

**日清フーズ 2019年秋 業務用製品新発売**  
**「打ち粉いらずのかるサク衣」 新発売！**  
 天ぷら粉「かるサク衣」に新たなラインアップを追加

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年秋の業務用市場向けの新製品3品目、リニューアル品1品目、合計4品目を本年9月2日（月）から全国で発売します。

**「簡便調理」と「生産性向上」を実現する天ぷら粉「打ち粉いらずのかるサク衣」新発売**

今般、業務用食品市場では、人手不足問題が深刻化していることに加え、今後は消費税増税や、人件費・物流費のコストアップ等による大きな環境変化が予想されています。そのような中、特に飲食業界では「簡便調理」や「生産性向上」のニーズがますます高まりつつあり、これらのニーズにお応えする製品を新たに発売し、業界が抱える問題の解決を図ります。

天ぷら調理においては、調理する人材や時間の不足といった課題がある中で、“誰でも”“手間なく”揚げられることが求められています。“打ち粉いらず”は、そのニーズに対応しており、シリーズ第一弾として発売した「日清 天ぷら粉 打ち粉いらずの揚げ上手」や「同 追い種いらずの揚げ上手」は、簡便調理を可能にするという点で好評をいただいています。

また、“食感の軽さ”や“経時耐性”といった市場トレンドにお応えした「同 かるサク衣」を2018年10月に発売し、こちらも好評をいただいています。

この秋の新製品「日清 天ぷら粉 打ち粉いらずのかるサク衣」は、上記既存品のポイントを捉え、“打ち粉いらず”で天ぷらの調理工程数を削減し、誰でも簡単に本格的な天ぷらが調理可能です。また、熱処理粉をベースに独自技術で加工した小麦粉をブレンドすることにより、かるくてサクサクした食感を実現し、更にその食感も長持ちします。



シリーズ品も好評発売中！

区分	製品名	規格
新製品	日清 天ぷら粉 打ち粉いらずのかるサク衣	1kg×10

≪製品に関するお客様のお問合せ先≫  
 日清フーズ株式会社  
 業務用営業部  
 東京都中央区日本橋小網町19-12  
 電話：03-5641-8115

≪報道関係者のお問合せ先≫  
 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 しろいし  
 電話：03-5282-6650  
 メール：[mailbox@mail.nissin.com](mailto:mailbox@mail.nissin.com)

■「簡便調理」と「おいしさ」を実現する冷凍食品のラインアップ拡充！

人手不足問題の深刻化が進む昨今、冷凍食品の需要は高まっており、業務用ユーザーの皆さまが求めるニーズとして「簡便調理」に加えて、「おいしさ」も挙げられます。

簡便調理で高品質なメニューの提供をサポートする冷凍パスタの「MA・MA PASTA STELLA (マ・マー パスタステラ)」シリーズは、デュラム100%の「乾物パスタ」と、独自の配合技術と麺線押し製法で、もちりした食感の「生パスタ」を採用しています。様々な食感が楽しめる多彩な形状のパスタと、こだわりのソースが織りなす、贅沢なメニューを揃えています。この秋は、「乾物パスタ」タイプのラインアップを拡充し、更なる市場拡大を図ります。

また、外食市場で求められる簡便調理を実現し、「湯せん調理」に対応する製品として、「付け合せ用ナポリタン湯せんタイプ」を発売し、外食業界における提案力を強化していきます。

区分	製品名／特徴	規格
新製品	MA・MA PASTA STELLA ペスカトーレ	280g×12×2
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• きざんだイタヤ貝小柱を加え、魚介の旨味をきかせた完熟トマトソースを白ワインとオリーブオイルで仕上げ</li> <li>• イカ、あさり、えび、乱切り揚げなすをトッピング</li> <li>• デュラム100%の乾物パスタを使用</li> </ul>	
リニューアル	MA・MA PASTA STELLA 和風たらこ	265g×12×2
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 従来品に比べ、たらこを増量</li> <li>• かつお節の一番だしと別添のきざみのりで、風味豊かな味わいを実現</li> <li>• デュラム100%の乾物パスタを使用</li> </ul>	
新製品	付け合せ用ナポリタン湯せんタイプ	500g×10×2
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 外食メニュー、惣菜の付け合せメニューに最適</li> <li>• 簡単な湯せん調理で、人手不足に対応</li> <li>• 色鮮やかな外観のため、彩りに使いやすく、料理の付加価値をアップ</li> </ul>	

以上