

2015年8月5日

## 日清フーズ 2015年秋 家庭用冷凍食品新発売 ～「弾む生パスタ」シリーズ全面リニューアルで市場を活性化～

日清製粉グループの日清フーズ株式会社（社長：岩崎 浩一）は、2015年秋の家庭用冷凍食品の新製品14品目を本年8月27日（木）から全国で発売します。

個食冷凍パスタ市場において、当社は“レギュラー価格帯”“大盛り”“準高価格帯”“高価格帯”“生パスタ”の5カテゴリーを展開しています。今回、当社では“生パスタ”や“高価格帯”カテゴリーといった高付加価値品をこれまで以上に強化し、ますます多様化するお客様ニーズに応え、冷凍パスタ市場全体の活性化を図ります。

### 2015年秋 日清フーズの個食冷凍パスタの施策

#### 【施策1】「マ・マー 弾む生パスタ」シリーズ全面刷新

市場が求める新食感を追求！もちり新食感へ進化

#### 【施策2】「青の洞窟PREMIUM」拡充

本格的かつ上質なメニューの投入で多様化するニーズに対応



### ■かつてない新食感へ！さらに“弾むおいしさ”に「弾む生パスタ」全面刷新

当社は2005年に「マ・マー 弾む生パスタ」シリーズを立ち上げて以来、個食冷凍パスタ市場“生パスタ”カテゴリーを創造し、牽引してきました。今秋、同シリーズは麺の改良など、日清製粉グループの技術を結集することにより、更なる進化を追求しました。そしてシリーズ全体では定番の①洋風メニュー、②和風メニューに加え、③素材練り込み、④全粒粉入りといった高付加価値製品を投入して、充実のラインアップを展開し、個食冷凍生パスタ市場の更なる活性化を図ります。

### ■優雅で洗練された味わいの「青の洞窟PREMIUM」ラインアップ拡充

個食冷凍パスタ市場において、“高価格帯”カテゴリーの市場は拡大しており、当社の「青の洞窟」シリーズが市場を牽引しています。今秋、この上なく優雅で洗練された味わいを追求した「青の洞窟PREMIUM」シリーズに2品を追加し、更なるブランド価値の向上を図ります。

各カテゴリー別  
ページ

- 「マ・マー 弾む生パスタ」 …P2～4
- 「青の洞窟」 …P5
- 「二刀派」 …P6

《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：山口・寺岡

東京都千代田区神田錦町1-25

電話：03-5282-6650

## 「マ・マー 弾む生パスタ」シリーズ ～更なる食感の進化を追求！ “弾むおいしさ” 全面刷新～

2005年のシリーズ立ち上げ以降、当社が市場を牽引してきた個食冷凍パスタ市場生パスタカテゴリーのいっそうの活性化を図るべく、「マ・マー 弾む生パスタ」シリーズを全面刷新します。

同シリーズの最大の特長であるもっちりとした食感を追求し、“かつてない新食感”へ生まれ変わりました。

また、家庭では作るのが難しい高付加価値品として“素材練り込み”シリーズと“小麦全粒粉入り”シリーズを展開し、定番の洋風メニュー、和風メニューと合わせてラインアップを拡充します。

### 市場が求める新食感を実現する3つのポイント

- ① 国内小麦粉とデュラム小麦のセモリナが織りなすもっちり新食感 ※1
  - ② こだわりの麺線押し出し製法
  - ③ パスタソースに合わせて、パスタの麺線（フェットチーネ、タリオリーニ、リングイーネ、スパゲティ）と配合を厳選し、最適な組み合わせを実現
- ※1…小麦全粒粉入りシリーズを除く

