

2018 年 6 月 28 日

～洋食店の味を追求した本格的なシーフードピラフ～

マルハニチロ冷凍食品「王様のソテーピラフ シーフードと香り立つバター」

2018年8月1日（水）新発売のお知らせ

マルハニチロ株式会社（本社所在地：東京都江東区、社長：伊藤滋）は、家庭用冷凍食品より、贅沢な香りと味わいの「王様のソテーピラフ シーフードと香り立つバター（以下、「王様のソテーピラフ」）」を2018年8月1日（水）に新発売いたします。



「王様のソテーピラフ」は、バターと白ワインの芳醇な香り、海鮮の旨みが広がる本格シーフードピラフです。しっかりとソテーしたおいしさと濃厚なバターの風味やアサリから生まれる貝ならではの旨みが、また食べたいという特別感を感じさせる、オンリーワンピラフを演出しています。

【商品特長】

- ①具材はエビ、アサリ、玉ねぎ、マッシュルーム、いんげん、赤ピーマン、コーンの7種類。
- ②エビは塩、ガーリック、料理酒でいねいに調味し、プリッとした味わいに仕上げました。
- ③アサリは、高温・短時間加熱の『スピードスチーム製法*1』で旨みをギュッと閉じ込めました。ピラフ全体に見ならでの旨みが広がります。
- ④高温かつ短時間で炒めることでしっとりパラッとした食感に仕上がっています。

*1 一般的な冷凍むきアサリは熱湯で時間をかけてボイルするのに対し、『スピードスチーム製法』は高温かつ短時間で加熱する為、アサリの身の収縮が少なく、アサリ本来の味や旨みをしっかり閉じ込めます。



【商品内容】

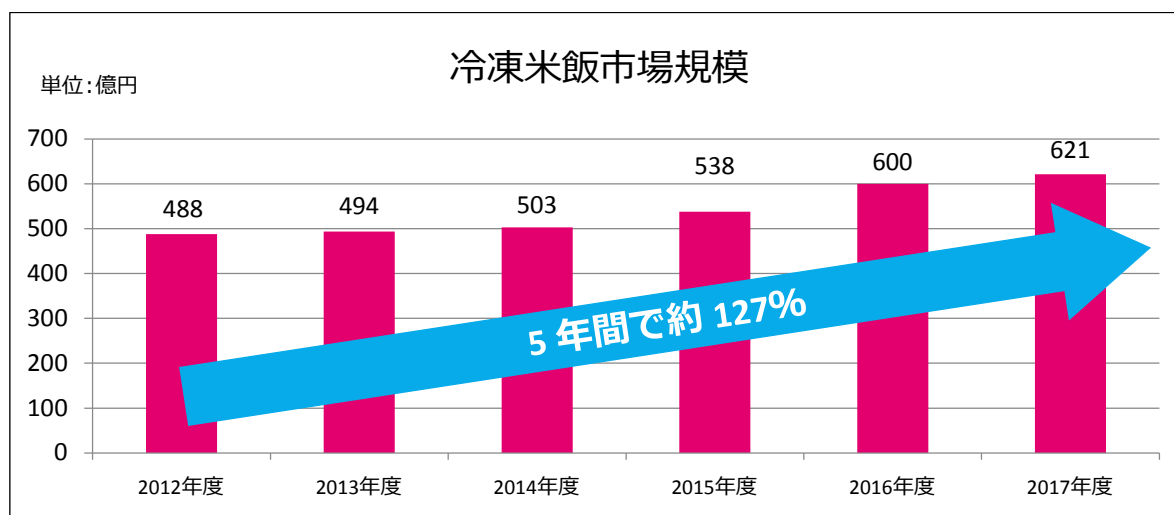
商品名	内容量	希望小売価格	発売日	発売 エリア
王様のソテーピラフ シーフードと香り立つバター	500 g	オープン価格	2018 年 8 月 1 日 (水)	全国

（ご参考）冷凍食品の米飯市場について

◎冷凍食品の米飯市場は年々伸長しています！

近年の冷凍炒飯ブームによって、冷凍米飯の品位や簡便性、おいしさに対する消費者の方々の認知度が向上し、冷凍米飯の市場規模は2012-2017年度対比で約127%伸長、年々規模を増しています。（下図参照）炒飯だけにとどまらず、ピラフやおにぎりなどの主要カテゴリーがいずれも伸長している中、水産に強みを持つ当社だからこそ、このたびシーフードピラフを新たに投入することといたしました。

（図）



出典：「インテージ SCI 冷凍調理市場（種類：米飯類、期間：2012年4月～2018年3月）」

SCI平均購入規模（金額）、（H27国勢調査）SCI 市場規模推計用母集団値（15～69才）により市場規模金額を推計

※米飯類 = 当社（マルハニチロ）定義。チャーハン、ピラフ、おにぎり、ご飯類などの冷凍米飯類を合計した市場

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
メール koho@maruha-nichiro.co.jp

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