

2019年7月2日

2019年秋季新商品・リニューアル品のご案内

全64品目

マルハニチロ株式会社（本社所在地：東京都江東区、代表取締役社長：伊藤 滋）は、2019年秋季の新商品44品、リニューアル品20品を本日発表いたします。

カテゴリー	発売商品数	内訳	
		新商品	リニューアル品他 ※
家庭用冷凍食品	28	17	11
家庭用加工食品（缶詰）	6	6	0
家庭用加工食品（すりみ食品）	2	2	0
家庭用加工食品（デザート）	2	2	0
業務用冷凍食品	17	14	3
メディケア食品（介護食品）	9	3	6
合計	64	44	20

※デザイン変更品・コード変更品を除く

1. 家庭用冷凍食品

多様化するライフスタイルに合わせ、簡便調理や個食ニーズに対応した、新しい食べ方や食シーンを提案いたします。

■一押し商品：「WILDish (ワイルディッシュ)」シリーズ

「WILDish」とは「wild」(ワイルド)と「dish」(お皿、食事)を掛け合わせた造語です。「ワイルドにカキコメ!」をコンセプトに、スタンディングパッケージ(※特許出願中)を袋ごとレンジで調理し、召し上がっていただく、今までにない商品です。バラエティに富んだ4品(焼豚五目炒飯・豚キムチ炒飯・エビピラフ・チキンライス)をご用意しております。



<焼豚五目炒飯>



<豚キムチ炒飯>



<エビピラフ>



<チキンライス>

2.家庭用加工食品（缶詰）

サバ缶ブームからさらなる健康志向を追い風に、青魚缶詰の需要拡大に対応し、原料を厳選した水煮缶詰や味付け缶詰を提案いたします。

■一押し商品：「さんま水煮」

健康・美容に良いとされるDHA・EPAを豊富に含む青魚（さんま）の水煮缶詰を提案いたします。脂がのった旬の北海道産さんまを塩のみで味付けし、料理素材としてもアレンジしやすいよう、一口大にカットしました。汁ごと召し上がっていただくと青魚の栄養素を逃さず摂ることができます。



3.家庭用加工食品（すりみ食品）

手軽にご当地の味を楽しめる「産地厳選フィッシュソーセージ」シリーズの拡充や良質な魚たんぱく質への脚光に対応した商品を提案いたします。

■一押し商品：「広島産かきを使ったお魚ソーセージ」

産地と魚種にこだわった「産地厳選フィッシュソーセージ」シリーズの第7弾です。広島産のかきペーストを配合し、かきの濃厚な旨みと風味のバランスにこだわって開発いたしました。



4.家庭用加工食品（デザート）

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」シリーズは季節にあわせた手軽にとれるご褒美デザートとして、新商品を提案いたします。

■一押し商品：「フルティシエ ちょっと贅沢 伊予柑&八朔」

伊予柑の濃厚な甘みと、八朔のすっきりとした甘さとほろ苦さをギュッと閉じ込めて、“自分へのご褒美デザート”となるような、果肉をよりおいしく、ちょっと贅沢に味わいたいというお客さまの想いにお応えした商品です。



5.業務用冷凍食品

“健康的な食生活のサポート”、“おいしさと簡便調理の両立”をテーマに、定番・汎用性の高い商品に価値をプラスし“人手不足対策”へ新たな提案をいたします。

■一押し商品

(1) 「おいしく糖質off 五穀米の具だくさん梅昆布ごはん」

健康志向の高まりに対応した「おいしく糖質off」シリーズより、具材感と彩りにこだわり、おいしさと糖質オフを両立させた直火釜炊き和風ごはんです。

(2) 「ノンプリフライ！揚げるだけ白身天ぷら」

惣菜調理現場の人手不足に対応した天ぷら用の素材です。特許出願中の「ノンプリフライ製法」技術を使用することで、白身魚本来のジューシーなおいしさが味わえます。



<おいしく糖質 off 五穀米の具だくさん梅昆布ごはん> <ノンプリフライ！揚げるだけ白身天ぷら>

6. メディケア食品（介護食品）

“「時間・人」足りてますか？”をキーワードに、ローコストオペレーションができるおいしい介護食を病院・高齢者施設現場の課題へ提案いたします。

■一押し商品：「やさしい素材」シリーズ

「食べ残しゼロ」をテーマに、口から食べてしっかり栄養を摂取できる、おいしい介護食をめざしながら、病院・高齢者施設現場の「慢性的な時間・人手不足」などの課題を解決する商品を提案いたします。自然解凍で必要な量だけそのまま使える、ミニサイズの肉類(チキン・ポーク・ビーフ)のムース食です。