### ～洋風メニュー～ 濃厚でクリーミーな味わいのソースが楽しめる！

「マ・マー 弾む生パスタ  
海老の旨み広がる  
トマトクリーム」



★おいしさのポイント★

- ①ソースに合わせて絶妙な小麦粉の配合で作られたタリオリーニを採用
- ②海老の旨み広がるトマトソースと、クリームソースが奏でる濃厚でクリーミーな味わい

「マ・マー 弾む生パスタ  
生クリーム仕立ての  
ボロネーゼ」



★おいしさのポイント★

- ①ソースに合わせて絶妙な小麦粉の配合で作られたタリオリーニを採用
- ②じっくり煮込んだミートソースとクリームソースが奏でる濃厚でクリーミーな味わい。ミートソースの上にクリームソースが乗ったダブルソースで高級感もアップ

「マ・マー 弾む生パスタ  
ポルチーニ香る  
きのこクリーム」



★おいしさのポイント★

- ①ソースに合わせて絶妙な小麦粉の配合で作られたフェットチーネを採用
- ②ポルチーニの豊かな風味と生クリーム、チーズなどが奏でる濃厚でクリーミーな味わい

～和風メニュー～ かつおだしと昆布だしの奥深い旨みが楽しめる！

「マ・マー 弾む生パスタ  
ゆずが香る小柱の  
明太子クリーム」



★おいしさのポイント★

- ①かつおだしと昆布だしを練り込んだリングィーネを採用
- ②明太子の辛味と旨みがとけこんだクリームソースに、ほんのりとゆずが香る和風生パスタ

「マ・マー 弾む生パスタ  
ゆずの香り広がる  
魚介醤油」



★おいしさのポイント★

- ①かつおだしと昆布だしを練り込んだスパゲティを採用
- ②コク深い魚介の旨みと、海老とあさりがうれしい和風生パスタ

「マ・マー 弾む生パスタ  
ゆず胡椒仕立ての  
たらことしめじ」



★おいしさのポイント★

- ①かつおだしと昆布だしを練り込んだリングィーネを採用
- ②ゆず胡椒仕立てのたらこソースに、しめじと野沢菜がうれしい和風生パスタ

～素材練り込みシリーズ～ ひと味違うおいしさが楽しめる！



「マ・マー 弾む生パスタ ほうれん草のカルボナーラ」

★おいしさのポイント★

- ①彩り鮮やかな、ほうれん草粉末を練り込んだフェットチーネを採用
- ②チーズ、生クリーム、卵黄で仕上げた濃厚な味わい

～小麦全粒粉入りシリーズ～ 小麦のおいしさがまるごと味わえる！



「マ・マー 弾む生パスタ 全粒粉入り 彩り野菜のポモドーロ」

★おいしさのポイント★

- ①小麦全粒粉入りの香り豊かなリングィーネを採用
- ②野菜の旨みがとけこんだトマトソース
- ③遅めの夕食や夜食としてもうれしい1食302kcal

～グラタン～ オープンで焼いた香ばしさが食欲をそそる！

「マ・マー 弾む生パスタ  
海老とほうれん草のグラタン」



★おいしさのポイント★

- ①生パスタならではのもちもち食感のペンネ
- ②海老とほうれん草入りのクリーミーなホワイトソースが奏でるおいしさ

「マ・マー 弾む生パスタ  
かぼちゃとチーズのグラタン」



★おいしさのポイント★

- ①生パスタならではのもちもち食感のペンネ
- ②かぼちゃの甘み引き立つ濃厚ソースが奏でるおいしさ

「かぼちゃとチーズのグラタン」は  
見た目もかわいい  
ハロウィン限定パッケージも！！



《製品概要》

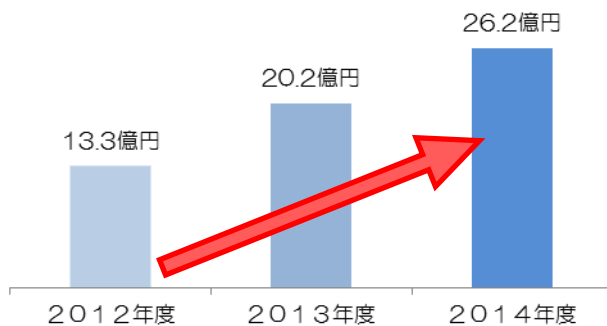
区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	マ・マー 弾む生パスタ 海老の旨み広がるトマトクリーム	290g	420円
新製品	マ・マー 弾む生パスタ 生クリーム仕立てのボロネーゼ	275g	420円
