

2019 年 1 月 11 日

2019 年春季新商品のご案内

マルハニチロ株式会社（本社：東京都江東区、代表取締役社長：伊藤滋）は、2019 年春季新商品、改良品を本日発表いたします。

新商品は、家庭用冷凍食品ユニット 15 品（冷凍食品）、家庭用加工食品ユニット 17 品（缶詰・レトルト、フィッシュソーセージ、デザート等）、業務用食品ユニット 39 品（業務用冷凍食品、介護食品等）、計 71 品を発売し、売上高 58 億 4 千万円をめざします。

マルハニチロは『生涯健康計画』（※）を基に、食生活の変化と調理現場における慢性的な人手不足の課題を意識し、2019 年春季新商品では、より多くの定番商品に当社の持つグローバルバリューチェーンと技術を活用した商品を提案いたします。

（※）マルハニチロは、私たちの商品でお客様の生涯にわたって健康維持のお手伝いができるよう、研究技術開発、情報発信を進めています。

昨年 10 月に全国の 15～59 歳の男女 1,000 人を対象に「今年の食生活に関する調査 2018」を実施し、夕食を自宅で食べる頻度を尋ねたところ、73.6%の方が「ほぼ毎日夕食を自宅で食べる」と回答しました。また「昨年よりも頻度が増えた」と回答した方は 71.8%にのぼり、家庭での夕食シーンが増えていることがうかがえます。（下図参照）

次に、家庭の食事ではどのような食品を活用しているか聞いたところ、「冷凍食品」が 51.8%と最も多く、次いで「惣菜」が 42.8%、「レトルト食品」が 32.8%となりました。共働き世帯が主流となり、調理の時短が求められるなか、消費者の方々が加工食品や手軽な惣菜を積極的に食卓に取り入れる姿が垣間見えます。



マルハニチロ 2019 年春季新商品

～カテゴリーごとに新提案～

① 家庭用冷凍食品

肉厚によるインパクトと満足感を追求した、「肉ガブッと！」に定番メニューの「厚切りロースカツ」を追加しました。

② フィッシュソーセージ

焼津産かつおを使った産地厳選のフィッシュソーセージです。一本釣り漁のかつお原料を主に使用しています。

③ カップゼリー

フルーツのおいしさを最大限に引き出した「フルティシエ」シリーズから、トマトを使用した新商品をご提案いたします。

④ 業務用冷凍食品

高まる健康的な食生活のニーズに対応した「おいしく糖質 off」シリーズから、「ソース焼きそば」「あおり炒め五目炒飯」「カリフラワーライス」をご提案いたします。おいしさはそのままに、糖質 off であるため、食べる量を我慢することのないストレスフリーの主食メニューです。

⑤ メディケア食品（介護食品）

調理の効率化・省力化、食事の栄養、楽しさ・おいしさにフォーカスした新商品を「やさしいおかず」「やさしい素材」シリーズよりご提案いたします。



①

**肉ガブッと！シリーズ
厚切りロースカツ
(家庭用冷凍食品)**



②

**焼津産かつおを使ったお魚ソーセージ
(フィッシュソーセージ)**



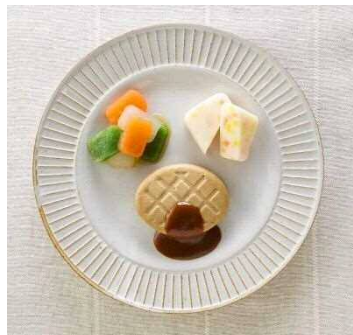
③

**フルティシエ シリーズ
ちょっと贅沢 トマト
(カップゼリー)**



④

**おいしく糖質 off シリーズ
(業務用冷凍食品)**



⑤

**やさしいおかず シリーズ
やさしい素材 シリーズ
(メディケア食品)**

(商品デザイン等は変更になる可能性があります)

報道各位からのお問い合わせ先
マルハニチロ株式会社 広報 IR 部

Tel 03-6833-0826 Fax 03-6833-0506

お客様からのお問い合わせ先
マルハニチロお客様相談室

フリーダイヤル 0120-040826

家庭用冷凍食品ユニット

家庭用冷凍食品

中食の伸びが顕著で、『簡便・即食』ニーズが顕在化している冷凍食品から、食卓向け惣菜フライをご提案いたします。

■おすすめ商品「肉ガブッと！厚切りロースカツ」

豚ロース肉を使用した厚切りのとんかつです。

しっかりとした豚ロース肉の食感と旨味が味わえます。

- 主なターゲット

30代～50代の男女。

- 商品を利用する場面

夕食・お弁当として。

- お客さまのニーズ

お店で食べるようなぶ厚いとんかつが食べたい。

家庭用加工食品ユニット

グロッサリー食品

原料を厳選した青魚の缶詰や、サラダに便利なパウチ商品など、おいしさはもちろん、健康や環境に配慮した新たな取り組みを食卓の様々なシーンへご提案いたします。

チルド食品（すりみ食品・デザート）

すりみ食品

こだわりの産地限定魚原料や、お酒に合う「ニューコンミート」や九州産の黒豚を使用した新商品など、様々な提案でフィッシュソーセージ市場の活性化に繋がります。

■おすすめ商品「焼津産かつおを使ったお魚ソーセージ」

焼津産かつおを約 12%配合したこだわりの一品です。

- 主なターゲット

30 代～60 代の男女。

- 商品を利用する場面

おやつや家飲みのおつまみとして。

- お客さまのニーズ

こだわりの魚を手軽に摂取したい。

デザート

「フルティシエ」シリーズからは、“トマト”と“やわらかい口どけのトマトピューレ入りゼリー”を、バランスよく組み合わせたデザートをご提案いたします。

■おすすめ商品「フルティシエ ちょっと贅沢 トマト」

“トマト”を使用した、ちょっと贅沢なゼリーです。

- 主なターゲット

30 代～60 代の女性。

- 商品を利用する場面

食後のデザートとして。

- お客さまのニーズ

甘くフルーティーなトマトゼリーでちょっと贅沢な気分を味わいたい。

業務用食品ユニット

業務用冷凍食品

慢性的な人手不足に直面する調理現場に対して、時短調理を念頭に品位の向上を実感出来る商品や、健康的な食生活をサポートする“糖質 off”の商品をご提案いたします。

■おすすめ商品「おいしく糖質 off」

健康のためとわかっていても、炭水化物が大好きな方に我慢しないで食べられる「糖質 off」の商品です。

- 主なターゲット

健康ニーズに応えたいあらゆる調理現場。

- 商品を利用する場面

量販店惣菜・外食・産業給食での主食メニューとして。

- お客さまのニーズ

簡単調理で低糖質ニーズに応えられる定番メニューを提供したい。

メディケア食品（介護食品）

急激な高齢化と深刻な人手不足の環境に対応すべく、病院・施設で手間なく簡便に調理提供できる介護食品や、嚥食者の残食ゼロをめざした、食事の楽しさ、おいしさを体現できる介護食品をご提案いたします。

■おすすめ商品「やさしいおかず」「やさしい素材」シリーズ（業務用冷凍介護食品）

調理の簡便性はもとより、見た目や味付け、栄養面にも配慮した病院・施設向けの冷凍介護食品です。

- 主なターゲット

病院や施設等の調理給食。

- 商品を利用する場面

病院・施設等の調理給食現場。

- お客さまのニーズ

嚥食者全員に楽しく・おいしく・残さず食べていただける食事を、提供したい。

2019年 春季新商品/改良品一覧表(家庭用冷凍食品)

No.1

1	新商品		シリーズ名 商品名	おいしいおかず 肉ガブッと! 厚切りロースカツ	■ポイント ① 豚ロースを厚切りのとんかつにしました。 ② 肉厚にすることで、しっかりとした肉の食感や旨味を味わえます。 ③ アレンジメニューのロースカツカレー、ロースカツ丼、ロースカツサンドを提案します。アレンジメニューのレシピ動画は、パッケージ右下のQRコードからアクセスできます。
2	新商品		シリーズ名 商品名	おいしいおかず 肉ガブッと! 国産牛メンチ	■ポイント ① 国産牛で作った、食べ応えのある厚みと肉感が特長のメンチカツです。 ② 国産の牛肉・たまねぎを使用し、町のお肉屋さんで作られているメンチカツのような風味に仕立てました。 ③ アレンジメニューのメンチカツカレー、メンチカツ丼、メンチカツバーガーを提案します。アレンジメニューのレシピ動画は、パッケージ右下のQRコードからアクセスできます。
3	新商品		シリーズ名 商品名	王様のソテーピラフ 海老とあさりのバターピラフ	■ポイント ① しっかりとソテーして仕上げた本格的なピラフです。 ② 海老、あさり、卵、たまねぎ、マッシュルーム、いんげん、赤ピーマン、コーン、パセリ入りで彩り豊かに仕上げました。 ③ バターと白ワインの豊かな香りと海鮮の旨味が広がります。
4	新商品		シリーズ名 商品名	濃厚ソースを楽しむDELIグラタン 明太ソース&もちチーズ	■ポイント ① 博多明太子を使った濃厚な明太ソースとホワイトソースのWソース仕立てです。 ② もち、チーズ、のりをトッピングして、オーブンでこんがり焼き上げました。 ③ 濃厚なソースにからみやすく、食感の良いパスタ(スピラーレ)を使用しています。 ④ 食卓を彩る、カラフルな紙トレイに盛りつけました。
5	新商品		シリーズ名 商品名	Ocean Blue あさりと筍の磯辺揚げ	■ポイント ① MSC認証※1のすけとうだらのすりに、ASC認証※2のあさりと、筍、にんじんを入れ、磯辺揚げにしました。 ② あさりの味、筍の食感、あおさの香りがうれしい、春らしい和風のおかずです。 ※1 MSC認証とは、環境にやさしい持続可能な漁業で獲られた水産物に認められる証です。 ※2 ASC認証とは、環境と人にやさしい責任ある養殖業で生産された水産物に認められる証です。

2019年 春季新商品/改良品一覧表(家庭用冷凍食品)

No.2

6	新商品		シリーズ名 商品名	Ocean Blue 白身魚天ぷら	■ポイント ① MSC認証※のすけとうだらを、素材感を楽しめる天ぷらにしました。 ② お弁当に合う、かつお風味の特製天つゆをかけました。 ※MSC認証とは、環境にやさしい持続可能な漁業で獲られた水産物に認められる証です。
			規格/入数	6個入(102g)/12×4	
			JANコード	4902165144727	
			商品コード	14472	
			調理方法	電子レンジ	
			発売日	2019年3月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	新石巻工場	
			カテゴリー	市販用冷凍食品	
			参考小売価格	オープン価格	

7	新商品		シリーズ名 商品名	Ocean Blue ブリッと大きなえびチリ	■ポイント ①ブリットとした大きなバナメイえびをフリッターにし、特製チリソースをかけました。 ②えびチリの赤さがおべんとうを華やかに彩ります。
			規格/入数	4個入(68g)/12×4	
			JANコード	4902165144734	
			商品コード	14473	
			調理方法	電子レンジ	
			発売日	2019年3月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	新石巻工場	
			カテゴリー	市販用冷凍食品	
			参考小売価格	オープン価格	

8	新商品		シリーズ名 商品名	Ocean Blue いか天ぷら	■ポイント ① やわらかいいかの天ぷらに、天つゆたれをかけたおべんとうの定番メニューです。 ② 天つゆはかつお本枯節と利尻昆布の合わせだしを使った特製天つゆです。
			規格/入数	6個入(108g)/12×4	
			JANコード	4902165144741	
			商品コード	14474	
			調理方法	電子レンジ・自然解凍	
			発売日	2019年3月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	新石巻工場	
			カテゴリー	市販用冷凍食品	
			参考小売価格	オープン価格	

