

2016年2月4日

日清フーズ(株) 2016年春 家庭用冷凍食品新発売 ～当社ならではの高付加価値製品「大盛り」「生パスタ」「高価格帯」カテゴリーを強化～

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、2016年春の家庭用冷凍食品の新製品13品目、リニューアル品3品目、合計16品目を本年3月1日(火)から全国で発売します。

■高付加価値製品のさらなる展開

個食冷凍パスタ市場において、当社は①レギュラー価格帯、②大盛り、③生パスタ、④準高価格帯、⑤高価格帯の5カテゴリーを展開しています。今春は当社ならではの高付加価値製品のさらなる展開として、“大盛り”カテゴリーに新シリーズを投入します。

また、“生パスタ”と“高価格帯”カテゴリーに新製品を投入することでラインアップを強化し、多様化するお客様ニーズに応え、個食冷凍パスタ市場全体の活性化を図ります。



大盛りカテゴリー



生パスタカテゴリー



高価格帯カテゴリー

各カテゴリー別
ページ

- 「マ・マー 大盛り」 …P2
- 「マ・マー 弾むもちもち生パスタ」 …P3
- 「青の洞窟」 …P4
- 「製品概要」 …P5

《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》

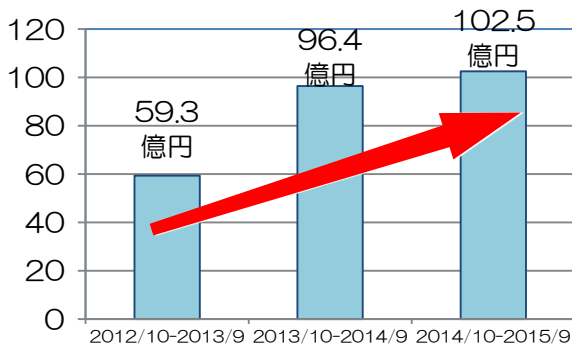
株式会社日清製粉グループ本社
総務本部 広報部 担当: 山口・寺岡
電話: 03-5282-6650
メール: mailbox@mail.nisshin.com

好調に推移する「マ・マー 大盛り」カテゴリーから
業界初の400g「超大盛り」シリーズ等、ニーズに応える新製品を発売！

伸長を続ける大盛りカテゴリー市場（以下、大盛り市場）のさらなる拡大を目指し、大盛り市場のメイン購入者である女性向けに「大盛り生パスタ」から新製品を、また、同市場の伸びを牽引する男性向けに、新シリーズとなる「超大盛り」を発売します。幅広いラインアップで大盛り市場への様々なニーズに応えます。

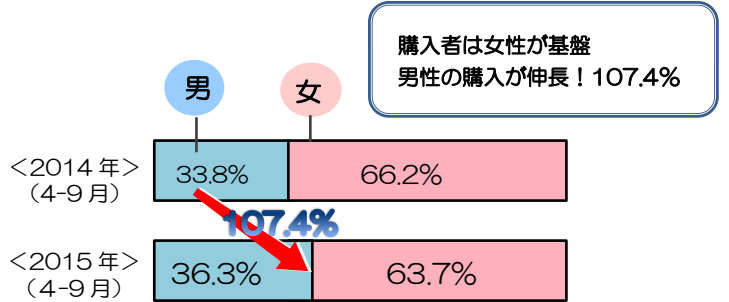
～個食冷凍パスタ 大盛りカテゴリー市場規模～

(インテーズSR | 推定販売規模(金額) (2012年10月～2015年9月) をもとに当社にて推計)



～「大盛りカテゴリー購入者の性別人数構成比」と「構成比伸長率」～

(インテーズSC | (2014年4～9月、2015年4～9月) をもとに当社にて推計)



■大盛り生パスタ ～もちもちとした食感の生パスタ使用！～

女性に好まれる「生パスタ」の大盛りで、購入者を中心に幅広い喫食シーンをカバーできるよう、家族全体のニーズに応える新製品2品を発売します。

「マ・マー 大盛り生パスタ
ベーコンのトマトクリーム」



「マ・マー 大盛り生パスタ
ミートソースマッシュルーム入り」



■超大盛り ～業界初！味も量も大満足の400g～

大盛り市場の伸びを牽引する男性向けに、新コンセプトの「超大盛り」シリーズを展開します。より量目の多い製品へのニーズを満たすため、業界初の400gを実現した新製品を発売します。

「マ・マー 超大盛り ナポリタン」



「マ・マー 超大盛り カルボナーラ」



当製品は、当社がこれまでに培ってきた技術を結集した最新鋭・高能力の工場であるマ・マーマカロニ神戸冷凍食品工場で製造しています。

「マ・マー 弾むもちもち生パスタ」

「マ・マー 弾むもちもち生パスタ」シリーズ ～たまご練り込み麺などラインアップ強化～

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一層の活性化を図るため、コシの強さを見直し、もちもちとした食感にこだわりました。

■洋風メニュー 生パスタの食感を存分に楽しめるフェットチーネを使用

リッチな味わいのソースと組み合わせるため、より生パスタらしい食感を存分に楽しめるフェットチーネを採用しました。「マ・マー 弾むもちもち生パスタ 海老と小柱のトマトクリーム」「同 北海道産生クリーム仕立てのボロネーゼ」の2品は、「たまご（全卵粉）」を練り込んだ生パスタを使用し、“色合い”と“味わい”が向上しました。

