

日清フーズ(株) 2019年春 家庭用常温製品新発売
 簡単調理でひとりの時間も、もっとおいしく、楽しく！
「マ・マー Palette (パレット)」シリーズで新市場を創出！
 高まる“健康意識”をサポートする製品ラインアップも拡充

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、2019年春の家庭用常温製品の新製品34品目、リニューアル品2品目、合計36品目を、本年2月20日(水)から全国で発売します。「マ・マー ラクチンレンジ」シリーズは3月1日(金)から発売

■ 小さなお鍋でゆでられる、もちもち食感の Pasta & あえるだけのソースで、簡単・便利！

昨今、単身世帯や共働き世帯の増加等を背景に、ご家庭での個食化が進み、調理の簡便性や製品の少容量化に対するニーズはますます高まっています。また、製品に対しておいしさだけでなく、楽しさやおしゃれなイメージを追求する消費者の皆さまの声も多く、これらのニーズにお応えする新シリーズとして「マ・マー Palette (パレット)」Pasta・Pastaソースを発売します。



小さなお鍋で5分ゆでるだけ！
 もちもち食感、カラフルな色の
 フェットチーネタイプ

Pasta 4種類



ゆでたPastaにあえるだけ

Pastaソース4種類



お好みに合わせてPastaとソースを組み合わせる楽しみいただけます！

■ “健康意識”をサポートする製品が続々登場！

昨年に続けて、高まる“健康意識”をサポートする新製品として、薄力小麦粉の代わりにお使いいただける糖質を30%オフしたミックスや、トマト3個分のリコピンと近年注目されているアスタキサンチン^(※)を配合したPastaソースを新発売します。

(※) 魚介類、藻類に含まれる赤色の色素成分(カロチノイド)



ページ案内	■ 「マ・マー Palette」Pasta・Pastaソース	・・・P 2～3
	■ 「マ・マー」Pastaソース	・・・P 4～5
	■ 小麦粉・ミックス	・・・P 6～7
	■ 「マ・マー」リゾットセット	・・・P 8
	■ デザートミックス	・・・P 9
	■ 乾麺	・・・P 9～10
■ 「青の洞窟」Pasta・Pasta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・白石
 ひらき しろうし
 電話：03-5282-6650
 メール：mailbox@mail.nissin.com

■「マ・マー Palette」パスタ・パスタソース

■パスタとソースを組み合わせる！「マ・マー Palette」シリーズ

「マ・マー Palette (パレット)」は、もちもち食感のフェットチーネタイプのカラフルなパスタ4種類と、クリーミーなおいしさのパスタソース4種類を、お好みで自由に組み合わせでお楽しみいただける新シリーズです。パスタは小さなお鍋でもゆでられる丸形のコンパクトな設計、パスタソースはあたためが要らず、ゆでたパスタにあえるだけの設計で、簡便ニーズにも対応しています。



直径：約 11.5 cm
厚み：約 2.5 cm

コンパクトな設計！



• 小さなお鍋で5分ゆでるだけの短時間調理！

小さなお鍋に3cm程度の少ない水で調理でき、お湯を沸かす時間も短縮！

• ほぐしやすく簡単、ゆでやすい！

パスタは麺同士がくっつきにくく、軽くほぐすだけで簡単にゆでられます。

• 本格的なもちもち食感フェットチーネ

• 便利に使える1人前設計

シリーズ特徴

マ・マー Palette (パレット) フェットチーネ

- ① 小さなお鍋でゆでられる、丸形のコンパクトな設計
- ② 5分でゆで上がる短時間調理を実現
- ③ もちもち食感のフェットチーネ
- ④ 便利に使える1人前設計

