

日清フーズ 2019年秋 家庭用常温製品新発売  
**多様化する食のニーズにお応えする新製品が登場！**  
 8月20日（火）から全国で発売

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、2019年秋の家庭用常温製品の  
 新製品16品目、リニューアル品16品目、合計32品目を、本年8月20日（火）から全国  
 で発売します。

■「本格」「健康」「簡便」の3つの軸で製品ラインアップを更に充実

「本格的な味を家庭でも楽しみたい」「健康に気遣った食事をしたい」「手間をかけず簡単・便利  
 に調理をしたい」等、年々、食に対する消費者の皆さまの関心やニーズは多様化しています。この  
 ようなニーズに幅広くお応えするべく、当社はこの秋も引き続き、「本格」「健康」「簡便」の3つ  
 の軸で新製品を発売します。



「本格」ニーズには、「青の洞窟」ブランドでお応えします。品質と味にこだわった「クリーミ  
 ーボロネーゼ」「レモンとバターソース」「黒胡椒とチーズソース」「GRAZIA イカスミの  
 ソース」の4品を新発売します。また、2020年に発売25周年を迎える「青の洞窟」ブランド  
 は、既存のシリーズのパッケージを一新します。

消費者の皆さまの高まる「健康」意識に対しては、小麦粉の一部をたんぱく  
 質や食物繊維に置き換えて糖質オフを実現した「日清 糖質30%オフ パン・  
 料理用ミックス」を発売します。

「簡便」ニーズに対しては、国産早炊き米とソースミックスがセットになっ  
 た「マ・マー RiceDish」シリーズに、「パエリアセット」「ジャンバラ  
 ヤセット」を追加発売します。調理に時間のかかるメニューが、短時間で、  
 更にフライパンひとつで仕上がります。



(左) 日清 糖質30%オフ パン・料理用ミックス  
 (右) マ・マー RiceDish パエリアセット

ページ案内

- 青の洞窟 …… P2～3
- 日清 お好み焼粉・たこ焼粉 …… P4～5
- 日清 糖質オフ …… P5～6
- マ・マー Palette …… P6～7
- マ・マー ラクチンレンジ …… P7
- マ・マー 早ゆで …… P7～8
- マ・マー RiceDish …… P8～9

《製品に関するお客様のお問合せ先》  
 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)

## ■レモンの爽やかな香りが特徴の「レモンとバターソース」など4品が新登場！

1995年に発売された本格濃厚イタリアンを追求する「青の洞窟」ブランドは、継続的な新製品の投入や、冬のイルミネーションイベント「青の洞窟 SHIBUYA」等のプロモーション展開により、高い支持をいただいています。

この秋、消費者の皆さまの「本格」ニーズに更にお応えし、品質にこだわった新製品4品を発売します。



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 クリーミーボロネーゼ	140g	280円
	<ul style="list-style-type: none"> <li>お肉と7種の野菜をじっくり煮込んだ深いコクのある味わい</li> <li>じっくり煮込んだラグー（煮込み）ソースに生クリームを加えて仕上げた、まるやかで濃厚なおいしさ</li> <li>お肉と野菜の具材感のあるソース</li> </ul>		
新製品	青の洞窟 レモンとバターのソース	48g	300円
	<ul style="list-style-type: none"> <li>シチリア産レモン果汁の爽やかな香り</li> <li>バターとパルメザンチーズのコクが重なるおいしさ</li> <li>ゆでたパスタにあえるだけの簡単調理</li> </ul>		
新製品	青の洞窟 黒胡椒とチーズのソース	58g	300円
	<ul style="list-style-type: none"> <li>4種のチーズ（パルメザン、ブルーチーズ、ペコリーノ・ロマーノ、マスカルポーネ）を使った深いコクのある味わい</li> <li>ソースとトッピングに黒こしょうを使った際立つ香りと味わい</li> <li>ゆでたパスタにあえるだけの簡単調理</li> </ul>		
新製品	青の洞窟 GRAZIA イカスミのソース	130g	330円
	<ul style="list-style-type: none"> <li>「青の洞窟 GRAZIA（グラツィア）」は、メインとなる素材をふんだんに使用し、コク深い味わいに仕上げたワンランク上のシリーズ</li> <li>イカとトマトペーストの旨味豊かで濃厚なおいしさ</li> <li>エキストラバージンオリーブオイルと白ワインのコク深い味わい</li> </ul>		