<やさしい素材チキン(ミニ)>



<やさしい素材ポーク(ミニ)>



<やさしい素材ビーフ(ミニ)>

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

2019年秋季新商品・リニューアル品のご案内

【家庭用冷凍食品】

発売日：商品ごとに記載／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	<p>【新商品】 WILDish 焼豚五目炒飯</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 「ワイルドにカキコメ！」をコンセプトに開発した、袋ごと電子レンジ調理できる一食で食べきる個食タイプの五目炒飯です。 ラードを使った高温あおり炒め製法で、香ばしくパラっとした炒飯のおいしさが楽しめます。 お皿のいらない「スタンディングパッケージ」を使用しています。(特許出願中) <p>【調理方法】 電子レンジ 【規格】 1人前(270g) 【生産工場】 大江工場 【発売日】 2019年8月1日</p>
2	<p>【新商品】 WILDish 豚キムチ炒飯</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 「ワイルドにカキコメ！」をコンセプトに開発した、袋ごと電子レンジ調理できる一食で食べきる個食タイプの豚キムチ炒飯です。 辛さの中に旨みがあるキムチを使用し、あおり炒め製法で、香ばしくパラっとした炒飯のおいしさが楽しめます。 お皿のいらない「スタンディングパッケージ」を使用しています。(特許出願中) <p>【調理方法】 電子レンジ 【規格】 1人前(270g) 【生産工場】 大江工場 【発売日】 2019年8月1日</p>
3	<p>【新商品】 WILDish エビピラフ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 「ワイルドにカキコメ！」をコンセプトに開発した、袋ごと電子レンジ調理できる一食で食べきる個食タイプのエビピラフです。 えびとかにをベースにした海鮮の旨みが広がります。 お皿のいらない「スタンディングパッケージ」を使用しています。(特許出願中) <p>【調理方法】 電子レンジ 【規格】 1人前(250g) 【生産工場】 大江工場 【発売日】 2019年8月1日</p>

No.	商品名	内容
4	<p>【新商品】 WILDish チキンライス</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 「ワイルドにカキコメ！」をコンセプトに開発した、袋ごと電子レンジ調理できる一食で食べきる個食タイプのチキンライスです。 こだわりのトマトソースをライスにかけ、ソテーして仕上げた、奥深い味わいが楽しめます。 お皿のいらない「スタンディングパッケージ」を使用しています。(特許出願中) <p>【調理方法】 電子レンジ 【規格】 1人前(250g) 【生産工場】 大江工場 【発売日】 2019年8月1日</p>
5	<p>【新商品】 もっちりマルゲリータ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> シンプルなトマトソースとチーズをたっぷりかけた、バジルが香るマルゲリータです。 もちもち感が特長の生地を使用しています。 新機能トレイを使用し、トレイを折りたたむと、片手で召し上げられるワンハンドピザとしても楽しめます(特許出願中)。 <p>【調理方法】 電子レンジ 【規格】 2枚入(210g) 【生産工場】 群馬工場 【発売日】 2019年9月2日</p>
6	<p>【新商品】 HARAPEKOごはん 緑黄色野菜とベーコンのドリア</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 6種の緑黄色野菜(ブロッコリー、赤ピーマン、かぼちゃ、ほうれん草、いんげん、にんじん)を使用した、彩りがきれいなドリアです。 オーブンでこんがり焼き上げました。 便利な紙トレイ入りです。 <p>【調理方法】 電子レンジ 【規格】 1個入(250g) 【生産工場】 夕張工場 【発売日】 2019年9月2日</p>
7	<p>【新商品】 おいしいおかず ガブッと！海老カツ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> プリッとしたえびをたっぷり使用し、えびと相性の良い特製タルタルソースを合わせたえびカツです。 えびにこだわり、しっかりとした食感や旨みを味わえます。 <p>【調理方法】 電子レンジ 【規格】 140g(4個入) 【生産工場】 広島工場 【発売日】 2019年9月2日</p>