9	新商品		シリーズ名 商品名	Let'sベジランチ ブロッコリー3種おかず	■ポイント ① 彩りがよく、健康的なイメージで人気のブロッコリーを3種の洋風おかずにしました。 ② ツナマヨサラダ、ごまドレマカロニ、バター炒めの3種のアソートカップです。 ③ たべもの豆知識つきカップ(全54種類)に盛り付けました。
			規格/入数	6カップ入(96g)/10×4	
			JANコード	4902165144338	
			商品コード	14433	
			調理方法	自然解凍・電子レンジ	
			発売日	2019年3月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	煙台日魯大食品	
			カテゴリー	市販用冷凍食品	
			参考小売価格	オープン価格	

10	新商品		シリーズ名 商品名	くまちゃん占い 星の焼きチーズカレー	■ポイント ① 6種の野菜が溶け込んだ、お子さまが食べやすい甘口のカレーに、食べるのが楽しくなる星形のマカロニを入れました。 ② トッピングにチーズソースとゴーダチーズをかけてこんがり焼き上げました。 ③ オリゴ糖入りです。 ④ くまちゃん占いつきの紙カップに盛り付けました。
			規格/入数	4カップ入(108g)/12×4	
			JANコード	4902165144758	
			商品コード	14475	
			調理方法	電子レンジ	
			発売日	2019年3月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	夕張工場	
			カテゴリー	市販用冷凍食品	
			参考小売価格	オープン価格	

2019年 春季新商品/改良品一覧表(家庭用冷凍食品)

No.3

11	新商品		シリーズ名 商品名	お好み焼きメンチ	■ポイント ① お好み焼き味のメンチカツです。 豚肉、キャベツ、紅しょうがのメンチカツにマヨソースを入れました。衣はあおさ入りパン粉を使用し、香りがよく仕上がりました。 ② お好み焼きにぴったりの「オタフクお好みソース」を使用し、ごはんがすすむこってり味に仕上げました。 ③ 国産の豚肉、キャベツを使用しています。
12	新商品		シリーズ名 商品名	国産鶏のてりやきチキンチーズ	■ポイント ① 国産鶏に「とろ〜りチーズソース」を入れて焼き上げ、てりやきソースをかけました。 ② 鶏肉、チーズ、てりやきソースが相性抜群の、お弁当用にぴったりのおかずです。
13	新商品		シリーズ名 商品名	えび&マヨソースカツ	■ポイント ① えびパテとマヨソースを合わせてフライにし、スパイス香る特製ソースをかけました。 ② 特製ソースは野菜と果実(トマト、たまねぎ、りんご)が溶け込んだ、旨味のある味わいです。 ③ えびの形をしたスティック型でお弁当に入れやすく仕上がりました。
14	新商品		シリーズ名 商品名	まるでうなぎ蒲焼風	■ポイント ① すけとうだらを使い、まるでうなぎのような、ふんわりとした食感と見た目、味に仕上がりました。 ② いかすみ入りのすりみ部分はうなぎの皮に見立てています。 ③ 山椒風味の特製蒲焼だれをかけました。
15	新商品		シリーズ名 商品名	新中華街 汁なし担々刀削麺	■ポイント ① 濃厚なごまの風味に四川山椒が香る、刀削麺を使った汁なし担々麺です。 ② 特殊な切り刃を使用し、刀削麺の独特な形状を実現しました。もちもちの麺に濃厚だれがよく絡みます。 ③ たれには香りのよい金ごまと、アーモンドチップを使用しており、辛さの中にもコクのある味わいが特長です。 ④ 具材はひき肉、チンゲン菜、筍を使用しました。

2019年 春季新商品/改良品一覧表(家庭用冷凍食品)

No.4

16	改 良 品		シリーズ名 商品名	新中華街 横浜あんかけラーメン	■ポイント ① あんのとろみアップでさらにおいしくなりました。
			規格/入数	1人前(482g)/12×2	
			JANコード	4902165165203	
			商品コード	16520/16522	
			調理方法	電子レンジ+鍋・電子レンジ	
			発売日	2019年3月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	大江工場/マルハニチロ九州	
			カテゴリー	市販用冷凍食品	
			参考小売価格	オープン価格	
17	改 良 品		シリーズ名 商品名	新中華街 炒飯の極み[えび五目XO醬]	■ポイント ① 具材にあさを追加し、7種の具材になりました。
			規格/入数	600g/10×2	
			JANコード	4902165145380	
			商品コード	14538	
			調理方法	電子レンジ・フライパン	
			発売日	2019年3月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	大江工場	
			カテゴリー	市販用冷凍食品	
			参考小売価格	オープン価格	
18	改 良 品		シリーズ名 商品名	鶏ごぼうごはん	■ポイント ① 卵の色目を改良し、健康的なイメージで人気な大麦の割合を増やしました。
			規格/入数	450g/12×2	
			JANコード	4902165145458	
			商品コード	14545	
			調理方法	電子レンジ・フライパン	
			発売日	2019年3月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	国内協力工場	
			カテゴリー	市販用冷凍食品	
			参考小売価格	オープン価格	
19	改 良 品		シリーズ名 商品名	高菜ピラフ	■ポイント ① 卵の色目を改良し、健康的なイメージで人気な大麦の割合を増やしました。
			規格/入数	450g/12×2	
			JANコード	4902165145649	
			商品コード	14564	
			調理方法	電子レンジ・フライパン	
			発売日	2019年3月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	国内協力工場	
			カテゴリー	市販用冷凍食品	
			参考小売価格	オープン価格	
20	改 良 品		シリーズ名 商品名	石焼風ビビンバ炒飯	■ポイント ① 牛の旨味がアップしました。
			規格/入数	450g/12×2	
			JANコード	4902165145656	
			商品コード	14565	
			調理方法	電子レンジ・フライパン	
			発売日	2019年3月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	国内協力工場	
			カテゴリー	市販用冷凍食品	
			参考小売価格	オープン価格	

2019年 春季新商品/改良品一覧表(家庭用冷凍食品)

No.5

21	改 良 品		シリーズ名 商品名	東京深川の味あさりめし	■ポイント ① 健康的なイメージで人気の大麦を入れました。
			規格/入数	400g/12×2	
			JANコード	4902165146295	
			商品コード	14629	
			調理方法	電子レンジ・フライパン	
			発売日	2019年3月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	国内協力工場	
			カテゴリー	市販用冷凍食品	
			参考小売価格	オープン価格	
22	改 良 品		シリーズ名 商品名	肉巻きポテト	■ポイント ① お肉の旨味と甘みが増し、よりおいしくなりました。
			規格/入数	6個入(117g)/12×4	
			JANコード	4902165542677	
			商品コード	14663	
			調理方法	電子レンジ	
			発売日	2019年3月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	広島工場	
			カテゴリー	市販用冷凍食品	
			参考小売価格	オープン価格	
23	改 良 品		シリーズ名 商品名	照り焼ソースの鶏マヨ！	■ポイント ① 照り焼ソースに味噌とウスターソースを加えることで、よりおいしくなりました。
			規格/入数	6個入(150g)/12×4	
			JANコード	4571268298721	
			商品コード	14664	
			調理方法	電子レンジ・自然解凍	
			発売日	2019年3月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	群馬工場	
			カテゴリー	市販用冷凍食品	
			参考小売価格	オープン価格	
24	改 良 品		シリーズ名 商品名	つぶつぶコーンクリームコロッケ	■ポイント ① 自然な甘さ、コーンの風味が生きた仕立てになりました。 ② 牛乳2本(400ml)分のカルシウム入りになりました(1袋中)。
			規格/入数	8個入(176g)/12×4	
			JANコード	4571268297113	
			商品コード	16513	
			調理方法	電子レンジ	
			発売日	2019年3月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	群馬工場	
			カテゴリー	市販用冷凍食品	
			参考小売価格	オープン価格	
25	改 良 品		シリーズ名 商品名	くまちゃん占い えびとチーズのグラタン	■ポイント ① ホワイトソースに北海道製造クリームチーズが入り、よりおいしくなりました。 ② オリゴ糖入りになりました。
			規格/入数	4カップ入(120g)/12×4	
			JANコード	4571268296918	
			商品コード	14665	
			調理方法	電子レンジ	
			発売日	2019年3月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	群馬工場	
			カテゴリー	市販用冷凍食品	
			参考小売価格	オープン価格	

2019年 春季新商品/改良品一覧表(家庭用冷凍食品)

No.6

26	改良品		シリーズ名 商品名	ミックスピザ3枚入	■ポイント ① お子さまにうれしいやわらかな食感の ボロニアソーセージを使用しました。 ② クラストをよりふっくらさせ、やさしい甘さに 仕立てました。
			規格/入数	3枚入(306g)/12×2	
			JANコード	4571268297649	
			商品コード	14666	
			調理方法	電子レンジ・オーブントースター・ オープン	
			発売日	2019年3月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	群馬工場	
			カテゴリー	市販用冷凍食品	
			参考小売価格	オープン価格	
27	改良品		シリーズ名 商品名	レンジミックスピザ2枚入	■ポイント ① お子さまにうれしいやわらかな食感の ボロニアソーセージを使用しました。 ② クラストをよりふっくらさせ、やさしい甘さに 仕立てました。
			規格/入数	2枚入(234g)/10×2	
			JANコード	4571268297632	
			商品コード	14667	
			調理方法	電子レンジ	
			発売日	2019年3月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	群馬工場	
			カテゴリー	市販用冷凍食品	
			参考小売価格	オープン価格	
28	改良品		シリーズ名 商品名	うす焼きピッツァ トマトとモツアレチーズ	■ポイント ① トマトソースに「高リコピントマトペースト」を使用し、 フレッシュでおいしい味わいになりました。
			規格/入数	1枚入(135g)/14×2	
			JANコード	4571268298479	
			商品コード	14668	
			調理方法	オーブントースター・オープン	
			発売日	2019年3月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	群馬工場	
			カテゴリー	市販用冷凍食品	
			参考小売価格	オープン価格	
29	改良品		シリーズ名 商品名	こんがり焼いた ミラノ風ドリア 2個入	■ポイント ① ミートソースの肉を増量し、旨味がアップしました。
			規格/入数	2個入(400g)/12×2	
			JANコード	4571268297786	
			商品コード	14669	
			調理方法	電子レンジ	
			発売日	2019年3月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	群馬工場	
			カテゴリー	市販用冷凍食品	
			参考小売価格	オープン価格	
30	改良品		シリーズ名 商品名	濃厚ソースを楽しむDELIグラタン チーズソース&ほうれん草ベーコン	■ポイント ① 食卓を彩る、カラフルな紙トレイに盛りつけました。
			規格/入数	1個入(160g)/24×2	
			JANコード	4571268298752	
			商品コード	14670	
			調理方法	電子レンジ	
			発売日	2019年3月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	群馬工場	
			カテゴリー	市販用冷凍食品	
			参考小売価格	オープン価格	

2019年 春季新商品/改良品一覧表(家庭用冷凍食品)

No.7

31	改 良 品		シリーズ名 商品名	濃厚ソースを楽しむDELIグラタン オマール海老ソース&小柱	■ポイント ① 食卓を彩る、カラフルな紙トレイに盛りつけました。
			規格/入数	1個入(160g)/24×2	
			JANコード	4571268298769	
			商品コード	14760	
			調理方法	電子レンジ	
			発売日	2019年3月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	群馬工場	
			カテゴリー	市販用冷凍食品	
			参考小売価格	オープン価格	

2019年 春季新商品/改良品一覧表(家庭用加工食品:レトルトパウチ・缶詰)