■ 「青の洞窟」発売25周年に向け、既存のパッケージデザインを一新

2020年に発売25周年を迎える「青の洞窟」ブランドは、既存のパッケージデザインも一新し、今まで以上に青の洞窟の“青の世界観”を店頭で創出します。

旧パッケージ



新パッケージ

- ・売場で存在感のある、より鮮やかな青色へ変更
- ・調理写真を大きくし、おいしさが伝わりやすいデザインに一新

〈新パッケージ一覧〉



区分	製品名／特徴	内容量	希望小売価格 (税抜き)
リニューアル	青の洞窟 ボロネーゼ	140g	280円
リニューアル	青の洞窟 カルボナーラ	140g	280円
リニューアル	青の洞窟 ボモドーロ	140g	280円
リニューアル	青の洞窟 アマトリチャーナ	140g	280円
リニューアル	青の洞窟 アラビアータ	140g	280円
リニューアル	青の洞窟 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 海老と帆立のトマトクリーム	140g	280円
リニューアル	青の洞窟 ボンゴレロッソ	140g	280円
リニューアル	青の洞窟 ボンゴレビアンコ	120g	280円
リニューアル	青の洞窟 ポルチーニクリーム	140g	280円
リニューアル	青の洞窟 ペペロンチーニ	46g	265円
リニューアル	青の洞窟 ジェノベーゼ	56g	265円

■ロングセラーの「日清 お好み焼粉・たこ焼粉」にたっぷり作れる800gが新登場！

お好み焼粉、たこ焼粉をご家庭でよく利用するヘビーユーザーの皆さまの大容量ニーズにお応えし、ロングセラーの「日清 お好み焼粉 500g」「日清 たこ焼粉 500g」に、たっぷり作れる800gをラインアップします。

また、だしの旨味を引き立たせるために「枕崎産鰹節（お好み焼粉）」「北海道産昆布粉末（たこ焼粉）」を配合した「日清 鰹だし香るお好み焼粉」「日清 昆布だし香るたこ焼粉」は、品質を改良するとともにパッケージデザインも一新します。

ロングセラーの  
500g



新登場の800g



区分	製品名／特徴	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	日清 お好み焼粉	800g	500円
	<ul style="list-style-type: none"> <li>ふんわりと焼き上がり、鰹と昆布の旨味がきいた味わい豊かなおいしさ</li> <li>たっぷり作れる800g（約16枚分）設計</li> <li>保存に便利なチャック付タイプ</li> </ul>		
新製品	日清 たこ焼粉	800g	500円
	<ul style="list-style-type: none"> <li>外はカリッと、中はとろ〜り口どけがよく焼き上がり、鰹と昆布の旨味に紅しょうがのアクセントを効かせたおいしさ</li> <li>たっぷり作れる800g（約160個分）設計</li> <li>保存に便利なチャック付タイプ</li> </ul>		
リニューアル	日清 鰹だし香るお好み焼粉	400g	273円
	<ul style="list-style-type: none"> <li>だしの旨味を引き立たせるため、枕崎産鰹節を配合</li> <li>400g（約8枚分）設計</li> <li>保存に便利なチャック付タイプ</li> </ul>		
リニューアル	日清 昆布だし香るたこ焼粉	400g	273円
	<ul style="list-style-type: none"> <li>だしの旨味を引き立たせるため、北海道産昆布粉末を配合</li> <li>400g（約80個分）設計</li> <li>保存に便利なチャック付タイプ</li> </ul>		