区分	製品名／特徴	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	マ・マー Palette フェットチーネ プレーン	80 g	160円
	・いろいろなソースに合うベーシックなタイプ (「きのこのクリーミーボロネーゼ」や「スモークチーズのカルボナーラ」との組み合わせがおすすめ)		
新製品	マ・マー Palette フェットチーネ ほうれん草粉末入り	80 g	160円
	・ほうれん草粉末の風味と彩り ・クリーム系のソースによく合うタイプ (「スモークチーズのカルボナーラ」や「帆立のレモンクリーム」との組み合わせがおすすめ)		
新製品	マ・マー Palette フェットチーネ トマト粉末入り	80 g	160円
	・トマト粉末の風味と彩り ・トマト系のソースによく合うタイプ (「海老のトマトクリーム」や「きのこのクリーミーボロネーゼ」との組み合わせがおすすめ)		

■ 「マ・マー Palette」パスタ・パスタソース

区分	製品名／特徴	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	マ・マー Palette フェットチーネ 小麦全粒粉入り	80g	160円
	<ul style="list-style-type: none"> 小麦全粒粉の香ばしい風味 いろいろなソースに合うタイプ (「帆立のレモンクリーム」や「きのこのクリーミーボロネーゼ」との組み合わせがおすすめ)  		

シリーズ特徴			
マ・マー Palette (パレット) パスタソース			
① あたため不要、ゆでたパスタにあえるだけのパスタソース			
② フェットチーネとよく合う味わい			
③ 便利に使える1人前設計			

区分	製品名／特徴	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	マ・マー Palette きのこのクリーミーボロネーゼ	80g	160円
	<ul style="list-style-type: none"> お肉ときのこの旨み豊かで、クリーミーなおいしさ 		
新製品	マ・マー Palette 海老のトマトクリーム	80g	160円
	<ul style="list-style-type: none"> 海老と完熟トマトの旨み豊かで、クリーミーなおいしさ 		
新製品	マ・マー Palette スモークチーズのカルボナーラ	70g	160円
	<ul style="list-style-type: none"> スモークチーズが香る、コクのあるクリーミーなおいしさ 		
新製品	マ・マー Palette 帆立のレモンクリーム	70g	160円
	<ul style="list-style-type: none"> レモンが爽やかに香る、クリーミーなおいしさ 		

■ 「マ・マー」から“健康意識”“簡便調理”を柱に、新たな付加価値型パスタソースが登場！

この春、「マ・マー」ブランドのパスタソースは、“健康意識”“簡便調理”を主軸に、新たな付加価値を提供する新シリーズを投入し、製品ラインアップを大きく拡充します。

健康



「マ・マー トマト3個分のリコピン」シリーズ

簡便



「マ・マー ラクチンレンジ」シリーズ

「マ・マー PRO TASTE」

シリーズ特徴

マ・マー トマト3個分のリコピン パスタソース

- ① トマト3個分のリコピン（※1）を配合
- ② 近年注目されているアスタキサンチン（※2）を配合
- ③ イタリア産完熟トマトをたっぷり使用
- ④ 便利に使える1人前設計

（※1）トマトの赤色の素となる色素成分、トマト1個分の重量は80gで換算
 （※2）魚介類、藻類に含まれる赤色の色素成分（カロチノイド）

区分	製品名／特徴	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	マ・マー トマト3個分のリコピン 濃厚ポモドーロ	140g	330円
	・イタリア産完熟トマトの甘味と旨味が活きた濃厚なおいしさ		
新製品	マ・マー トマト3個分のリコピン 濃厚アラビアータ	140g	330円
	・イタリア産完熟トマトの旨味に唐辛子の辛味を効かせた濃厚なおいしさ		