No.1

1	新商品		シリーズ名 商品名	サラフレ 白身魚フレーク	■ポイント ① すけとうだらのフレークです。 素材を生かしたやさしい味付けに仕上げました。
			規格/入数	50g/8×10	
			JANコード	4901901152309	
			商品コード	15230	② サラダやパスタなど様々な料理に使えます。
			調理方法	料理にそのまま使用	
			発売日	2019年3月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	国内協力工場	
			カテゴリー	レトルトパウチ	
			参考小売価格	150円(税抜)	
2	新商品		シリーズ名 商品名	サラフレ チキンフレーク	■ポイント ① 国産鶏むね肉をほぐしてレモン風味に 仕上げました。
			規格/入数	50g/8×10	
			JANコード	4901901150695	
			商品コード	15069	② サラダやサンドイッチなど様々な料理に使えます。
			調理方法	料理にそのまま使用	
			発売日	2019年3月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	国内協力工場	
			カテゴリー	レトルトパウチ	
			参考小売価格	140円(税抜)	
3	新商品		シリーズ名 商品名	鯛路のいわし水煮	■ポイント ① 鯛路で漁獲されたいわしを使用しました。
			規格/入数	150g/24×2	
			JANコード	4901901127567	
			商品コード	12756	② 塩と水のみで素朴な味わいに仕上げました。 いわし本来のおいしさを楽しめます。
			調理方法	そのまま喫食	
			発売日	2019年3月	
			発売エリア	関東、中部、関西地区	
			生産工場	マルハニチロ北日本 鯛路工場	
			カテゴリー	缶詰	
			参考小売価格	170円(税抜)	③ 骨までおいしく食べられます。
4	新商品		シリーズ名 商品名	鯛路のいわし味付	■ポイント ① 鯛路で漁獲されたいわしを使用しました。
			規格/入数	150g/24×2	
			JANコード	4901901029946	
			商品コード	02994	② 家庭的なしょうゆベースの味付けに仕立てました。
			調理方法	そのまま喫食	
			発売日	2019年3月	
			発売エリア	関東、中部、関西地区	
			生産工場	マルハニチロ北日本 鯛路工場	
			カテゴリー	缶詰	
			参考小売価格	170円(税抜)	③ 骨までおいしく食べられます。
5	新商品		シリーズ名 商品名	鯛路のいわし味噌煮	■ポイント ① 鯛路で漁獲されたいわしを使用しました。
			規格/入数	150g/24×2	
			JANコード	4901901029953	
			商品コード	02995	② しょうがを効かせた味噌がいわしの旨味を ひきたてます。
			調理方法	そのまま喫食	
			発売日	2019年3月	
			発売エリア	関東、中部、関西地区	
			生産工場	マルハニチロ北日本 鯛路工場	
			カテゴリー	缶詰	
			参考小売価格	170円(税抜)	③ 骨までおいしく食べられます。

2019年 春季新商品/改良品一覧表(家庭用加工食品:レトルトパウチ)

No.2

6	新商品		シリーズ名 商品名	金のどんぶり お手軽満足 スタミナ丼	■ポイント ① 三元豚とたまねぎを、にんにくの効いた甘辛醤油だれで、煮込んだどんぶりの素です。 ② にんにくがガツンと効いた醤油だれでごはんがすすみます。
			規格/入数	120g/40	
			JANコード	4901901141570	
			商品コード	14157	
			調理方法	ボイル	
			発売日	2019年3月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	下関工場	
			カテゴリー	レトルトパウチ	
			参考小売価格	184円(税抜)	
7	改良品		シリーズ名 商品名	サラフレ ツナフレーク 油漬 減塩	■ポイント ① 油を捨てずにそのまま使えるツナフレークです。 ② 当社従来品のツナフレーク油漬(70g)より、食塩相当量を25%カットした、減塩ツナフレークです。(各製品同量で比較)
			規格/入数	50g/8×10	
			JANコード	4901901154051	
			商品コード	15405	
			調理方法	料理にそのまま使用	
			発売日	2019年3月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	国内協力工場	
			カテゴリー	レトルトパウチ	
			参考小売価格	130円(税抜)	
8	改良品		シリーズ名 商品名	サラフレ ツナフレーク 食塩・オイル不使用	■ポイント ① 野菜を煮だしたスープで味付けしたやさしい味のツナフレークです。
			規格/入数	50g/8×10	
			JANコード	4901901154068	
			商品コード	15406	
			調理方法	料理にそのまま使用	
			発売日	2019年3月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	国内協力工場	
			カテゴリー	レトルトパウチ	
			参考小売価格	130円(税抜)	

2019年 春季新商品/改良品一覧表(家庭用加工食品:すり身食品)

No.1

1 新商品 	シリーズ名 商品名 焼津産かつおを使った お魚ソーセージ 規格/入数 50g×3本/20×2 JANコード 4901901136514 商品コード 13651 調理方法 そのまま喫食 発売日 2019年3月 発売エリア 全国 生産工場 宇都宮工場 カテゴリー フィッシュソーセージ 参考小売価格 270円(税抜)	■ポイント ① 焼津産かつおを約12%配合した お魚ソーセージです。 ② かつおの旨味と風味が味わえるよう仕上げました。
2 新商品 	シリーズ名 商品名 サラダ チキン& フィッシュスティック 規格/入数 50g×3本/20×2 JANコード 4901901091493 商品コード 09149 調理方法 そのまま喫食 発売日 2019年3月 発売エリア 全国 生産工場 宇都宮工場 カテゴリー そうざい 参考小売価格 270円(税抜)	■ポイント ① 鶏肉と魚肉すり身を合わせることにより 食べごたえのある食感に仕上げました。 ② オリーブオイルを配合しました。そのまま食べても サラダ用途等にも幅広く使えます。
3 新商品 	シリーズ名 商品名 ニューコンミット入りおつまみ フィッシュソーセージ 規格/入数 50g×3本/20×2 JANコード 4901901136507 商品コード 13650 調理方法 そのまま喫食 発売日 2019年3月 発売エリア 全国 生産工場 国内協力工場 カテゴリー 特種フィッシュソーセージ 参考小売価格 270円(税抜)	■ポイント ① 「ノザキのニューコンミット」を10%配合した お魚ソーセージです。 ② ニューコンミットの旨味が お酒のおつまみにぴったりです。
4 新商品 	シリーズ名 商品名 九州産黒豚入り あらびきソーセージ 規格/入数 50g×3本/20×2 JANコード 4901901136484 商品コード 13648 調理方法 そのまま喫食 発売日 2019年3月 発売エリア 全国 生産工場 国内協力工場 カテゴリー 特種フィッシュソーセージ 参考小売価格 270円(税抜)	■ポイント ① 九州産の黒豚を30%配合したお魚ソーセージです。 ② 黒豚の旨味と粒こしょうのスパイシーな味わいが お酒のおつまみにぴったりです。

2019年 春季新商品/改良品一覧表(家庭用加工食品:デザート)