■日清 お好み焼粉・たこ焼粉

区分	製品名／特徴	内容量	希望小売価格 (税抜き)
リニューアル	日清 鰹だし香るお好み焼粉	200g	156円
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• だしの旨味を引き立たせるため、枕崎産鰹節を配合</li> <li>• 200g (約4枚分) 設計</li> <li>• 便利な使いきりタイプ</li> </ul>		
リニューアル	日清 昆布だし香るたこ焼粉	200g	156円
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• だしの旨味を引き立たせるため、北海道産昆布粉末を配合</li> <li>• 200g (約40個分) 設計</li> <li>• 便利な使いきりタイプ</li> </ul>		

■日清 糖質オフ

■「日清 糖質オフ」シリーズに、強力小麦粉の代わりに使えるミックスが新登場！

健康意識の高まりとともに、糖質オフ食品に対するニーズも年々高まっています。そのようなニーズにお応えし、「日清 糖質オフ」シリーズから、強力小麦粉の代わりに同じ分量で使用・調理できる「日清 糖質30%オフ パン・料理用ミックス」を新発売します。

また、この春に発売された薄力小麦粉の代わりにお使いいただける「日清 糖質30%オフ お菓子・料理用ミックス」も、使用しやすい300gへ変更します。

本シリーズは、小麦粉の一部をたんぱく質や食物繊維に置き換えて糖質30%オフを実現しているため、不足しやすい食物繊維の摂取もサポートします。当社独自配合により、糖質オフでもおいしく仕上がります。

区分	製品名／特徴	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	日清 糖質30%オフ パン・料理用ミックス	300g	350円
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 小麦粉の一部をたんぱく質や食物繊維に置き換え、糖質30%オフ(※)を実現 ※「日本食品標準成分表2015 小麦粉 強力粉1等」比</li> <li>• 強力小麦粉の代わりに、同じ分量で調理できる</li> <li>• 当社独自の配合技術により、糖質オフでもおいしく仕上がる</li> <li>• 保存に便利なチャック付</li> </ul>		

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	300g	350円
	<ul style="list-style-type: none"> <li>小麦粉の一部をたんぱく質や食物繊維に置き換え、糖質30%オフ(※)を実現</li> <li>※「日本食品標準成分表2015 小麦粉 薄力粉1等」比</li> <li>薄力小麦粉の代わりに、同じ分量で調理できる</li> <li>当社独自の配合技術により、糖質オフでもおいしく仕上がる</li> <li>保存に便利なチャック付</li> </ul>		

■マ・マー Palette (パレット)

■「マ・マー Palette (パレット)」にライ麦粉入りフェットチーネが新登場!

パスタとパスタソースの組み合わせを楽しむ「マ・マー Palette (パレット)」シリーズに、新たに2品を追加発売します。この春に発売した同シリーズ品と合わせ、パスタとパスタソースは各5種類のラインアップとなり、「パスタ5種類×パスタソース5種類=25通り」の組み合わせがお楽しみいただけます。

パスタ (フェットチーネ) 5種類



新製品

パスタソース5種類



新製品



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 ライ麦粉入り	80g	160円
	<ul style="list-style-type: none"> <li>ライ麦の香ばしい香りが楽しめるもちもち食感のフェットチーネ</li> <li>いろいろなパスタソースに合うタイプ (パルメザンチーズの明太子クリームやクリーミーボロネーゼとの組み合わせがおすすめ)</li> <li>小さなお鍋で5分ゆでるだけの短時間調理</li> <li>コンパクトな1人前設計 (直径 約11.5cm、厚み 約2.5cm)</li> </ul>		



■マ・マー Palette (パレット)

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 パルメザンチーズの明太子クリーム	60g	160円
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・パルメザンチーズのコクに明太子の旨味と辛味のきいたクリーミーなおいしさ</li> <li>・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</li> <li>・フェットチーネとよく合う味わい</li> <li>・便利に使える1人前設計</li> </ul>		

■マ・マー ラクチンレンジ

■「マ・マー ラクチンレンジ」シリーズにカルボナーラが新登場！

“箱から袋を取り出して、そのままレンジで50秒（500w）温めるだけ”の簡単調理が可能な「マ・マー ラクチンレンジ」シリーズに、「カルボナーラ」を新しく追加発売します。



