

2022年8月5日

日清製粉ウェルナ 2022年秋 業務用新製品・リニューアル品
 市場ニーズの変化に対応し、コストダウンや簡便化にアプローチ
 ～吸油を抑えた天ぷら粉や、簡便調理のIQFシリーズに大容量サイズが新登場～

日清製粉グループの株式会社日清製粉ウェルナ（取締役社長：小池 祐司）は、2022年秋の業務用市場向けの新製品7品目・リニューアル品2品目、合計9品目を、本年9月1日（木）から全国で発売します。

■業務用市場の現状を受け止め、課題解決をお手伝いする新製品を発売します！

コロナ禍において、外食産業では慢性的な人手不足や原材料費などのコストアップといった課題を抱える一方で、テイクアウト・デリバリーの伸長など、キャッチアップすべき市場ニーズの変化も見られるようになりました。この度、ロングセラーの業務用「天ぷら粉 揚げ上手」の使いやすさはそのままに、衣の吸油を少なくすることでヘルシー志向の高まりやコストダウンに対応した「天ぷら粉 吸油を抑えた 揚げ上手」（常温）や、発売以降、外食・中食でご好評いただいている「IQFバラ凍結パスタ」シリーズ（冷食）に加工工場などでお使いいただける大容量サイズを投入し、市場の変化や現場の声に対応する新製品・リニューアル品あわせて9品目をお届けします。

当社は、業態の変化や多様化するニーズに応え、外食・中食の課題解決に向けた提案を行ってまいります。



調理例



IQF ペンネリガーテ



調理例

ページ案内	■天ぷら粉 吸油を抑えた揚げ上手（常温）	…P2
	■B&Bミックス（常温）	…P2～3
	■マ・マー THE PRO IQFバラ凍結パスタシリーズ（冷食）	…P3～4
	■マ・マー THE PRO PASTA STELLAシリーズ（冷食）	…P4～5
	■個包装 自然解凍ミニパンケーキ（冷食）	…P5

《製品に関するお客様のお問合せ先》

株式会社日清製粉ウェルナ
 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：神田^{ひらき}・関・徳田
 電話：03-5282-6650
 （お問合せフォームは[こちら](#)）

■天ぷら粉 吸油を抑えた揚げ上手（常温）

■「天ぷら粉 揚げ上手」シリーズに吸油を抑えてコストダウンに貢献する新製品が登場！

「天ぷら粉 吸油を抑えた 揚げ上手」は、ロングセラーの当社業務用「天ぷら粉 揚げ上手」の使いやすさはそのままに、天ぷらの衣の吸油を抑える新製品です。また、吸油を抑えることで油の使用量を削減できるため、経済的に天ぷらをご提供いただけます。



【製品の特長】

- 当社業務用「天ぷら粉 揚げ上手」と比較して、衣の吸油を20%オフ
（※パッケージ表示の調理方法でのえび天による試験）
- 衣の吸油を抑えることで、時間が経っても油っぽくならない
- 「天ぷら粉 揚げ上手」の特長はそのままに、冷水いらずで調理が可能
- 衣の吸油を抑えることで、油の使用量削減につながり、コストダウンに貢献

区分	製品名	規格
新製品	天ぷら粉 吸油を抑えた揚げ上手 1kg	1kg×10

■B&Bミックス（常温）

■新製品のミックス2種で、お肉をもっとジューシーに！

業務用ミックスカテゴリーからは、お肉の調味時に混ぜ込むだけでお肉のジューシー感をアップさせる「22-NB 混ぜ込みミックス お肉ジューシー！」および、バター液が強力な被膜を形成して肉からのドリップを抑制し、肉が縮まずジューシーに仕上がる「24-DG バターミックス ジューシーキープ！」を発売します。