No.1

1	新商品		<table><tr><td>シリーズ名 商品名</td><td>Frutissier(フルティシエ) ちよっと贅沢 トマト</td></tr><tr><td>規格/入数</td><td>205g/6×8</td></tr><tr><td>JANコード</td><td>4901901130796</td></tr><tr><td>商品コード</td><td>13079</td></tr><tr><td>調理方法</td><td>そのまま喫食</td></tr><tr><td>発売日</td><td>2019年3月</td></tr><tr><td>発売エリア</td><td>全国</td></tr><tr><td>生産工場</td><td>下関工場</td></tr><tr><td>カテゴリー</td><td>カップデザート</td></tr><tr><td>参考小売価格</td><td>190円(税抜)</td></tr></table>	シリーズ名 商品名	Frutissier(フルティシエ) ちよっと贅沢 トマト	規格/入数	205g/6×8	JANコード	4901901130796	商品コード	13079	調理方法	そのまま喫食	発売日	2019年3月	発売エリア	全国	生産工場	下関工場	カテゴリー	カップデザート	参考小売価格	190円(税抜)	<table><tr><td>■ポイント</td></tr><tr><td>① Frutissier(フルティシエ)とは、「果肉」と「やわらかい口どけの果汁入りゼリー」をバランスよく組み合わせた「ちよっと贅沢」なデザートシリーズです。</td></tr><tr><td>② ミニサイズのトマトが丸ごと入っています。</td></tr><tr><td>③ トマトピューレとレモン果汁を入れることでトマト本来のおいしさを損なうことなく、フルーティーな甘みと酸味を楽しめるように仕立てました。</td></tr></table>	■ポイント	① Frutissier(フルティシエ)とは、「果肉」と「やわらかい口どけの果汁入りゼリー」をバランスよく組み合わせた「ちよっと贅沢」なデザートシリーズです。	② ミニサイズのトマトが丸ごと入っています。	③ トマトピューレとレモン果汁を入れることでトマト本来のおいしさを損なうことなく、フルーティーな甘みと酸味を楽しめるように仕立てました。	
シリーズ名 商品名	Frutissier(フルティシエ) ちよっと贅沢 トマト																												
規格/入数	205g/6×8																												
JANコード	4901901130796																												
商品コード	13079																												
調理方法	そのまま喫食																												
発売日	2019年3月																												
発売エリア	全国																												
生産工場	下関工場																												
カテゴリー	カップデザート																												
参考小売価格	190円(税抜)																												
■ポイント																													
① Frutissier(フルティシエ)とは、「果肉」と「やわらかい口どけの果汁入りゼリー」をバランスよく組み合わせた「ちよっと贅沢」なデザートシリーズです。																													
② ミニサイズのトマトが丸ごと入っています。																													
③ トマトピューレとレモン果汁を入れることでトマト本来のおいしさを損なうことなく、フルーティーな甘みと酸味を楽しめるように仕立てました。																													
2	新商品		<table><tr><td>シリーズ名 商品名</td><td>full fruits(フル フルーツ) みかん</td></tr><tr><td>規格/入数</td><td>245g/6×8</td></tr><tr><td>JANコード</td><td>4901901131427</td></tr><tr><td>商品コード</td><td>13142</td></tr><tr><td>調理方法</td><td>そのまま喫食</td></tr><tr><td>発売日</td><td>2019年3月</td></tr><tr><td>発売エリア</td><td>全国</td></tr><tr><td>生産工場</td><td>下関工場</td></tr><tr><td>カテゴリー</td><td>カップデザート</td></tr><tr><td>参考小売価格</td><td>オープン価格</td></tr></table>	シリーズ名 商品名	full fruits(フル フルーツ) みかん	規格/入数	245g/6×8	JANコード	4901901131427	商品コード	13142	調理方法	そのまま喫食	発売日	2019年3月	発売エリア	全国	生産工場	下関工場	カテゴリー	カップデザート	参考小売価格	オープン価格	<table><tr><td>■ポイント</td></tr><tr><td>① 「フルーツをたくさん食べたい!」という願いが叶う、新しいシリーズです。</td></tr><tr><td>② 透明感のあるゼリーにみかんをぎっしり詰め込みました。</td></tr><tr><td>③ 中身の見えるシンプルなデザインに仕上げました。底面にデザインシールを貼り、逆さ陳列も可能な設計にしています。</td></tr></table>	■ポイント	① 「フルーツをたくさん食べたい!」という願いが叶う、新しいシリーズです。	② 透明感のあるゼリーにみかんをぎっしり詰め込みました。	③ 中身の見えるシンプルなデザインに仕上げました。底面にデザインシールを貼り、逆さ陳列も可能な設計にしています。	
シリーズ名 商品名	full fruits(フル フルーツ) みかん																												
規格/入数	245g/6×8																												
JANコード	4901901131427																												
商品コード	13142																												
調理方法	そのまま喫食																												
発売日	2019年3月																												
発売エリア	全国																												
生産工場	下関工場																												
カテゴリー	カップデザート																												
参考小売価格	オープン価格																												
■ポイント																													
① 「フルーツをたくさん食べたい!」という願いが叶う、新しいシリーズです。																													
② 透明感のあるゼリーにみかんをぎっしり詰め込みました。																													
③ 中身の見えるシンプルなデザインに仕上げました。底面にデザインシールを貼り、逆さ陳列も可能な設計にしています。																													
3	新商品		<table><tr><td>シリーズ名 商品名</td><td>full fruits(フル フルーツ) 白桃</td></tr><tr><td>規格/入数</td><td>245g/6×8</td></tr><tr><td>JANコード</td><td>4901901131472</td></tr><tr><td>商品コード</td><td>13147</td></tr><tr><td>調理方法</td><td>そのまま喫食</td></tr><tr><td>発売日</td><td>2019年3月</td></tr><tr><td>発売エリア</td><td>全国</td></tr><tr><td>生産工場</td><td>下関工場</td></tr><tr><td>カテゴリー</td><td>カップデザート</td></tr><tr><td>参考小売価格</td><td>オープン価格</td></tr></table>	シリーズ名 商品名	full fruits(フル フルーツ) 白桃	規格/入数	245g/6×8	JANコード	4901901131472	商品コード	13147	調理方法	そのまま喫食	発売日	2019年3月	発売エリア	全国	生産工場	下関工場	カテゴリー	カップデザート	参考小売価格	オープン価格	<table><tr><td>■ポイント</td></tr><tr><td>① 「フルーツをたくさん食べたい!」という願いが叶う、新しいシリーズです。</td></tr><tr><td>② 透明感のあるゼリーに白桃をぎっしり詰め込みました。</td></tr><tr><td>③ 中身の見えるシンプルなデザインに仕上げました。底面にデザインシールを貼り、逆さ陳列も可能な設計にしています。</td></tr></table>	■ポイント	① 「フルーツをたくさん食べたい!」という願いが叶う、新しいシリーズです。	② 透明感のあるゼリーに白桃をぎっしり詰め込みました。	③ 中身の見えるシンプルなデザインに仕上げました。底面にデザインシールを貼り、逆さ陳列も可能な設計にしています。	
シリーズ名 商品名	full fruits(フル フルーツ) 白桃																												
規格/入数	245g/6×8																												
JANコード	4901901131472																												
商品コード	13147																												
調理方法	そのまま喫食																												
発売日	2019年3月																												
発売エリア	全国																												
生産工場	下関工場																												
カテゴリー	カップデザート																												
参考小売価格	オープン価格																												
■ポイント																													
① 「フルーツをたくさん食べたい!」という願いが叶う、新しいシリーズです。																													
② 透明感のあるゼリーに白桃をぎっしり詰め込みました。																													
③ 中身の見えるシンプルなデザインに仕上げました。底面にデザインシールを貼り、逆さ陳列も可能な設計にしています。																													
4	新商品		<table><tr><td>シリーズ名 商品名</td><td>full fruits(フル フルーツ) ミックス</td></tr><tr><td>規格/入数</td><td>245g/6×8</td></tr><tr><td>JANコード</td><td>4901901131434</td></tr><tr><td>商品コード</td><td>13143</td></tr><tr><td>調理方法</td><td>そのまま喫食</td></tr><tr><td>発売日</td><td>2019年3月</td></tr><tr><td>発売エリア</td><td>全国</td></tr><tr><td>生産工場</td><td>下関工場</td></tr><tr><td>カテゴリー</td><td>カップデザート</td></tr><tr><td>参考小売価格</td><td>オープン価格</td></tr></table>	シリーズ名 商品名	full fruits(フル フルーツ) ミックス	規格/入数	245g/6×8	JANコード	4901901131434	商品コード	13143	調理方法	そのまま喫食	発売日	2019年3月	発売エリア	全国	生産工場	下関工場	カテゴリー	カップデザート	参考小売価格	オープン価格	<table><tr><td>■ポイント</td></tr><tr><td>① 「フルーツをたくさん食べたい!」という願いが叶う、新しいシリーズです。</td></tr><tr><td>② 透明感のあるゼリーにフルーツをぎっしり詰め込みました。</td></tr><tr><td>③ 黄桃、パイナップル、みかん、なしが一度に楽しめます。</td></tr><tr><td>④ 中身の見えるシンプルなデザインに仕上げました。底面にデザインシールを貼り、逆さ陳列も可能な設計にしています。</td></tr></table>	■ポイント	① 「フルーツをたくさん食べたい!」という願いが叶う、新しいシリーズです。	② 透明感のあるゼリーにフルーツをぎっしり詰め込みました。	③ 黄桃、パイナップル、みかん、なしが一度に楽しめます。	④ 中身の見えるシンプルなデザインに仕上げました。底面にデザインシールを貼り、逆さ陳列も可能な設計にしています。
シリーズ名 商品名	full fruits(フル フルーツ) ミックス																												
規格/入数	245g/6×8																												
JANコード	4901901131434																												
商品コード	13143																												
調理方法	そのまま喫食																												
発売日	2019年3月																												
発売エリア	全国																												
生産工場	下関工場																												
カテゴリー	カップデザート																												
参考小売価格	オープン価格																												
■ポイント																													
① 「フルーツをたくさん食べたい!」という願いが叶う、新しいシリーズです。																													
② 透明感のあるゼリーにフルーツをぎっしり詰め込みました。																													
③ 黄桃、パイナップル、みかん、なしが一度に楽しめます。																													
④ 中身の見えるシンプルなデザインに仕上げました。底面にデザインシールを貼り、逆さ陳列も可能な設計にしています。																													
5	新商品		<table><tr><td>シリーズ名 商品名</td><td>Frutissier(フルティシエ) 日本プレミアム 東北産ラ・フランス</td></tr><tr><td>規格/入数</td><td>205g/6×8</td></tr><tr><td>JANコード</td><td>4901901130710</td></tr><tr><td>商品コード</td><td>13071</td></tr><tr><td>調理方法</td><td>そのまま喫食</td></tr><tr><td>発売日</td><td>2019年3月</td></tr><tr><td>発売エリア</td><td>全国</td></tr><tr><td>生産工場</td><td>国内協力工場</td></tr><tr><td>カテゴリー</td><td>カップデザート</td></tr><tr><td>参考小売価格</td><td>オープン価格</td></tr></table>	シリーズ名 商品名	Frutissier(フルティシエ) 日本プレミアム 東北産ラ・フランス	規格/入数	205g/6×8	JANコード	4901901130710	商品コード	13071	調理方法	そのまま喫食	発売日	2019年3月	発売エリア	全国	生産工場	国内協力工場	カテゴリー	カップデザート	参考小売価格	オープン価格	<table><tr><td>■ポイント</td></tr><tr><td>① 日本各地の国産果実原料にこだわった「日本のおいしい」をお届けするデザートです。</td></tr><tr><td>② 山形県産のラ・フランス果肉と岩手県産のラ・フランスピューレを使用しました。</td></tr></table>	■ポイント	① 日本各地の国産果実原料にこだわった「日本のおいしい」をお届けするデザートです。	② 山形県産のラ・フランス果肉と岩手県産のラ・フランスピューレを使用しました。		
シリーズ名 商品名	Frutissier(フルティシエ) 日本プレミアム 東北産ラ・フランス																												
規格/入数	205g/6×8																												
JANコード	4901901130710																												
商品コード	13071																												
調理方法	そのまま喫食																												
発売日	2019年3月																												
発売エリア	全国																												
生産工場	国内協力工場																												
カテゴリー	カップデザート																												
参考小売価格	オープン価格																												
■ポイント																													
① 日本各地の国産果実原料にこだわった「日本のおいしい」をお届けするデザートです。																													
② 山形県産のラ・フランス果肉と岩手県産のラ・フランスピューレを使用しました。																													

2019年 春季新商品/改良品一覧表(家庭用加工食品:デザート)

No.2

6	新商品		シリーズ名 商品名	たべてもOkcal ぶどう	■ポイント ① 食後のデザート、間食や小腹がすいたときに ぴったりなOkcalのゼリーです。 ② 「たべてもOkcal」で、身体を気遣う方にもうれしい デザートです。 ③ ぶどう濃縮果汁を使用しました。 ④ キューブゼリーとナタデココ入りで、食感も楽しめます。
			規格/入数	240g/6×8	
			JANコード	4901901131212	
			商品コード	13121	
			調理方法	そのまま喫食	
			発売日	2019年3月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	下関工場	
			カテゴリー	カップデザート	
			参考小売価格	150円(税抜)	
7	新商品		シリーズ名 商品名	たべてもOkcal りんご	■ポイント ① 食後のデザート、間食や小腹がすいたときに ぴったりなOkcalのゼリーです。 ② 「たべてもOkcal」で、身体を気遣う方にもうれしい デザートです。 ③ りんご濃縮果汁を使用しました。 ④ キューブゼリーとアロエ入りで、食感も楽しめます。
			規格/入数	240g/6×8	
			JANコード	4901901131359	
			商品コード	13135	
			調理方法	そのまま喫食	
			発売日	2019年3月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	下関工場	
			カテゴリー	カップデザート	
			参考小売価格	150円(税抜)	
8	改良品		シリーズ名 商品名	Frutissier(フルティシエ) ちょっと贅沢 びわ	■ポイント ① 「果肉」と「やわらかい口どけの果汁入りゼリー」を バランスよく組み合わせた「ちょっと贅沢」な デザートです。 ② 上品な香りと甘みのびわを丸ごと使用しています。 ③ 隠し味のりんご果汁とブランデーが びわ本来のおいしさを引き出しています。
			規格/入数	205g/6×8	
			JANコード	4901901130802	
			商品コード	13080	
			調理方法	そのまま喫食	
			発売日	2019年3月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	下関工場	
			カテゴリー	カップデザート	
			参考小売価格	190円(税抜)	
9	改良品		シリーズ名 商品名	Frutissier(フルティシエ) 日本プレミアム 九州産甘夏	■ポイント ① 日本各地の国産果実原料にこだわった 「日本のおいしい」をお届けするデザートです。 ② 九州産の代表的な柑橘類の一つである甘夏を 使用しました。
			規格/入数	205g/6×8	
			JANコード	4901901130697	
			商品コード	13069	
			調理方法	そのまま喫食	
			発売日	2019年3月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	下関工場	
			カテゴリー	カップデザート	
			参考小売価格	オープン価格	
10	改良品		シリーズ名 商品名	Frutissier(フルティシエ) 日本プレミアム 愛媛県産伊予柑	■ポイント ① 日本各地の国産果実原料にこだわった 「日本のおいしい」をお届けするデザートです。 ② 柔らかい肉質で果汁たっぷりの愛媛県産伊予柑を 使用しました。
			規格/入数	205g/6×8	
			JANコード	4901901130703	
			商品コード	13070	
			調理方法	そのまま喫食	
			発売日	2019年3月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	下関工場	
			カテゴリー	カップデザート	
			参考小売価格	オープン価格	

2019年 春季新商品/改良品一覧表(家庭用加工食品:デザート)

No.3

11	改 良 品		<table><tr><td>シリーズ名 商品名</td><td>コロニア コーヒーゼリー</td></tr><tr><td>規格/入数</td><td>245g/6×6</td></tr><tr><td>JANコード</td><td>4901901519782</td></tr><tr><td>商品コード</td><td>13233</td></tr><tr><td>調理方法</td><td>そのまま喫食</td></tr><tr><td>発売日</td><td>2019年3月</td></tr><tr><td>発売エリア</td><td>全国</td></tr><tr><td>生産工場</td><td>国内協力工場</td></tr><tr><td>カテゴリー</td><td>カップデザート</td></tr><tr><td>参考小売価格</td><td>190円(税抜)</td></tr></table>	シリーズ名 商品名	コロニア コーヒーゼリー	規格/入数	245g/6×6	JANコード	4901901519782	商品コード	13233	調理方法	そのまま喫食	発売日	2019年3月	発売エリア	全国	生産工場	国内協力工場	カテゴリー	カップデザート	参考小売価格	190円(税抜)	■ポイント ① ビターなコーヒーゼリーとまろやかな食感のクリームがうれしい2層のコーヒーデザートです。 ② コーヒーゼリーの甘みを抑え、口どけの良い食感にすることで風味がより香り立つようになりました。 ③ 北海道産生乳でつくったクリームを使用しています。 ④ コーヒーゼリーには少ない、常温保存可能商品です。
シリーズ名 商品名	コロニア コーヒーゼリー																							
規格/入数	245g/6×6																							
JANコード	4901901519782																							
商品コード	13233																							
調理方法	そのまま喫食																							
発売日	2019年3月																							
発売エリア	全国																							
生産工場	国内協力工場																							
カテゴリー	カップデザート																							
参考小売価格	190円(税抜)																							
12	改 良 品		<table><tr><td>シリーズ名 商品名</td><td>コロニア カフェオレゼリー</td></tr><tr><td>規格/入数</td><td>250g/6×6</td></tr><tr><td>JANコード</td><td>4901901094975</td></tr><tr><td>商品コード</td><td>13249</td></tr><tr><td>調理方法</td><td>そのまま喫食</td></tr><tr><td>発売日</td><td>2019年3月</td></tr><tr><td>発売エリア</td><td>全国</td></tr><tr><td>生産工場</td><td>国内協力工場</td></tr><tr><td>カテゴリー</td><td>カップデザート</td></tr><tr><td>参考小売価格</td><td>190円(税抜)</td></tr></table>	シリーズ名 商品名	コロニア カフェオレゼリー	規格/入数	250g/6×6	JANコード	4901901094975	商品コード	13249	調理方法	そのまま喫食	発売日	2019年3月	発売エリア	全国	生産工場	国内協力工場	カテゴリー	カップデザート	参考小売価格	190円(税抜)	■ポイント ① くちどけの良いカフェオレゼリーの中にビターなコーヒーキューブゼリーが入ったコーヒーデザートです。 ② 北海道産生乳でつくったクリームが入り、よりクリーミーになりました。 ③ コーヒーゼリーには少ない、常温保存可能商品です。
シリーズ名 商品名	コロニア カフェオレゼリー																							
規格/入数	250g/6×6																							
JANコード	4901901094975																							
商品コード	13249																							
調理方法	そのまま喫食																							
発売日	2019年3月																							
発売エリア	全国																							
生産工場	国内協力工場																							
カテゴリー	カップデザート																							
参考小売価格	190円(税抜)																							