No.	商品名	内容
8	<p>【新商品】 Ocean Blueえびフライ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ プリットとした食感のえびを使用したえびフライです。 ・ 衣にも味をつけ食べ飽きない味に仕立てました。 ・ 尾がないので丸ごと食べやすく、お弁当にぴったりのおかずです。 <p>【調理方法】 電子レンジ 【規格】 4個入(60g) 【生産工場】 新石巻工場 【発売日】 2019年9月2日</p>
9	<p>【新商品】 Ocean Blue いか唐揚げ ゆず香る七味</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 肉厚でやわらかいいかを、ゆずと七味唐辛子入り衣で唐揚げにした、大人向けの味わいのおかずです。 ・ お弁当はもちろん、お酒のおつまみにもおすすめの一品です。 <p>【調理方法】 電子レンジ 【規格】 5個入(85g) 【生産工場】 新石巻工場 【発売日】 2019年9月2日</p>
10	<p>【新商品】 Let'sベジランチ ほうれん草3種おかず</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養価が高い野菜として人気があるほうれん草を使い、おひたし、バター炒め、ごまあえの3種類のメニューをアソートしたカップ入りおかずです。 ・ ニッポンいいとこ豆知識つきカップ入りです。 <p>【調理方法】 電子レンジ・自然解凍 【規格】 6カップ入(90g) 【生産工場】 煙台日魯大食品 【発売日】 2019年9月2日</p>
11	<p>【新商品】 れんこんきんぴら いんげんごまあえ ほうれん草おひたし</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ れんこんきんぴら、いんげんごまあえ、ほうれん草おひたしの3種類のメニューをアソートしたカップ入りおかずです。 ・ 焼きあごの上品な旨みで仕上げました。 ・ ニッポンいいとこ豆知識つきカップ入りです。 <p>【調理方法】 電子レンジ・自然解凍 【規格】 6カップ入(90g) 【生産工場】 海外協力工場 【発売日】 2019年9月2日</p>
12	<p>【新商品】 ソースメンチカツ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 牛肉と豚肉の合い挽き肉と、玉ねぎの旨味がしっかりと感じられるメンチカツです。 ・ お弁当に合う特製ソースをかけた、しっかりした味つけの、ごはんがすすむおかずです。 <p>【調理方法】 電子レンジ 【規格】 6個入(150g) 【生産工場】 二チ口畜産 【発売日】 2019年9月2日</p>

No.	商品名	内容
13	<p>【新商品】焼ほたて風バター醤油</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ まるでほたてのような味と、ほぐれる繊維感が味わえる、焼ほたて風のおかずです。 ・ 香ばしいバター醤油たれをかけました。 <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】6個入(96g) 【生産工場】マルハニチロ九州 【発売日】2019年9月2日</p>
14	<p>【新商品】わさびマヨ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ きざみわさび入りのマヨソースをお肉で包んで焼き上げました。 ・ ビーフと相性のいいステーキソースをかけました。 ・ 山芳製菓「わさびーフ®」とのコラボ商品です。 <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】6個入(126g) 【生産工場】広島工場 【発売日】2019年9月2日</p>
15	<p>【新商品】ごまおさつ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 甘くてホクホクなさつまいもの素材感を生かした、お弁当の箸休めにぴったりな、ごま入り衣のフライです。 ・ 懐かしの復刻パッケージデザインです。 <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】6個入(120g) 【生産工場】群馬工場 【発売日】2019年9月2日</p>
16	<p>【新商品】つぶつぶコーン クリーミーコロッケ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ スーパースイートコーンをたっぷり使ったクリーミーなコロッケです。 ・ 4個で牛乳1本分のカルシウムが入っています。 <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】8個入(176g) 【生産工場】広島工場 【発売日】2019年9月2日</p>
17	<p>【新商品】豚カルビねぎ塩焼そば</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ ガーリックや黒胡椒、豚の背脂をきかせた旨みのある塩だれ味のトレイ入り焼そばです。 ・ 塩だれと相性の良い、もちもち食感の麺を鉄板で焼き目をつけ、香ばしく仕上げました。 ・ 具材入りの塩だれを、食べる直前に麺にかけてまぜる調理方法により、麺のもちもち感と香ばしさ、塩だれの旨みが最大限に楽しめる仕立てにしました。 <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】1人前(240g) 【生産工場】大江工場 【発売日】2019年9月2日</p>