「22-NB 混ぜ込みミックス お肉ジューシー！」



調味のみ（イメージ）



調理例

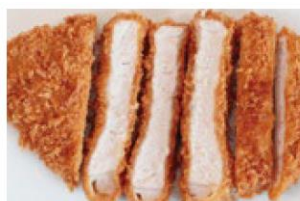
22-NB 混ぜ込みミックス
お肉ジューシー！使用

【製品の特長】

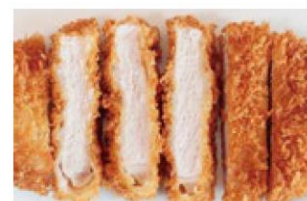
- 独自のミックス配合で、保水性をアップ。歩留まりが向上し、コストダウンに貢献
- お肉のジューシー感をアップさせ、時間が経ってもやわらかさが継続
- 肉の繊維を維持したまま保水できるため、肉本来の自然な食感を実現

区分	製品名	規格
新製品	22-NB 混ぜ込みミックス お肉ジューシー！	10kg

「24-DG バッターミックス ジューシーキープ！」



一般的なバター



調理例

24-DG バッターミックス
ジューシーキープ！使用

【製品の特長】

- 人工いくらなどにも使用されるアルギン酸ナトリウムの効果でバター液が強力な被膜を形成、肉からのドリップ抑制・歩留まり向上・衣の食感向上を実現
- 一般的なバターを使用した時と比べて、お肉がよりジューシーかつ柔らかく仕上がる

区分	製品名	規格
新製品	24-DG バッターミックス ジューシーキープ！	10kg

■マ・マー THE PRO | QFバラ凍結パスタシリーズ（冷食）

■ バラ凍結の冷凍ショートパスタに、工場などでも使いやすい大容量サイズを追加！

ゆで時間30秒の時短調理と経時耐性を備えた製品設計に強みを持つ「IQF^(※)バラ凍結パスタ」シリーズに、加工工場などでお使いいただける5kgサイズの大容量タイプ「ペンネリガーテ」・「リガトーニ」が登場します。(※) IQF=Individual Quick Frozen（バラ凍結）の略称



ペンネリガーテ



調理例



リガトーニ



調理例

【製品の特長】

- ゆで時間30秒の時短調理で、オペレーションの効率化に貢献
- 当社独自技術の配合で、時間が経っても食感が長持ちし、テイクアウトやデリバリーにも最適
- 加工工場で使用しやすい大容量サイズの導入で、ミールキット・アウトパック惣菜への活用も！

区分	製品名	規格
新製品	マ・マー THE PRO IQF ペンネリガーテ 5kg×2	5kg×2
新製品	マ・マー THE PRO IQF リガトーニ 5kg×2	5kg×2

■マ・マー THE PRO PASTA STELLAシリーズ (冷食)

■「PASTA STELLA」シリーズに、「ペペロンチーニ」が新登場！

レンジひとつで本格パスタをご提供いただける「PASTA STELLA」シリーズでは、新たに「ペペロンチーニ」を発売し、「濃厚カルボナーラ」・「和風たらこ」の製品仕様を一部変更します。



調理例



調理例



調理例

【製品の特長】

- お店の食材と組み合わせで多彩なメニューの設計が可能
- 電子レンジひとつで本格パスタの味に仕上がる
- 製品ごとにパスタの形状を変えており、麺とソースがベストマッチしたメニューを提供可能

区分	製品名	規格
新製品	マ・マー THE PRO PASTA STELLA ペペロンチーニ	280g×8×4
リニューアル	マ・マー THE PRO PASTA STELLA 濃厚カルボナーラ	285g×8×4
リニューアル	マ・マー THE PRO PASTA STELLA 和風たらこ	265.2g×8×4

■個包装 自然解凍ミニパンケーキ（冷食）

■高齢者施設や学校でお使いいただきやすい、個包装の冷凍ミニパンケーキが登場！

2018年の発売以来ご好評いただいている「自然解凍ミニパンケーキ」を、この度個包装化して発売します。個包装化することで、高齢者施設の軽食や学校の給食などで、より衛生的で食べやすい形で提供いただけます。



ミニパンケーキ 個包装パッケージ



調理例



調理例



調理例

【製品の特長】

- 自然解凍の簡便調理により、人手不足の施設でのオペレーションの効率化に貢献
- 時間が経ってもパサつかず、もちもちの食感を維持
- 個包装タイプなので、衛生的で食べやすい形での提供が可能

区分	製品名	規格
新製品	自然解凍ミニパンケーキ（個包装2枚入り）	2枚×50×4

以上