2019年 春季新商品/改良品一覧表(業務用食品:業務用冷凍食品)

No.1

1 新商品 	シリーズ名 商品名 おいしく糖質off ソース焼そば 規格/入数 1kg/6x2 JANコード 4901901122906 商品コード 12290 調理方法 ボイル・スチコン・フライパン 発売日 2019年2月 発売エリア 全国 生産工場 大江工場 カテゴリー 業務用冷凍食品	■ポイント ① やや甘めのソースで麺と具材を別々に炒めた、風味と食感にこだわった焼そばです。 ② 中華蒸し麺対比「糖質45%オフ※」の自家製麺を使用しました。 ※日本食品標準成分表2015年版(七訂)より 〔中華めん類〕蒸し中華めんと比較
2 新商品 	シリーズ名 商品名 おいしく糖質off あおり炒め五目炒飯 規格/入数 600g/10x2 JANコード 4901901122852 商品コード 12285 調理方法 スチコン・電子レンジ・フライパン 発売日 2019年2月 発売エリア 全国 生産工場 大江工場 カテゴリー 業務用冷凍食品	■ポイント ① オイスターソースを加えて味に深みを出し、あおり炒め製法で具材を彩り良く仕上げた中華炒飯です。 ② 白米対比「糖質35%オフ※」です。 ※日本食品標準成分表2015年版(七訂)より 〔水稲めし〕精白米/うるち米との比較
3 新商品 	シリーズ名 商品名 おいしく糖質off カリフラワーライス 規格/入数 500g/20 JANコード 4901901130680 商品コード 13068 調理方法 スチコン・電子レンジ 発売日 2019年3月 発売エリア 全国 生産工場 海外協力工場 カテゴリー 業務用冷凍食品	■ポイント ① 白米と比較し、低糖質・低カロリーのカリフラワーを白米に見立てて細かくカットしました。 ② お茶碗一膳分※1白米対比「糖質90%オフ※2」です。 ※1 ごはん150g カリフラワーライス130g ※2 日本食品標準成分表2015年版(七訂)より 〔水稲めし〕精白米/うるち米との比較
4 新商品 	シリーズ名 商品名 赤坂璃宮監修 黒酢豚 規格/入数 500g/12x2 JANコード 4901901121794 商品コード 12179 調理方法 ボイル 発売日 2019年2月 発売エリア 全国 生産工場 煙台日魯大食品(中国) カテゴリー 業務用冷凍食品	■ポイント ① しっかり炒めたにんにくと唐辛子に黒酢を加えた赤坂璃宮 譚オーナーシェフ直伝のまろやかな酸味が特長の酢豚です。 ② 豚ロースの衣はあんに溶け出さないしっかりとした食感です。
5 新商品 	シリーズ名 商品名 赤坂璃宮監修 便利なしゅうまい30 規格/入数 240g(8個)/20x2 JANコード 4901901122005 商品コード 12200 調理方法 自然解凍・蒸す・電子レンジ・揚げ 発売日 2019年2月 発売エリア 全国 生産工場 広島工場 カテゴリー 業務用冷凍食品	■ポイント ① 国産の鶏肉と豚肉をよく塩摺りして旨味をとじ込みました。 ② たまねぎの甘みと隠し味のほたてエキ스로深みのある味に仕上げました。 ③ 調理現場に応じて、自然解凍でも加熱調理してもおいしく食べられます。

2019年 春季新商品/改良品一覧表(業務用食品:業務用冷凍食品)

No.2

6 新商品 	シリーズ名 商品名 規格/入数 JANコード 商品コード 調理方法 発売日 発売エリア 生産工場 カテゴリー	■ポイント ① 風味と彩りがよいあおさ入りのちくわ天ぶらです。 ② 調理現場に応じて、自然解凍でも加熱調理してもおいしく食べられます。
7 新商品 	シリーズ名 商品名 規格/入数 JANコード 商品コード 調理方法 発売日 発売エリア 生産工場 カテゴリー	■ポイント ① オクラと食感の良い3種の野菜に白ごまごま油が香るピリ辛中華味で仕上げました。 ② 自然解凍でそのまま食べられます。
8 新商品 	シリーズ名 商品名 規格/入数 JANコード 商品コード 調理方法 発売日 発売エリア 生産工場 カテゴリー	■ポイント ① 小松菜とごぼう、にんじんに、しいたけと油揚げを加え、かつおとこんぶを効かせただしで風味良く仕上げました。 ② 自然解凍でそのまま食べられます。
9 新商品 	シリーズ名 商品名 規格/入数 JANコード 商品コード 調理方法 発売日 発売エリア 生産工場 カテゴリー	■ポイント ① 薄切り豚もも肉を12層重ねて、爽やかな風味の大葉を挟みました。 ② 剣立ちの良いパン粉でサクサクの軽い食感に仕上げました。
10 新商品 	シリーズ名 商品名 規格/入数 JANコード 商品コード 調理方法 発売日 発売エリア 生産工場 カテゴリー	■ポイント ① 薄切り豚もも肉を12層重ねて、コクのあるチーズソースを挟みました。 ② 剣立ちの良いパン粉でサクサクの軽い食感に仕上げました。

2019年 春季新商品/改良品一覧表(業務用食品:業務用冷凍食品)

No.3

11 新商品 	シリーズ名 商品名 パリッとチキンランキー 規格/入数 750g(50個)/6x2 JANコード 4901901121619 商品コード 12161 調理方法 揚げる 発売日 2019年2月 発売エリア 全国 生産工場 N&N フーズ(タイ) カテゴリー 業務用冷凍食品	■ポイント ① 鶏肉のパテに、にんにくとしょうがを効かせた醤油味の下味をつけました。 ② バッターにパルメザンチーズを混ぜ込みコクを出しました。 ③ 大きめに砕いた春巻の皮を衣付けした、パリパリ食感が楽しめるひとくちサイズのフライです。
12 新商品 	シリーズ名 商品名 パリッと天然えびランキー 規格/入数 750g(50個)/6x2 JANコード 4901901121664 商品コード 12166 調理方法 揚げる 発売日 2019年2月 発売エリア 全国 生産工場 N&N フーズ(タイ) カテゴリー 業務用冷凍食品	■ポイント ① 天然えびを使用した中種に、大きめに砕いた春巻の皮を衣付けした、パリパリ食感のひとくちサイズのえび寄せフライです。 ② 中種に特製えびスープを加えて風味良く仕上げました。
13 新商品 	シリーズ名 商品名 やわらかいかの厚切りフライ 規格/入数 1,120g/5x2 JANコード 4901901121725 商品コード 12172 調理方法 揚げる 発売日 2019年2月 発売エリア 全国 生産工場 浙江興業集団(中国) カテゴリー 業務用冷凍食品	■ポイント ① 肉厚なのにやわらかいひとくちサイズのいかフライです。 ② 冷めてもサクサクの衣で仕上げました。
14 新商品 	シリーズ名 商品名 ピリッと辛旨い！やみついかフライ 規格/入数 1kg/5x2 JANコード 4901901121671 商品コード 12167 調理方法 揚げる 発売日 2019年2月 発売エリア 全国 生産工場 浙江興業集団(中国) カテゴリー 業務用冷凍食品	■ポイント ① 生にんにく、おろししょうがの風味と一味唐辛子の後引く辛さがやみつきになるひとくちサイズのいかフライです。 ② 冷めてもサクサクの衣で仕上げました。
15 新商品 	シリーズ名 商品名 大葉で包んだふっくら真あじフライ 規格/入数 960g(48枚)/6x2 JANコード 4901901121688 商品コード 12168 調理方法 揚げる 発売日 2019年2月 発売エリア 全国 生産工場 浙江興業集団(中国) カテゴリー 業務用冷凍食品	■ポイント ① 独自製法で青魚特有の臭みを抑え、ふっくら感を引き出した真あじを使用しました。 ② 大葉で包み風味良く仕上げました。 ③ 売場映える揚げ色にこだわりました。

2019年 春季新商品/改良品一覧表(業務用食品:業務用冷凍食品)

No.4

16 新商品 	シリーズ名 商品名 規格/入数 JANコード 商品コード 調理方法 発売日 発売エリア 生産工場 カテゴリ	■ポイント ① えびといかのゴロッとした食感を生かした、海鮮カツです。 ② えだまめを加えて彩り良く仕上げました。
17 新商品 	シリーズ名 商品名 規格/入数 JANコード 商品コード 調理方法 発売日 発売エリア 生産工場 カテゴリ	■ポイント ① シャキッとした食感の長いものに彩り野菜入りの鶏つくねを乗せて海苔で巻きました。 ② 風味の良い天ぷら素材品です。
18 新商品 	シリーズ名 商品名 規格/入数 JANコード 商品コード 調理方法 発売日 発売エリア 生産工場 カテゴリ	■ポイント ① いいたけと5種野菜入り鶏つくねを合わせました。 ② 手作り感とボリューム感のある天ぷら素材品です。
19 新商品 	シリーズ名 商品名 規格/入数 JANコード 商品コード 調理方法 発売日 発売エリア 生産工場 カテゴリ	■ポイント ① 大きいサイズのみを厳選した食べ応えのある手羽元です。 ② オーブンでじっくり焼き上げ、ジューシーな旨味を引き出しました。
20 新商品 	シリーズ名 商品名 規格/入数 JANコード 商品コード 調理方法 発売日 発売エリア 生産工場 カテゴリ	■ポイント ① ほんのりとした透明感で見た目も涼しげな和風デザートです。 ② 甘酸っぱいあんずのあんを包み、さわやかな風味に仕上げました。

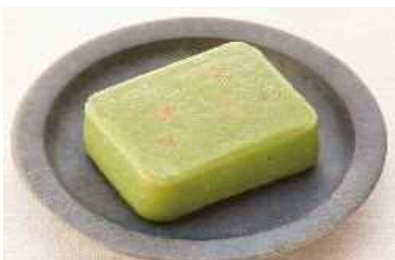
2019年 春季新商品/改良品一覧表(業務用食品:業務用冷凍食品)