新製品	マ・マー 弾む生パスタ ポルチーニ香るきのこクリーム	270g	420円
新製品	マ・マー 弾む生パスタ ほうれん草のカルボナーラ	290g	420円
新製品	マ・マー 弾む生パスタ 彩り野菜のポモドーロ	220g	420円
新製品	マ・マー 弾む生パスタ ゆずが香る小柱の明太子クリーム	270g	420円
新製品	マ・マー 弾む生パスタ ゆずの香り広がる魚介醤油	250g	420円
新製品	マ・マー 弾む生パスタ ゆず胡椒仕立てのたらことしめじ	250g	420円
新製品	マ・マー 弾む生パスタ 海老とほうれん草のグラタン	220g	420円
新製品	マ・マー 弾む生パスタ かぼちゃとチーズのグラタン	220g	420円

本年で誕生20周年を迎えた「青の洞窟」ブランド  
 ～「青の洞窟PREMIUM」を拡充し、更なるブランド価値向上～

個食冷凍パスタ市場において、高価格帯カテゴリーは急伸張しており、「青の洞窟」シリーズは、同市場を牽引しています（グラフ参照）。今秋、「青の洞窟」シリーズより、さらにプレミアム感を追求した「青の洞窟PREMIUM」シリーズに「同 グリル野菜のボンゴレビアンコ」と「同 彩り野菜のパプリカクリームソース」の2品を追加します。

この上なく優雅で洗練された味わいの個食冷凍パスタのラインアップを拡充し、更なるブランド価値の向上を図ります。

～個食冷凍パスタ 高価格帯カテゴリー市場規模～



(2012年4月～2015年3月、当社調べ)

個食冷凍パスタ市場において、  
 プレミアム（高価格帯）市場は  
 伸張し続けています。

《青の洞窟PREMIUM》



「青の洞窟 PREMIUM グリル野菜のボンゴレビアンコ」

★おいしさのポイント★

- ①リングイーネを採用
- ②たっぷりのグリル野菜と、あさりの旨みを引き出した贅沢な味わい



「青の洞窟 PREMIUM 彩り野菜のパプリカクリームソース」

★おいしさのポイント★

- ①ペンネリガーテを採用
- ②彩り野菜（赤・黄色パプリカ、ほうれん草）の甘みと、粗挽きソーセージの旨みが広がる味わい

《製品概要》

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	青の洞窟 PREMIUM グリル野菜のボンゴレビアンコ	200g	540円
新製品	青の洞窟 PREMIUM 彩り野菜のパプリカクリームソース	175g	540円

おいしさ2通り！「二刀派」シリーズが新登場  
～濃厚“汁なし”とお湯を注いで“汁あり”の選べるおいしさ～

お好みに合わせて“汁なし”と“汁あり”という2通りの食べ方が選べる新シリーズ「二刀派」から、「担々麺」と「ジャージャー麺」の2品を新発売します。

当社こだわりの麺線押し出し製法で、コシが強くもちもちの絶妙食感を実現しました。濃厚な味を好む方は“汁なし”で、温まりたい日には“汁あり”で、というように生活者のニーズに応じて食べ方を選べる製品を投入し、新たな需要を開拓します。



「二刀派 担々麺」

★おいしさのポイント★

- ① コシの強さともちもち絶妙食感が魅力の特製中華麺
- ② 練りごまのコクのある旨みと唐辛子の辛みがアクセント



「二刀派 ジャージャー麺」

★おいしさのポイント★

- ① コシの強さともちもち絶妙食感が魅力の特製中華麺
- ② 野菜をコチュジャンと豆板醤などで煮込んだ奥深い味わい

《製品概要》

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	二刀派 担々麺	265g	395円
新製品	二刀派 ジャージャー麺	280g	395円

以上