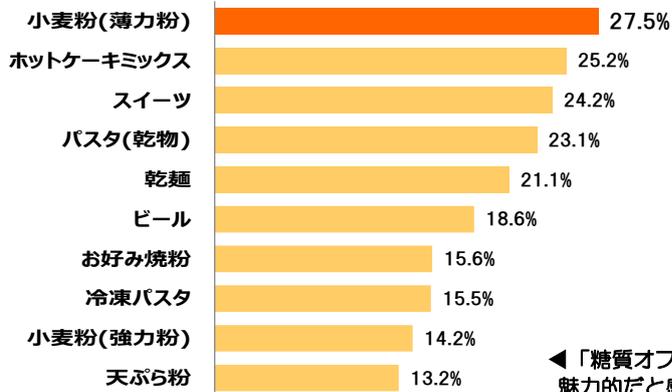
■ 「マ・マー」パスタソース

シリーズ特徴			
マ・マー ラクチンレンジ パスタソース ① 箱から袋を取り出して、袋のままレンジで50秒（500W）温めるだけの簡単調理 ② 特許取得の包装技術（特許 4999562 号）によるレンジ調理の簡便さと、おいしさを両立 ③ 便利に使える1人前設計			
区分	製品名／特徴	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	マ・マー ラクチンレンジ ミートソース	140g	230円
	<ul style="list-style-type: none"> • 食べ応えのあるお肉の味わい • 香味野菜のコク豊かなデミグラス仕立て 		
新製品	マ・マー ラクチンレンジ ナポリタン	140g	230円
	<ul style="list-style-type: none"> • 炒めた香味野菜とソーセージの香ばしさ • ソーセージとともに煮込んだトマトペーストの豊かな風味 		
新製品	マ・マー ラクチンレンジ アラビアータ	140g	230円
	<ul style="list-style-type: none"> • 完熟トマトの豊かな旨み • 赤唐辛子の辛味がきいた、コク深い味わい 		

区分	製品名／特徴	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	マ・マー PRO TASTE ボロネーゼ 3袋入り	420g	400円
	<ul style="list-style-type: none"> • 食事人数に応じて便利にお使いいただけるように、1人前のソース（140g）が3袋入り • 挽き肉と香味野菜をしっかり炒めて旨みを引き出し、じっくり煮込んで仕上げたこだわりのコク深さ • ベーシックなボロネーゼソースなので、ドリアやオムライスなどのアレンジにもおすすめ 		

■薄力小麦粉の代わりに使える！糖質を30%オフしたお菓子・料理用ミックスが新登場！

消費者の皆さまの健康意識の高まりを受け、当社が実施した調査では、「糖質オフ」であることを魅力的に感じる製品カテゴリーは、小麦粉（薄力粉）であることがわかりました。このようなニーズにお応えし、この春、「日清 糖質30%オフ お菓子・料理用ミックス」を発売します。



◀「糖質オフ」が特徴の食品として魅力的だと感じるカテゴリーの商品
(2017年3月当社調べ、n=3,030)



区分	製品名／特徴	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	日清 糖質30%オフ お菓子・料理用ミックス	500g	500円
	<ul style="list-style-type: none"> ・高まる健康意識へ対応 ・小麦粉に食物繊維などを加え、糖質30%オフ(※3)を実現(※3「日本食品標準成分表2015 小麦粉 薄力粉1等」比) ・薄力小麦粉の代わりにして、同じ分量でお使いいただけます ・保存に便利なチャック付 		
新製品	日清 げんきや監修 とり天粉	100g	150円
	<ul style="list-style-type: none"> ・大分名物のとり天をご家庭でお楽しみいただけます ・しょうがと、隠し味にんにくをきかせたさっぱりとした味わい ・発酵調味料粉末を配合し、約5分漬け込むだけで鶏むね肉がジューシーに仕上がります ・大分県中津市の人気からあげ専門店「げんきや」監修 		
新製品	日清 ねぎ焼やまもと監修 ねぎ焼セット	98g	300円
	<ul style="list-style-type: none"> ・ねぎ焼粉、えび粉末入り揚げ玉、しょうゆだれが入った2人前セット ・ふんわりしたやわらかな食感で、程よく酸味のあるしょうゆだれが特徴の本格的な味わい ・大阪で人気のねぎ焼発祥の名店「ねぎ焼やまもと」監修、「日本コナモン協会」推薦のセット品 		