No.5

21 改良品 	シリーズ名 商品名 規格/入数 JANコード 商品コード 調理方法 発売日 発売エリア 生産工場 カテゴリー	皮がパリパリ！ 具がたっぷり中華春巻R 1kg(20本)/6x2 4901901218852 21885 揚げる 2019年2月 全国 ヤヨイサンフーズ 業務用冷凍食品 ■ポイント ① 口当たりの良い軽い食感の皮に改良しました。
22 改良品 	シリーズ名 商品名 規格/入数 JANコード 商品コード 調理方法 発売日 発売エリア 生産工場 カテゴリー	皮がパリパリ！ 八宝春巻R 1kg(20本)/6x2 4901901218821 21882 揚げる 2019年2月 全国 ヤヨイサンフーズ 業務用冷凍食品 ■ポイント ① 口当たりの良い軽い食感の皮に改良しました。
23 改良品 	シリーズ名 商品名 規格/入数 JANコード 商品コード 調理方法 発売日 発売エリア 生産工場 カテゴリー	赤坂瑞宮監修 オイスターソースが極め手！ たけのこと豚肉入り中華春巻45 900g(20本)/6x2 4901901225003 22500 揚げる 2019年3月 全国 ヤヨイサンフーズ 業務用冷凍食品 ■ポイント ① 口当たりの良い軽い食感の皮に改良しました。
24 改良品 	シリーズ名 商品名 規格/入数 JANコード 商品コード 調理方法 発売日 発売エリア 生産工場 カテゴリー	皮がパリパリ！ 春巻(なす味噌味) 1kg(20本)/6x2 4901901121978 12197 揚げる 2019年3月 全国 ヤヨイサンフーズ 業務用冷凍食品 ■ポイント ① 口当たりの良い軽い食感の皮に改良しました。 ② 食べやすく飽きのこないまろやかな味付けに改良しました。
25 改良品 	シリーズ名 商品名 規格/入数 JANコード 商品コード 調理方法 発売日 発売エリア 生産工場 カテゴリー	しっとりパウンドケーキ (はちみつレモン) 420g/10x2 4901901121145 12114 自然解凍 2019年2月 全国 サングルメ 業務用冷凍食品 ■ポイント ① レモンと相性の良いはちみつを加えて、 味に深みを出しました。 ② レモンピールの口当たりがよくなりました。

2019年 春季新商品/改良品一覧表(メディケア食品:業務用冷凍介護食品)

No.1

1 新商品 	シリーズ名 商品名 やさしいおかず みたまがハンバーグ 規格/入数 120g(3個)/20 JANコード 4901901073109 商品コード 07310 調理方法 蒸す・電子レンジ 発売日 2019年3月 発売エリア 全国 生産工場 ニチロ畜産 カテゴリー 業務用冷凍介護食品	■ポイント ① 食べる楽しみが感じられるように、見た目にこだわった、病院・施設向けの冷凍介護食品です。 ② ハンバーグの形状を再現した見た目に加え、鉄板で焼いたようなグリル感が味わえるハンバーグムースです。 ③ メニュー汎用性が高く、ソースのバリエーションの数だけ、提供献立が豊富になります。 ④ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」やわらかさです。
2 新商品 	シリーズ名 商品名 やさしいおかず 彩りたまごムース 規格/入数 120g(3個)/20 JANコード 4901901073178 商品コード 07317 調理方法 蒸す・電子レンジ 発売日 2019年3月 発売エリア 全国 生産工場 ニチロ畜産 カテゴリー 業務用冷凍介護食品	■ポイント ① 食べる楽しみが感じられるように、見た目にこだわった、病院・施設向けの冷凍介護食品です。 ② たまごの黄色とにんじんゼリーの赤、ピーマンゼリーの緑が彩り鮮やかなたまごムースです。 ③ 和洋中のいずれのソースとも相性がよく、ソースのバリエーションの数だけ、提供献立が豊富になります。 ④ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」やわらかさです。
3 新商品 	シリーズ名 商品名 やさしいおかず 金平ごぼうムース 規格/入数 180g(6個)/20×2 JANコード 4901901073291 商品コード 07329 調理方法 自然解凍・ 蒸す・電子レンジ 発売日 2019年3月 発売エリア 全国 生産工場 サングルメ カテゴリー 業務用冷凍介護食品	■ポイント ① 食べる楽しみが感じられるように、見た目と味付けにこだわった、病院・施設向けの冷凍介護食品です。 ② 定番和惣菜である「金平ごぼう」を、だしの風味とごま油の香りが味わえるムースに仕立て、にんじんゼリーで彩りを添えました。 ③ 味付けをする必要がなく、盛りつけるだけで簡便に提供できます。 ④ 1個(30g)で、常食惣菜50gと同等程度のエネルギーが摂取できる設計です。 (日本食品標準成分表2015年版(七訂)にて計算・比較) ⑤ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」やわらかさです。
4 新商品 	シリーズ名 商品名 やさしいおかず ひじき煮ムース 規格/入数 180g(6個)/20×2 JANコード 4901901102533 商品コード 10253 調理方法 自然解凍・ 蒸す・電子レンジ 発売日 2019年3月 発売エリア 全国 生産工場 サングルメ カテゴリー 業務用冷凍介護食品	■ポイント ① 食べる楽しみが感じられるように、見た目と味付けにこだわった、病院・施設向けの冷凍介護食品です。 ② 定番和惣菜である「ひじき煮」を、ひじきの香りとだしの風味が味わえるムースに仕立て、にんじんゼリーで彩りを添えました。 ③ 味付けをする必要がなく、盛りつけるだけで簡便に提供できます。 ④ 1個(30g)で、常食惣菜50gと同等程度のエネルギーが摂取できる設計です。 (日本食品標準成分表2015年版(七訂)にて計算・比較) ⑤ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」やわらかさです。
5 新商品 	シリーズ名 商品名 やさしいおかず いんげんのごま和えムース 規格/入数 180g(6個)/20×2 JANコード 4901901102403 商品コード 10240 調理方法 自然解凍・ 蒸す・電子レンジ 発売日 2019年3月 発売エリア 全国 生産工場 サングルメ カテゴリー 業務用冷凍介護食品	■ポイント ① 食べる楽しみが感じられるように、見た目と味付けにこだわった、病院・施設向けの冷凍介護食品です。 ② 定番和惣菜である「いんげんのごま和え」を、ごまの香りが味わえるムースに仕立て、にんじんゼリーで彩りを添えました。 ③ 味付けをする必要がなく、盛りつけるだけで簡便に提供できます。 ④ 1個(30g)で、常食惣菜50gと同等程度のエネルギーが摂取できる設計です。 (日本食品標準成分表2015年版(七訂)にて計算・比較) ⑤ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」やわらかさです。

2019年 春季新商品/改良品一覧表(メディケア食品:業務用冷凍介護食品)

No.2

6 新商品 	シリーズ名 商品名 やさしいおかず かぼちゃの含め煮ムース 規格/入数 180g(6個)/20×2 JANコード 4901901105084 商品コード 10508 調理方法 自然解凍・ 蒸す・電子レンジ 発売日 2019年3月 発売エリア 全国 生産工場 サングルメ カテゴリー 業務用冷凍介護食品	■ポイント ① 食べる楽しみが感じられるように、味付けに こだわった、病院・施設向けの冷凍介護食品です。 ② 定番和惣菜である「かぼちゃの含め煮」を、 かぼちゃの甘さとだしの風味が味わえるムースに 仕立てました。 ③ 味付けをする必要がなく、盛りつけるだけで 簡便に提供できます。 ④ 1個(30g)で、常食惣菜50gと同等程度の エネルギーが摂取できる設計です。 (日本食品標準成分表2015年版(七訂)にて計算・比較) ⑤ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」 やわらかさです。
7 新商品 	シリーズ名 商品名 やさしいおかず 小松菜の煮びたしムース 規格/入数 180g(6個)/20×2 JANコード 4901901102564 商品コード 10256 調理方法 自然解凍・ 蒸す・電子レンジ 発売日 2019年3月 発売エリア 全国 生産工場 サングルメ カテゴリー 業務用冷凍介護食品	■ポイント ① 食べる楽しみが感じられるように、見た目と味付けに こだわった、病院・施設向けの冷凍介護食品です。 ② 定番和惣菜である「小松菜の煮びたし」を、 だしの風味が味わえるムースに仕立て、 にんじんゼリーで彩りを添えました。 ③ 味付けをする必要がなく、盛りつけるだけで 簡便に提供できます。 ④ 1個(30g)で、常食惣菜50gと同等程度の エネルギーが摂取できる設計です。 (日本食品標準成分表2015年版(七訂)にて計算・比較) ⑤ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」 やわらかさです。
8 新商品 	シリーズ名 商品名 やさしいおかず 切干大根ムース 規格/入数 180g(6個)/20×2 JANコード 4901901102618 商品コード 10261 調理方法 自然解凍・ 蒸す・電子レンジ 発売日 2019年3月 発売エリア 全国 生産工場 サングルメ カテゴリー 業務用冷凍介護食品	■ポイント ① 食べる楽しみが感じられるように、見た目と味付けに こだわった、病院・施設向けの冷凍介護食品です。 ② 定番和惣菜である「切干大根の煮物」を、 だしの風味が味わえるムースに仕立て、 にんじんゼリーで彩りを添えました。 ③ 味付けをする必要がなく、盛りつけるだけで 簡便に提供できます。 ④ 1個(30g)で、常食惣菜50gと同等程度の エネルギーが摂取できる設計です。 (日本食品標準成分表2015年版(七訂)にて計算・比較) ⑤ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」 やわらかさです。
9 新商品 	シリーズ名 商品名 やさしいおかず ほうれん草のバター炒めムース 規格/入数 180g(6個)/20×2 JANコード 4901901102540 商品コード 10254 調理方法 自然解凍・ 蒸す・電子レンジ 発売日 2019年3月 発売エリア 全国 生産工場 サングルメ カテゴリー 業務用冷凍介護食品	■ポイント ① 食べる楽しみが感じられるように、見た目と味付けに こだわった、病院・施設向けの冷凍介護食品です。 ② 定番洋惣菜である「ほうれん草のバター炒め」を、 バターの香りが味わえるムースに仕立て、 コーンゼリーで彩りを添えました。 ③ 味付けをする必要がなく、盛りつけるだけで 簡便に提供できます。 ④ 1個(30g)で、常食惣菜50gと同等程度の エネルギーが摂取できる設計です。 (日本食品標準成分表2015年版(七訂)にて計算・比較) ⑤ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」 やわらかさです。
10 新商品 	シリーズ名 商品名 やさしいおかず ポテトサラダムース 規格/入数 180g(6個)/20×2 JANコード 4901901102557 商品コード 10255 調理方法 自然解凍・ 蒸す・電子レンジ 発売日 2019年3月 発売エリア 全国 生産工場 サングルメ カテゴリー 業務用冷凍介護食品	■ポイント ① 食べる楽しみが感じられるように、見た目と味付けに こだわった、病院・施設向けの冷凍介護食品です。 ② 定番洋惣菜である「ポテトサラダ」を、マヨネーズの 風味が味わえるムースに仕立て、にんじんゼリーと コーンゼリーで彩りを添えました。 ③ 味付けをする必要がなく、盛りつけるだけで 簡便に提供できます。 ④ 1個(30g)で、常食惣菜50gと同等程度の エネルギーが摂取できる設計です。 (日本食品標準成分表2015年版(七訂)にて計算・比較) ⑤ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」 やわらかさです。

2019年 春季新商品/改良品一覧表(メディケア食品:業務用冷凍介護食品)