区分	製品名/特徴	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	マ・マー ラクチンレンジ カルボナーラ	130g	230円
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・パルメザンチーズ、卵黄、生クリームのコク深い味わいに粗びき黒こしょうがきいた濃厚な味わい</li> <li>・特許取得の包装技術（特許4999562号）によるレンジ調理と、おいしさを両立した簡便品</li> <li>・便利に使える1人前設計</li> </ul>		

■マ・マー 早ゆで

■ご好評の「マ・マー 早ゆでスパゲティ」シリーズに小麦全粒粉入りが新登場！

発売後ご好評の「マ・マー 早ゆでスパゲティ」シリーズより、「健康意識をサポートする製品」として小麦全粒粉入りの「マ・マー 早ゆで4分スパゲティ 小麦全粒粉入り 1.6mm 300g」を新発売します。

【早ゆでシリーズ一覧】



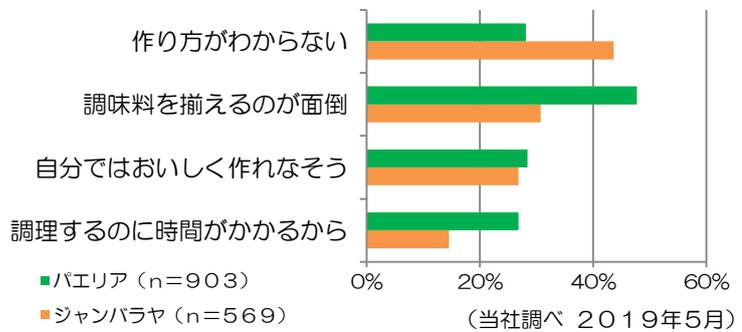
区分	製品名／特徴	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	マ・マー 早ゆで4分スパゲティ 小麦全粒粉入り 1.6mm 300g	300g	280円
	<ul style="list-style-type: none"> <li>小麦全粒粉を配合した香ばしい小麦の豊かな風味</li> <li>当社独自の早ゆで形状で、ゆで時間4分</li> </ul>		

■ マ・マー RiceDish

■フライパンで15分の簡単調理！「マ・マー RiceDish」に2品が新登場！



<家庭内でパエリア・ジャンバラヤの調理をしない理由>



「マ・マー RiceDish」シリーズは、通常の調理では時間のかかるメニューを、フライパンひとつで簡単に調理できます。この秋、春に発売されたリゾットセット2品に続き、「パエリアセット」と「ジャンバラヤセット」の2品を新発売します。また、「チーズリゾットセット」と「トマトリゾットセット」も統一感のあるパッケージデザインに一新します。

パエリアやジャンバラヤは外食メニューとして認知率が高いものの、「作り方がわからない」「調味料を揃えるのが面倒」といった理由で家庭内での調理の機会はまだ高くありません。「マ・マー RiceDish」シリーズの「パエリアセット」「ジャンバラヤセット」は、国産早炊き米とソースミックスがセットになっているので、調味料を揃える必要がなく、好みの具材を加え、15分の簡単調理で、アルデンテ食感のパエリアやジャンバラヤを作ることができます。

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 RiceDish パエリアセット	88g	300円
	<ul style="list-style-type: none"> <li>国産早炊き米とソースミックスの2人前セット</li> <li>15分のフライパン調理</li> <li>トマトの甘味とサフランが香るパエリアに仕上がる</li> </ul>		

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 RiceDish ジャンバラヤセット	88g	300円
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国産早炊き米とソースミックスの2人前セット</li> <li>・15分のフライパン調理</li> <li>・スパイシーさがクセになるジャンバラヤに仕上がる</li> </ul>		
新製品	マ・マー RiceDish チーズリゾットセット	110g	300円
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国産早炊き米とソースミックスの2人前セット</li> <li>・10分のフライパン調理</li> <li>・アルデンテ食感で、濃厚な味わいのチーズリゾットに仕上がる</li> </ul>		
新製品	マ・マー RiceDish トマトリゾットセット	110g	300円
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国産早炊き米とソースミックスの2人前セット</li> <li>・10分のフライパン調理</li> <li>・アルデンテ食感で、酸味と程よい甘味のある味わいのトマトリゾットに仕上がる</li> </ul>		

以上