「マ・マー 弾むもちもち生パスタ
海老と小柱のトマトクリーム」



「マ・マー 弾むもちもち生パスタ
北海道産生クリーム仕立てのボロネーゼ」



「マ・マー 弾むもちもち生パスタ
しめじとベーコンのポルチーニクリーム」



ポルチーニの
味わいを楽し
めるよう、プレ
ーン生パスタ
を使用

「マ・マー 弾むもちもち生パスタ
ほうれん草とベーコンのカルボナーラ」



ほうれん草粉末
を練りこんだ生
パスタを使用
し、色鮮やかで
ソースとマッチ
した味わい

■和風メニュー かつおだしと昆布だしを練り込んだ、もちもち食感のスパゲティを使用

「マ・マー 弾むもちもち
生パスタ 小柱の明太子ク
リーム」【細切りぎざみのり付】



「マ・マー 弾むもちもち
生パスタ 海老とあさりの
魚介醤油」【細切りぎざみのり付】



「マ・マー 弾むもちもち
生パスタ あさりとしめじの
バター醤油風味」



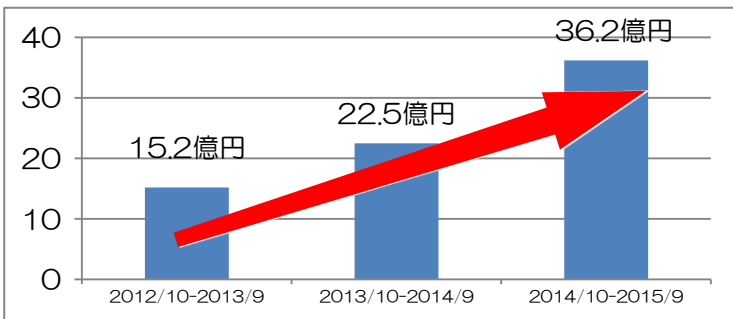
常温・冷食ともに展開する「青の洞窟」ブランド
 ～新製品を投入・パッケージを刷新し、さらなるブランド価値向上～

個食冷凍パスタ市場において、高価格帯カテゴリーは伸長し続けており、「青の洞窟」ブランドは、同市場を牽引しています（グラフ参照）。今春、「青の洞窟」ブランドに「同ペペロンチーニ」と「同ペンネアラビアータ」の2品を追加します。

また、既存製品「青の洞窟 ボロネーゼ」「同 ういのカルボナーラ」「同 ジェノベーゼ」はパッケージのリニューアルを行い、調理写真のシズル表現にこだわり、「青の洞窟」の世界観を訴求します。

～個食冷凍パスタ 高価格帯カテゴリー市場規模～

（インテージSR | 推定販売規模（金額）（2012年10月～2015年9月）をもとに当社にて推計）



個食冷凍パスタ市場において、高価格帯市場は伸長し続けています。

■青の洞窟 ～原材料にこだわった新製品2品を発売！～

「青の洞窟 ペペロンチーニ」は、青森県産にんにくを使用し、イタリア産グリル野菜（パプリカ、ズッキーニ）をトッピング、味付けは天日塩を使用するなど、原材料にこだわっています。「同ペンネアラビアータ」は赤・黄色ピーマンなどの野菜の彩りとともに、イタリア産完熟トマトの果肉のソースがペンネによく絡む組合せとしました。「欲深い大人の濃厚イタリアン」という「青の洞窟」のブランドイメージを表現した2つの新製品です。



「青の洞窟 ペペロンチーニ」

- ・エクストラ・バージン・オリーブオイルで炒めた、青森県産にんにくの旨みと、赤唐辛子の辛みがくせになる味わい
- ・ソースとよく絡むプリプリ食感のスパゲッティを採用



「青の洞窟 ペンネアラビアータ」

- ・イタリア産完熟トマトの果肉の旨みと、にんにくの風味に、赤唐辛子の辛みがきいた味わい
- ・弾力がありソースがよく絡むペンネリガーテを採用

既存ラインアップは
 パッケージを
 リニューアル！



マ・マー 大盛りシリーズ (P2)

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	マ・マー 大盛り生パスタ ベーコンのトマトクリーム	330g	335 円
新製品	マ・マー 大盛り生パスタ ミートソースマッシュルーム入り	330g	335 円
新製品	マ・マー 超大盛り ナポリタン	400g	360 円
新製品	マ・マー 超大盛り カルボナーラ	400g	360 円

マ・マー 弾むもちもち生パスタシリーズ (P3)

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	マ・マー 弾むもちもち生パスタ 海老と小柱のトマトクリーム	273g	395 円
新製品	マ・マー 弾むもちもち生パスタ 北海道産生クリーム仕立てのボロネーゼ	270g	395 円
新製品	マ・マー 弾むもちもち生パスタ しめじとベーコンのポルチーニクリーム	270g	395 円
新製品	マ・マー 弾むもちもち生パスタ ほうれん草とベーコンのカルボナーラ	270g	395 円
新製品	マ・マー 弾むもちもち生パスタ 小柱の明太子クリーム	270g	395 円
新製品	マ・マー 弾むもちもち生パスタ 海老とあさりの魚介醤油	250g	395 円
新製品	マ・マー 弾むもちもち生パスタ あさりとしめじのバター醤油風味	250g	395 円

青の洞窟シリーズ (P4)

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	青の洞窟 ペペロンチーニ	260 g	430 円
新製品	青の洞窟 ペンネアラビアータ	195 g	430 円
リニューアル	青の洞窟 ボロネーゼ	300 g	430 円
リニューアル	青の洞窟 うにのカルボナーラ	300 g	430 円
リニューアル	青の洞窟 ジェノベーゼ	270 g	430 円

以上