No.3

11	新商品		<table><tr><td>シリーズ名 商品名</td><td>やさしい素材 ミニとけないだいこん</td></tr><tr><td>規格/入数</td><td>500g/10×2</td></tr><tr><td>JANコード</td><td>4901901051169</td></tr><tr><td>商品コード</td><td>05116</td></tr><tr><td>調理方法</td><td>蒸す・焼く・煮る・揚げる・ 自然解凍</td></tr><tr><td>発売日</td><td>2019年3月</td></tr><tr><td>発売エリア</td><td>全国</td></tr><tr><td>生産工場</td><td>サングルメ</td></tr><tr><td>カテゴリ</td><td>業務用冷凍介護食品</td></tr></table>	シリーズ名 商品名	やさしい素材 ミニとけないだいこん	規格/入数	500g/10×2	JANコード	4901901051169	商品コード	05116	調理方法	蒸す・焼く・煮る・揚げる・ 自然解凍	発売日	2019年3月	発売エリア	全国	生産工場	サングルメ	カテゴリ	業務用冷凍介護食品	<table><tr><td>■ポイント</td></tr><tr><td>① 調理現場での人手不足に対応した、必要な分だけ、カットせずにそのまま使える病院・施設向けの冷凍介護食品です。</td></tr><tr><td>② 加熱しても“とけない”調理耐性をもちながら自然解凍でも使える「だいこんゼリー」で、幅広い料理・調理法に対応可能です。</td></tr><tr><td>③ 1個4～5gのミニサイズです。</td></tr><tr><td>④ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」やわらかさです。</td></tr></table>	■ポイント	① 調理現場での人手不足に対応した、必要な分だけ、カットせずにそのまま使える病院・施設向けの冷凍介護食品です。	② 加熱しても“とけない”調理耐性をもちながら自然解凍でも使える「だいこんゼリー」で、幅広い料理・調理法に対応可能です。	③ 1個4～5gのミニサイズです。	④ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」やわらかさです。
シリーズ名 商品名	やさしい素材 ミニとけないだいこん																										
規格/入数	500g/10×2																										
JANコード	4901901051169																										
商品コード	05116																										
調理方法	蒸す・焼く・煮る・揚げる・ 自然解凍																										
発売日	2019年3月																										
発売エリア	全国																										
生産工場	サングルメ																										
カテゴリ	業務用冷凍介護食品																										
■ポイント																											
① 調理現場での人手不足に対応した、必要な分だけ、カットせずにそのまま使える病院・施設向けの冷凍介護食品です。																											
② 加熱しても“とけない”調理耐性をもちながら自然解凍でも使える「だいこんゼリー」で、幅広い料理・調理法に対応可能です。																											
③ 1個4～5gのミニサイズです。																											
④ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」やわらかさです。																											
12	新商品		<table><tr><td>シリーズ名 商品名</td><td>やさしい素材 ミニとけないじゃがいも</td></tr><tr><td>規格/入数</td><td>500g/10×2</td></tr><tr><td>JANコード</td><td>4901901051060</td></tr><tr><td>商品コード</td><td>05106</td></tr><tr><td>調理方法</td><td>蒸す・焼く・煮る・揚げる・ 自然解凍</td></tr><tr><td>発売日</td><td>2019年3月</td></tr><tr><td>発売エリア</td><td>全国</td></tr><tr><td>生産工場</td><td>サングルメ</td></tr><tr><td>カテゴリ</td><td>業務用冷凍介護食品</td></tr></table>	シリーズ名 商品名	やさしい素材 ミニとけないじゃがいも	規格/入数	500g/10×2	JANコード	4901901051060	商品コード	05106	調理方法	蒸す・焼く・煮る・揚げる・ 自然解凍	発売日	2019年3月	発売エリア	全国	生産工場	サングルメ	カテゴリ	業務用冷凍介護食品	<table><tr><td>■ポイント</td></tr><tr><td>① 調理現場での人手不足に対応した、必要な分だけ、カットせずにそのまま使える病院・施設向けの冷凍介護食品です。</td></tr><tr><td>② 加熱しても“とけない”調理耐性をもちながら自然解凍でも使える「じゃがいもゼリー」で、幅広い料理・調理法に対応可能です。</td></tr><tr><td>③ 1個4～5gのミニサイズです。</td></tr><tr><td>④ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」やわらかさです。</td></tr></table>	■ポイント	① 調理現場での人手不足に対応した、必要な分だけ、カットせずにそのまま使える病院・施設向けの冷凍介護食品です。	② 加熱しても“とけない”調理耐性をもちながら自然解凍でも使える「じゃがいもゼリー」で、幅広い料理・調理法に対応可能です。	③ 1個4～5gのミニサイズです。	④ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」やわらかさです。
シリーズ名 商品名	やさしい素材 ミニとけないじゃがいも																										
規格/入数	500g/10×2																										
JANコード	4901901051060																										
商品コード	05106																										
調理方法	蒸す・焼く・煮る・揚げる・ 自然解凍																										
発売日	2019年3月																										
発売エリア	全国																										
生産工場	サングルメ																										
カテゴリ	業務用冷凍介護食品																										
■ポイント																											
① 調理現場での人手不足に対応した、必要な分だけ、カットせずにそのまま使える病院・施設向けの冷凍介護食品です。																											
② 加熱しても“とけない”調理耐性をもちながら自然解凍でも使える「じゃがいもゼリー」で、幅広い料理・調理法に対応可能です。																											
③ 1個4～5gのミニサイズです。																											
④ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」やわらかさです。																											
13	新商品		<table><tr><td>シリーズ名 商品名</td><td>やさしい素材 ミニとけないにんじん</td></tr><tr><td>規格/入数</td><td>500g/10×2</td></tr><tr><td>JANコード</td><td>4901901577690</td></tr><tr><td>商品コード</td><td>57769</td></tr><tr><td>調理方法</td><td>蒸す・焼く・煮る・揚げる・ 自然解凍</td></tr><tr><td>発売日</td><td>発売済み</td></tr><tr><td>発売エリア</td><td>全国</td></tr><tr><td>生産工場</td><td>サングルメ</td></tr><tr><td>カテゴリ</td><td>業務用冷凍介護食品</td></tr></table>	シリーズ名 商品名	やさしい素材 ミニとけないにんじん	規格/入数	500g/10×2	JANコード	4901901577690	商品コード	57769	調理方法	蒸す・焼く・煮る・揚げる・ 自然解凍	発売日	発売済み	発売エリア	全国	生産工場	サングルメ	カテゴリ	業務用冷凍介護食品	<table><tr><td>■ポイント</td></tr><tr><td>① 調理現場での人手不足に対応した、必要な分だけ、カットせずにそのまま使える病院・施設向けの冷凍介護食品です。</td></tr><tr><td>② 加熱しても“とけない”調理耐性をもちながら自然解凍でも使える「にんじんゼリー」で、幅広い料理・調理法に対応可能です。</td></tr><tr><td>③ 1個4～5gのミニサイズです。</td></tr><tr><td>④ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」やわらかさです。</td></tr></table>	■ポイント	① 調理現場での人手不足に対応した、必要な分だけ、カットせずにそのまま使える病院・施設向けの冷凍介護食品です。	② 加熱しても“とけない”調理耐性をもちながら自然解凍でも使える「にんじんゼリー」で、幅広い料理・調理法に対応可能です。	③ 1個4～5gのミニサイズです。	④ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」やわらかさです。
シリーズ名 商品名	やさしい素材 ミニとけないにんじん																										
規格/入数	500g/10×2																										
JANコード	4901901577690																										
商品コード	57769																										
調理方法	蒸す・焼く・煮る・揚げる・ 自然解凍																										
発売日	発売済み																										
発売エリア	全国																										
生産工場	サングルメ																										
カテゴリ	業務用冷凍介護食品																										
■ポイント																											
① 調理現場での人手不足に対応した、必要な分だけ、カットせずにそのまま使える病院・施設向けの冷凍介護食品です。																											
② 加熱しても“とけない”調理耐性をもちながら自然解凍でも使える「にんじんゼリー」で、幅広い料理・調理法に対応可能です。																											
③ 1個4～5gのミニサイズです。																											
④ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」やわらかさです。																											
14	新商品		<table><tr><td>シリーズ名 商品名</td><td>やさしい素材 ミニとけないたまねぎ</td></tr><tr><td>規格/入数</td><td>500g/10×2</td></tr><tr><td>JANコード</td><td>4901901577706</td></tr><tr><td>商品コード</td><td>57770</td></tr><tr><td>調理方法</td><td>蒸す・焼く・煮る・揚げる・ 自然解凍</td></tr><tr><td>発売日</td><td>発売済み</td></tr><tr><td>発売エリア</td><td>全国</td></tr><tr><td>生産工場</td><td>サングルメ</td></tr><tr><td>カテゴリ</td><td>業務用冷凍介護食品</td></tr></table>	シリーズ名 商品名	やさしい素材 ミニとけないたまねぎ	規格/入数	500g/10×2	JANコード	4901901577706	商品コード	57770	調理方法	蒸す・焼く・煮る・揚げる・ 自然解凍	発売日	発売済み	発売エリア	全国	生産工場	サングルメ	カテゴリ	業務用冷凍介護食品	<table><tr><td>■ポイント</td></tr><tr><td>① 調理現場での人手不足に対応した、必要な分だけ、カットせずにそのまま使える病院・施設向けの冷凍介護食品です。</td></tr><tr><td>② 加熱しても“とけない”調理耐性をもちながら自然解凍でも使える「たまねぎゼリー」で、幅広い料理・調理法に対応可能です。</td></tr><tr><td>③ 1個4～5gのミニサイズです。</td></tr><tr><td>④ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」やわらかさです。</td></tr></table>	■ポイント	① 調理現場での人手不足に対応した、必要な分だけ、カットせずにそのまま使える病院・施設向けの冷凍介護食品です。	② 加熱しても“とけない”調理耐性をもちながら自然解凍でも使える「たまねぎゼリー」で、幅広い料理・調理法に対応可能です。	③ 1個4～5gのミニサイズです。	④ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」やわらかさです。
シリーズ名 商品名	やさしい素材 ミニとけないたまねぎ																										
規格/入数	500g/10×2																										
JANコード	4901901577706																										
商品コード	57770																										
調理方法	蒸す・焼く・煮る・揚げる・ 自然解凍																										
発売日	発売済み																										
発売エリア	全国																										
生産工場	サングルメ																										
カテゴリ	業務用冷凍介護食品																										
■ポイント																											
① 調理現場での人手不足に対応した、必要な分だけ、カットせずにそのまま使える病院・施設向けの冷凍介護食品です。																											
② 加熱しても“とけない”調理耐性をもちながら自然解凍でも使える「たまねぎゼリー」で、幅広い料理・調理法に対応可能です。																											
③ 1個4～5gのミニサイズです。																											
④ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」やわらかさです。																											
15	新商品		<table><tr><td>シリーズ名 商品名</td><td>やさしい素材 ミニとけないピーマン</td></tr><tr><td>規格/入数</td><td>500g/10×2</td></tr><tr><td>JANコード</td><td>4901901577676</td></tr><tr><td>商品コード</td><td>57767</td></tr><tr><td>調理方法</td><td>蒸す・焼く・煮る・揚げる・ 自然解凍</td></tr><tr><td>発売日</td><td>発売済み</td></tr><tr><td>発売エリア</td><td>全国</td></tr><tr><td>生産工場</td><td>サングルメ</td></tr><tr><td>カテゴリ</td><td>業務用冷凍介護食品</td></tr></table>	シリーズ名 商品名	やさしい素材 ミニとけないピーマン	規格/入数	500g/10×2	JANコード	4901901577676	商品コード	57767	調理方法	蒸す・焼く・煮る・揚げる・ 自然解凍	発売日	発売済み	発売エリア	全国	生産工場	サングルメ	カテゴリ	業務用冷凍介護食品	<table><tr><td>■ポイント</td></tr><tr><td>① 調理現場での人手不足に対応した、必要な分だけ、カットせずにそのまま使える病院・施設向けの冷凍介護食品です。</td></tr><tr><td>② 加熱しても“とけない”調理耐性をもちながら自然解凍でも使える「ピーマンゼリー」で、幅広い料理・調理法に対応可能です。</td></tr><tr><td>③ 1個4～5gのミニサイズです。</td></tr><tr><td>④ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」やわらかさです。</td></tr></table>	■ポイント	① 調理現場での人手不足に対応した、必要な分だけ、カットせずにそのまま使える病院・施設向けの冷凍介護食品です。	② 加熱しても“とけない”調理耐性をもちながら自然解凍でも使える「ピーマンゼリー」で、幅広い料理・調理法に対応可能です。	③ 1個4～5gのミニサイズです。	④ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」やわらかさです。
シリーズ名 商品名	やさしい素材 ミニとけないピーマン																										
規格/入数	500g/10×2																										
JANコード	4901901577676																										
商品コード	57767																										
調理方法	蒸す・焼く・煮る・揚げる・ 自然解凍																										
発売日	発売済み																										
発売エリア	全国																										
生産工場	サングルメ																										
カテゴリ	業務用冷凍介護食品																										
■ポイント																											
① 調理現場での人手不足に対応した、必要な分だけ、カットせずにそのまま使える病院・施設向けの冷凍介護食品です。																											
② 加熱しても“とけない”調理耐性をもちながら自然解凍でも使える「ピーマンゼリー」で、幅広い料理・調理法に対応可能です。																											
③ 1個4～5gのミニサイズです。																											
④ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」やわらかさです。																											