シリーズ特徴

日清 フラワー・雪

- ① 品質はそのまま、従来の紙製の包材から保存に便利なプラスチック製のチャック付包材へ変更
- ② 厚みのある包材を採用し、開封後も袋が閉じにくく、中身を取り出しやすいよう設計
- ③ チャック位置とはさみの切り取り線までの距離を延ばし、袋の開閉時につまみやすく設計



粉を取り出す際の使いやすさが向上するように包材を厚くしてハリをもたせました。



チャック部から切り取り線までの距離を長くし、開封後、袋をつまみやすくしました。

区分	製品名／特徴	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	日清 フラワー チャック付 500g	500g	—
	<ul style="list-style-type: none"> ・天ぷら、お菓子、お好み焼、うどんなど、幅広くお使いいただけます 		
新製品	日清 雪 チャック付 500g	500g	—
	<ul style="list-style-type: none"> ・うどんやお好み焼、天ぷら、お菓子などに幅広くお使いいただけます 		

区分	製品名／特徴	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	日清 水溶きいらすのとろみ上手 詰め替え用	80g	170円
	<ul style="list-style-type: none"> ・好評のボトルタイプに詰め替え用もラインアップし、リピート使いに対応 ・ボトルタイプへの詰め替え1回分の80g設計 		

■フライパンで10分の簡単調理！「マ・マー Rice Dish リゾットセット」が新登場！

外食メニューで人気のリゾットは、調理が難しく手間がかかるという実態に着目し、ご家庭でもフライパンひとつで簡単に作ることができる簡便調理品として、早炊き米とソースミックスがセットになった「マ・マー Rice Dish リゾットセット」を新発売します。



シリーズ特徴			
<p>マ・マー Rice Dish リゾットセット</p> <p>① 早炊き米とソースミックスの2人前セット ② 具材を炒め、リゾットセットと水を入れ、フライパンで10分の簡単調理が可能 ③ 国産の早炊き米でアルデンテ食感の仕上がり ④ お好みの具材でアレンジ自在</p>			
区分	製品名／特徴	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	マ・マー Rice Dish チーズリゾットセット	105g	300円
	・濃厚なチーズがきいたこだわりのチーズリゾットに仕上がります		
新製品	マ・マー Rice Dish トマトリゾットセット	105g	300円
	・酸味と程よい甘味のあるこだわりのトマトリゾットに仕上がります		

■「日清お菓子百科」シリーズのデザートミックスを一新！

今年で発売から40周年を迎えるロングセラーの「日清お菓子百科 クールン レアチーズケーキ」は、ビスケットベースをさらにおいしく品質変更し、パッケージを初心者の方でも必要な材料がわかりやすいパッケージデザインへリニューアルします。

区分	製品名／特徴	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	日清お菓子百科 クールン レアチーズケーキ	110g	370円
	<ul style="list-style-type: none"> ・ビスケットベースとフィリングミックスが入ったセット ・ビスケットベースがさらにおいしく、作りやすい品質に変更 ・表面パッケージは、初心者の方でもわかりやすいように、使用する材料をアイコンで表示 ・1箱当り直径15cmの1個分 		
リニューアル	日清お菓子百科 なめらかカスタードプリン	55g	140円
	<p>※パッケージリニューアル</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ミックスとカラメルソースが入ったセット ・口どけなめらかで濃厚なコクのあるプリンに仕上がります ・表面パッケージは、初心者の方でもわかりやすいように、使用する材料をアイコンで表示 ・1箱当り直径6cmのプリン型4個分 		
リニューアル	日清お菓子百科 やわらか杏仁豆腐	60g	140円
	<p>※パッケージリニューアル</p> <ul style="list-style-type: none"> ・とろけるような口どけで、やさしい味わいの杏仁豆腐に仕上がります ・表面パッケージは、初心者の方でもわかりやすいように、使用する材料をアイコンで表示 ・1箱当り直径6cmのカップ4個分 		
新製品	伊藤久右衛門 宇治抹茶プリン	50g	170円
	<ul style="list-style-type: none"> ・口どけなめらかな食感で、抹茶本来の香りと味わいを活かし、ほのかな甘みを感じる抹茶プリンに仕上がります ・京都宇治の名店「伊藤久右衛門」の宇治抹茶を使用 ・表面パッケージは、初心者の方でもわかりやすいように、使用する材料をアイコンで表示 ・1箱当り直径6cmのプリン型4個分 		

