママワザ」レシピを次々とご紹介していきますので、ぜひお試しください。

※4 「#ママワザ」とは？

いつもの料理や食卓に、「マ・マー」製品を使って、ちょっとした工夫をすることで「おいしさ」と「おどろき」と「楽しみ」を実現すること

アレンジレシピURL：<https://nisshin-foods.jp/mama/recipe/>



2018年秋 マ・マーパスタソース新製品 アレンジレシピ例



「マ・マー トマトの果肉たっぷりのトマトバジル」使用



鶏肉と野菜のトマト煮込み



トマトバジルリゾット

「マ・マー あえるだけパスタソース
海老トマトクリーム」使用



海老トマトクリームバゲット



海老トマトクリームの
クリームコロッケ



■野菜たっぷり「マ・マー ごろごろ野菜」シリーズには「かぼちゃクリーム」が仲間入り

2018年春に発売した「マ・マー ごろごろ野菜」シリーズは、20~30代の女性をターゲットにした、「手軽に」「おいしく」野菜を食べられるパスタソースシリーズです。

この秋は、女性に人気のかぼちゃをメインに7種の野菜を使用した「マ・マー ごろごろ野菜と赤いんげん豆のかぼちゃクリーム」を新発売します。



既存の2品はパッケージを
明るいデザインにリニューアル！



「マ・マー ごろごろ野菜と赤いんげん豆のかぼちゃクリーム」

- ・かぼちゃピューレ、じゃがいも、ズッキーニ、赤ピーマン、たまねぎ、にんじん、にんにくの7種の野菜を配合。
- ・鮮やかな見た目の赤いんげん豆入り。
- ・生クリームを加えて仕上げた、まろやかでコクのある味わい。

《製品概要》

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	マ・マー あえるだけパスタソース 1／3日分の食物纖維 ごぼうと香味野菜のミートソース	140g	260円
新製品	マ・マー あえるだけパスタソース 1／3日分の食物纖維 3種のきのこの和風ソース	140g	260円
新製品	マ・マー あえるだけパスタソース 海老トマトクリーム	160g	230円
新製品	マ・マー トマトの果肉たっぷりのトマトバジル	260g	210円
新製品	マ・マー ごろごろ野菜と赤いんげん豆のかぼちゃクリーム	140g	280円
リニューアル	マ・マー ごろごろ野菜とオリーブのトマトソース	150g	280円
リニューアル	マ・マー ごろごろ野菜ときのこの和風ソース 白だし仕立て	140g	280円

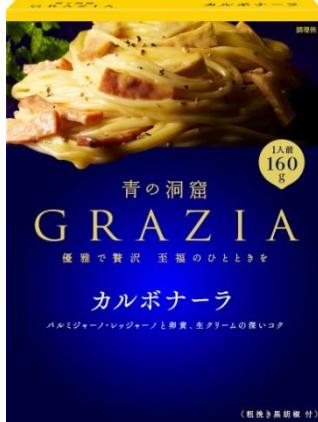
「青の洞窟」に新たなパスタソース「GRAZIA」が誕生！ ソースとの絡みやアルデンテ感にこだわった結束タイプのスパゲッティも新登場

■ふんだんに素材を使用した、濃厚な味わいの「青の洞窟 GRAZIA」パスタソース

この秋、「青の洞窟」ブランドから、贅を尽くしたパスタソース「青の洞窟 GRAZIA」が誕生します。イタリア語で“優雅”を意味する“GRAZIA（グラツィア）”という言葉に込めた通り、挽肉やベーコン、あさりなどをふんだんに使用し、芳醇な香りで仕上げた、濃厚な味わいのパスタソース3品が、食卓に優雅なひとときをお届けします。



- ・ふんだんに使用した挽肉を赤ワインで煮込んだ深いコク。
- ・贅沢な気分が楽しめるボルチニの華やかな香り。



- ・ふんだんに使用したベーコンの旨味。
- ・卵黄とパルミジャーノ・レッジヤーノ、生クリームの濃厚でコク深い味わい。
- ・ベーコンの旨味に重なるアクセントの別添粗挽き黒胡椒。



- ・ふんだんに使用したあさりを白ワインで仕上げた濃厚な旨味。
- ・エクストラバージンオリーブオイルとガーリックの鮮烈な香り。

■「青の洞窟」パスタソースのおいしさが際立ち、溝にソースがよく絡むスパゲッティ

パスタソースとの絡みの良さや、ゆで上がりのアルデンテ感を追求し、原料のデュラムセモリナにもこだわったプレミアムスパゲッティ「青の洞窟 スパゲッティ 1.6mm チャック付結束タイプ」を新発売し、食卓を華やかに彩ります。

・こだわりのペールリガーテ仕上げ

パスタの表面にほんのわずかに溝を付けた“ペールリガーテ仕上げ”で、ソース絡みの良さと際立つアルデンテ感をお楽しみいただけます。

・こだわりのデュラムセモリナ使用

鮮やかな黄色い色調と弾力のある食感を実現しました。

・便利なチャック付結束タイプ

高まる簡便ニーズにお応えし、使いやすさを重視しました。



《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 GRAZIA ボロネーゼ	165g	330円
新製品	青の洞窟 GRAZIA カルボナーラ	160g	330円
新製品	青の洞窟 GRAZIA ボンゴレビアンコ	125g	330円
新製品	青の洞窟 スパゲッティ 1.6mm チャック付結束タイプ	500g	415円

以上