2019年 春季新商品/改良品一覧表(メディケア食品:業務用冷凍介護食品)

No.4

16 新商品 	シリーズ名 商品名 やさしい素材 ミニとけないはくさい 規格/入数 500g/10×2 JANコード 4901901577683 商品コード 57768 調理方法 蒸す・焼く・煮る・揚げる・ 自然解凍 発売日 発売済み 発売エリア 全国 生産工場 サングルメ カテゴリー 業務用冷凍介護食品	■ポイント ① 調理現場での人手不足に対応した、必要な分だけ、カットせずにそのまま使える病院・施設向けの冷凍介護食品です。 ② 加熱しても“とけない”調理耐性をもちながら自然解凍でも使える「はくさいゼリー」で、幅広い料理・調理法に対応可能です。 ③ 1個4～5gのミニサイズです。 ④ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」やわらかさです。
17 新商品 	シリーズ名 商品名 やさしい素材 ミニとけないほうれんそう 規格/入数 500g/10×2 JANコード 4901901577669 商品コード 57766 調理方法 蒸す・焼く・煮る・揚げる・ 自然解凍 発売日 発売済み 発売エリア 全国 生産工場 サングルメ カテゴリー 業務用冷凍介護食品	■ポイント ① 調理現場での人手不足に対応した、必要な分だけ、カットせずにそのまま使える病院・施設向けの冷凍介護食品です。 ② 加熱しても“とけない”調理耐性をもちながら自然解凍でも使える「ほうれんそうゼリー」で、幅広い料理・調理法に対応可能です。 ③ 1個4～5gのミニサイズです。 ④ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」やわらかさです。
18 新商品 	シリーズ名 商品名 やさしい素材 ミニとけないしいたけ 規格/入数 500g/10×2 JANコード 4901901577652 商品コード 57765 調理方法 蒸す・焼く・煮る・揚げる・ 自然解凍 発売日 発売済み 発売エリア 全国 生産工場 サングルメ カテゴリー 業務用冷凍介護食品	■ポイント ① 調理現場での人手不足に対応した、必要な分だけ、カットせずにそのまま使える病院・施設向けの冷凍介護食品です。 ② 加熱しても“とけない”調理耐性をもちながら自然解凍でも使える「しいたけゼリー」で、幅広い料理・調理法に対応可能です。 ③ 1個4～5gのミニサイズです。 ④ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」やわらかさです。
19 新商品 	シリーズ名 商品名 やさしい素材 ミニとけないなす 規格/入数 500g/10×2 JANコード 4901901577713 商品コード 57771 調理方法 蒸す・焼く・煮る・揚げる・ 自然解凍 発売日 発売済み 発売エリア 全国 生産工場 サングルメ カテゴリー 業務用冷凍介護食品	■ポイント ① 調理現場での人手不足に対応した、必要な分だけ、カットせずにそのまま使える病院・施設向けの冷凍介護食品です。 ② 加熱しても“とけない”調理耐性をもちながら自然解凍でも使える「なすゼリー」で、幅広い料理・調理法に対応可能です。 ③ 1個4～5gのミニサイズです。 ④ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」やわらかさです。
20 改良品 	シリーズ名 商品名 やさしい素材 温野菜かぼちゃ 規格/入数 300g(3本)/20 JANコード 4901901062684 商品コード 06268 調理方法 蒸す・焼く・煮る・揚げる・ 自然解凍 発売日 2019年4月 発売エリア 全国 生産工場 サングルメ カテゴリー 業務用冷凍介護食品	■ポイント ① 物性を改良し、素材由来のべたつきを抑えました。 ② ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」やわらかさの、病院・施設向けの冷凍介護食品です。

2019年 春季新商品/改良品一覧表(メディケア食品:業務用冷凍介護食品・在宅向け冷凍介護食品)

No.5

21	改 良 品		シリーズ名 商品名	やさしい素材 温野菜さつまいも	■ポイント ① 物性を改良し、素材由来のべたつきを抑えました。 ② ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」 やわらかさの、病院・施設向けの冷凍介護食品です。
			規格/入数	300g(3本)/20	
			JANコード	4901901062691	
			商品コード	06269	
			調理方法	蒸す・焼く・煮る・揚げる・ 自然解凍	
			発売日	2019年4月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	サングルメ	
			カテゴリー	業務用冷凍介護食品	

22	改 良 品		シリーズ名 商品名	やさしい素材 温野菜さといも	■ポイント ① 物性を改良し、素材由来のべたつきを抑えました。 ② ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」 やわらかさの、病院・施設向けの冷凍介護食品です。
			規格/入数	300g(3本)/20	
			JANコード	4901901062790	
			商品コード	06279	
			調理方法	蒸す・焼く・煮る・揚げる・ 自然解凍	
			発売日	2019年4月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	サングルメ	
			カテゴリー	業務用冷凍介護食品	

23	改 良 品		シリーズ名 商品名	やさしい素材 温野菜じゃがいも	■ポイント ① 物性を改良し、素材由来のべたつきを抑えました。 ② ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」 やわらかさの、病院・施設向けの冷凍介護食品です。
			規格/入数	300g(3本)/20	
			JANコード	4901901062806	
			商品コード	06280	
			調理方法	蒸す・焼く・煮る・揚げる・ 自然解凍	
			発売日	2019年4月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	サングルメ	
			カテゴリー	業務用冷凍介護食品	

24	改 良 品		シリーズ名 商品名	やさしい素材 温野菜れんこん	■ポイント ① 物性を改良し、素材由来のべたつきを抑えました。 ② ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」 やわらかさの、病院・施設向けの冷凍介護食品です。
			規格/入数	300g(3本)/20	
			JANコード	4901901062813	
			商品コード	06281	
			調理方法	蒸す・焼く・煮る・揚げる・ 自然解凍	
			発売日	2019年4月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	サングルメ	
			カテゴリー	業務用冷凍介護食品	

25	改 良 品		シリーズ名 商品名	やわらか洋食 ハンバーグムース 洋風ソースがけ	■ポイント ① ハンバーグムースを改良し、鉄板で焼いたような グリル感と脂の旨味が感じられるようになりました。 ② パッケージデザインを変更しました。 ③ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」 やわらかさの、小規模な病院施設や 在宅向けの冷凍介護食品です。 ④ 必要な分だけ使えるトップシール個包装の 3個入りで、急な調理の要望にも応えられます。
			規格/入数	150g(3個)/10	
			JANコード	4901901100089	
			商品コード	10008	
			調理方法	電子レンジ	
			発売日	2019年4月	
			発売エリア	全国	
			生産工場	ニチロ畜産	
			カテゴリー	業務用冷凍介護食品 在宅向け冷凍介護食品	

2019年 春季新商品/改良品一覧表(メディケア食品:業務用冷凍介護食品・在宅向け冷凍介護食品)

No.6

26 改良品 	シリーズ名 商品名 規格/入数 JANコード 商品コード 調理方法 発売日 発売エリア 生産工場 カテゴリー	■ポイント ① 調理感のある味わい豊かなソースに改良しました。 ② パッケージデザインを変更しました。 ③ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」やわらかさの、小規模な病院施設や在宅向けの冷凍介護食品です。 ④ 必要な分だけ使えるトップシール個包装の3個入りで、急な調理の要望にも応えられます。
27 改良品 	シリーズ名 商品名 規格/入数 JANコード 商品コード 調理方法 発売日 発売エリア 生産工場 カテゴリー	■ポイント ① 赤魚入りムースを切り身の形状に変更しました。 ② パッケージデザインを変更しました。 ③ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」やわらかさの、小規模な病院施設や在宅向けの冷凍介護食品です。 ④ 必要な分だけ使えるトップシール個包装の3個入りで、急な調理の要望にも応えられます。
28 改良品 	シリーズ名 商品名 規格/入数 JANコード 商品コード 調理方法 発売日 発売エリア 生産工場 カテゴリー	■ポイント ① 鮭入りムースを切り身の形状に変更しました。 ② パッケージデザインを変更しました。 ③ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」やわらかさの、小規模な病院施設や在宅向けの冷凍介護食品です。 ④ 必要な分だけ使えるトップシール個包装の3個入りで、急な調理の要望にも応えられます。
29 改良品 	シリーズ名 商品名 規格/入数 JANコード 商品コード 調理方法 発売日 発売エリア 生産工場 カテゴリー	■ポイント ① 里いもムースの物性を改良しました。 ② パッケージデザインを変更しました。 ③ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」やわらかさの、小規模な病院施設や在宅向けの冷凍介護食品です。 ④ 必要な分だけ使えるトップシール個包装の3個入りで、急な調理の要望にも応えられます。
30 改良品 	シリーズ名 商品名 規格/入数 JANコード 商品コード 調理方法 発売日 発売エリア 生産工場 カテゴリー	■ポイント ① さつま芋ムースの物性を改良しました。 ② パッケージデザインを変更しました。 ③ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」やわらかさの、小規模な病院施設や在宅向けの冷凍介護食品です。 ④ 必要な分だけ使えるトップシール個包装の3個入りで、急な調理の要望にも応えられます。

2019年 春季新商品/改良品一覧表(メディケア食品:業務用冷凍介護食品・在宅向け冷凍介護食品)

No.7

31	改 良 品		シリーズ名 商品名	やわらか小鉢 かぼちゃムースいとこ煮	■ポイント ① かぼちゃムースの物性を改良しました。 ② パッケージデザインを変更しました。 ③ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」 やわらかさの、小規模な病院施設や 在宅向けの冷凍介護食品です。 ④ 必要な分だけ使えるトップシール個包装の 3個入りで、急な調理の要望にも応えられます。
32	改 良 品		シリーズ名 商品名	やわらか小鉢 れんこんムース和風甘辛煮	■ポイント ① れんこんムースの物性を改良しました。 ② パッケージデザインを変更しました。 ③ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」 やわらかさの、小規模な病院施設や 在宅向けの冷凍介護食品です。 ④ 必要な分だけ使えるトップシール個包装の 3個入りで、急な調理の要望にも応えられます。
33	パッケージデザイン変更品		シリーズ名 商品名	やわらか和食 ポークムースかつ和風煮	■ポイント ① パッケージデザインを変更しました。 ② ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」 やわらかさの、小規模な病院施設や 在宅向けの冷凍介護食品です。 ③ 必要な分だけ使えるトップシール個包装の 3個入りで、急な調理の要望にも応えられます。
34	パッケージデザイン変更品		シリーズ名 商品名	やわらか小鉢 金平ごぼう風ムース	■ポイント ① パッケージデザインを変更しました。 ② ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」 やわらかさの、小規模な病院施設や 在宅向けの冷凍介護食品です。 ③ 必要な分だけ使えるトップシール個包装の 3個入りで、急な調理の要望にも応えられます。
35	パッケージデザイン変更品		シリーズ名 商品名	やわらか小鉢 にんじんムース和風甘辛煮	■ポイント ① パッケージデザインを変更しました。 ② ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」 やわらかさの、小規模な病院施設や 在宅向けの冷凍介護食品です。 ③ 必要な分だけ使えるトップシール個包装の 3個入りで、急な調理の要望にも応えられます。

2019年 春季新商品/改良品一覧表(メディケア食品:業務用冷凍介護食品・在宅向け冷凍介護食品)

No.8

36	パッケージデザイン変更品			
				
シリーズ名 商品名	やわらか小鉢 ほうれん草ゼリー胡麻和え			■ポイント ① パッケージデザインを変更しました。 ② ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」 やわらかさの、小規模な病院施設や 在宅向けの冷凍介護食品です。 ③ 必要な分だけ使えるトップシール個包装の 3個入りで、急な調理の要望にも応えられます。
規格/入数	120g(3個)/10			
JANコード	4901901102250			
商品コード	10225			
調理方法	流水解凍			
発売日	2019年4月			
発売エリア	全国			
生産工場	サングルメ			
カテゴリー	業務用冷凍介護食品 在宅向け冷凍介護食品			