■「熟成極み」はこだわりの讃岐麺に進化！品質とパッケージを一新！

当社独自の三層加熱熟成製法^(※4)が特徴の「熟成極み」シリーズは、従来の特徴を最大限に活かしつつ、製麺場所と品質を見直します。従来の特徴であった麺のコシの強さ・なめらかさ・伸びにくさ・くっつきにくさに、麺の太さや製麺条件等の改良を加え、のどごしの良さ・もちり感を実現しました。また、製品名も製麺場所の讃岐地方を強調した名称へ一新します。



(※4) 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、さらに熟成させる当社独自の製法(特許5008642号)

シリーズ特徴			
熟成極み			
① 本場讃岐地方で製麺し、多加水製法により、更なるなめらかさ・もちり感を追求 ② 特許取得（特許 5008642 号）の「三層加熱熟成製法」で、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、さらに熟成させる当社独自の製法 ③ 乾麺の伝統感を残しつつも、店頭で目立つ、おいしさの伝わる新しいパッケージに刷新			
区分	製品名／特徴	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	熟成極み 讃岐素麺	320g	230円
	<ul style="list-style-type: none"> ・なめらかさとのどごしの良さを活かした細麺の設計 		
新製品	熟成極み 讃岐冷麦	320g	230円
	<ul style="list-style-type: none"> ・もちり感を活かした太麺の設計 		
新製品	熟成極み 讃岐細づくりうどん	320g	230円
	<ul style="list-style-type: none"> ・細づくりの設計により、ゆで時間を通常のうどんより短縮 ・冷やしざるうどんでも、かけうどんでもおいしくお召し上がりいただけます 		

区分	製品名／特徴	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	ナンバーワン そうめん	200g	135円
新製品	ナンバーワン ひやむぎ	200g	135円
新製品	ナンバーワン うどん	200g	135円
新製品	ナンバーワン 丸うどん	200g	135円
新製品	伊藤久右衛門 宇治茶そば	200g	300円
	<ul style="list-style-type: none"> ・麺をより細くし、歯切れの良さと、のどごしの良さを追求 ・京都の名店「伊藤久右衛門」の宇治抹茶を使用 		

■「青の洞窟」ブランドから新たなパスタ・パスタソース新発売！

1995年に誕生した本格濃厚イタリアンを追求する「青の洞窟」ブランドより、贅を尽くした「青の洞窟 GRAZIA（グラツィア）」シリーズのパスタソース1品と、品質にこだわったパスタ1品を新発売します。

区分	製品名／特徴	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	青の洞窟 GRAZIA ウニのトマトクリーム	140g	330円
	<ul style="list-style-type: none"> ・濃厚なウニの旨味 ・イタリア産完熟トマトと帆立が織りなす豊かな味わい ・生クリームを加え、まろやかで濃厚なおいしさを実現 		
新製品	青の洞窟 リングイーネ チャック付結束タイプ	500g	415円
	<ul style="list-style-type: none"> ・楕円形の断面形状のパスタ「リングイーネ」 ・しっかりとした食べ応えのある食感 ・こだわりのデュラムセモリナを使用した鮮やかな黄色い色調 ・パスタの表面にほんのわずかに溝を付けた“パールリガーテ仕上げ”によるソース絡みの良さと、際立つアルデンテ感 ・使いやすく保存にも便利な、チャック付結束タイプ 		

以上