No.	商品名	内容
18	<p>【リニューアル】新中華街 炒飯の極み [えび五目XO醬]</p> 	<ul style="list-style-type: none"> えび五目XO醬の風味香る、パラッと香ばしい究極のあがり炒め炒飯です。 えびの風味がアップし、更に本格的な味わいになりました。 <p>【調理方法】電子レンジ・フライパン 【規格】600g 【生産工場】大江工場 【発売日】2019年9月2日</p>
19	<p>【リニューアル】 うす焼きピッツァ 濃厚チーズ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 7種のチーズをブレンドした、チーズの濃厚なおいしさが楽しめる、うす焼き生地のピッツァです。 全粒粉入り生地になり、サクサク感がアップしました。 <p>【調理方法】オーブントースター・オーブン 【規格】1枚入(118g) 【生産工場】群馬工場 【発売日】2019年9月2日</p>
20	<p>【リニューアル】うす焼きピッツァ トマトとモツアレチーズ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> トマトの旨みとモツアレチーズのおいしさが楽しめる、うす焼き生地のピッツァです。 全粒粉入り生地になり、サクサク感がアップしました。 <p>【調理方法】オーブントースター・オーブン 【規格】1枚入(135g) 【生産工場】群馬工場 【発売日】2019年9月2日</p>
21	<p>【リニューアル】こんがり焼いた えびグラタン2個入</p> 	<ul style="list-style-type: none"> オーブンで焼き上げたチーズが香ばしい、レンジ調理できるこんがり焼きのえびグラタンです。 ホワイトソースにオマールえびを使用し、よりおいしくなりました。 <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】2個入(400g) 【生産工場】夕張工場 【発売日】2019年9月2日</p>
22	<p>【リニューアル】新中華街 五目あんかけ焼そば</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 具材入りのあんこ、香ばしく両面を焼き上げた麺を組み合わせた、トレイ入り五目あんかけ焼そばです。 麺を増量し、食べ応えがアップしました。 <p>【調理方法】電子レンジ・電子レンジとフライパン 【規格】1人前(346g) 【生産工場】大江工場 【発売日】2019年9月2日</p>

No.	商品名	内容
23	<p>【リニューアル】 牛カルビマヨネーズ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> お肉の真ん中にマヨソースをのせて、焼肉のタレをかけたお弁当にぴったりのおかずです。 肉の食感がよくなりました。 <p>【調理方法】 電子レンジ・自然解凍 【規格】 6個入(126g) 【生産工場】 広島工場 【発売日】 2019年9月2日</p>
24	<p>【リニューアル】 牛カルビマヨネーズ5個</p> 	<ul style="list-style-type: none"> お肉の真ん中にマヨソースをのせて、焼肉のタレをかけたお弁当にぴったりのおかずです。 肉の食感がよくなりました。 <p>【調理方法】 電子レンジ・自然解凍 【規格】 5個入(105g) 【生産工場】 広島工場 【発売日】 2019年9月2日</p>
25	<p>【リニューアル】 Let'sベジランチ ほうれん草とチーズのささみカツ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ささみの上にほうれん草入りのチーズをのせて、フライにしました。 衣のサクサク感がより楽しめる仕立てになりました。 <p>【調理方法】 電子レンジ・自然解凍 【規格】 6個入(108g) 【生産工場】 新石巻工場 【発売日】 2019年9月2日</p>
26	<p>【リニューアル】 くまちゃん占い えびとチーズのグラタン</p> 	<ul style="list-style-type: none"> えびとチーズをトッピングしたCa&オリゴ糖入りのミニグラタンを、くまちゃん占いカップに詰めました。 クリームチーズとバターを増量し、より風味豊かになりました。 <p>【調理方法】 電子レンジ 【規格】 4カップ入(120g) 【生産工場】 群馬工場 【発売日】 2019年9月2日</p>
27	<p>【リニューアル】 チーズハムカツ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 冷めてもなめらかなチーズソースをロースハムで包んで揚げたハムカツです。 より濃厚な味わいが楽しめる4種類のチーズ入りチーズソースになりました。 <p>【調理方法】 電子レンジ 【規格】 4個入(120g) 【生産工場】 夕張工場 【発売日】 2019年9月2日</p>

No.	商品名	内容
28	<p>【リニューアル】 Ocean Blue さば味噌</p>  <p>The image shows the packaging for Ocean Blue Mackerel Miso. The top part of the package is blue and white, with the 'Ocean Blue' logo. Below that, it says '国産さばの' (Domestic Mackerel) and 'さば味噌' (Mackerel Miso) in large, bold characters. There is a small red label that says '3種' (3 types). At the bottom, it indicates '4個入(76g)' (4 pieces, 76g) and features a 'DHA' logo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 脂の乗った国産さばを使用したさば味噌です。 ・ 3種の味噌を使用した味噌だれになりました。 <p>【調理方法】 電子レンジ 【規格】 4個入(76g) 【生産工場】 新石巻工場 【発売日】 2019年9月2日</p>

【家庭用加工食品（缶詰）】

発売日：商品ごとに記載／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	<p>【新商品】さんま水煮</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 北海道産の旬のさんまを使用しました。 塩と水のみで素朴な味わいに仕上げました。さんま本来のおいしさを楽しめます。 骨までおいしく食べられます。 <p>【規格】150g 【生産工場】マルハニチロ北日本 釧路工場 【発売日】2019年10月1日</p>
2	<p>【新商品】有明煮 赤貝味付</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 国産の赤貝(さるぼう貝)を使用しました。 赤貝を甘辛いしょうゆでやわらかく煮付けました。 <p>【規格】150g 【生産工場】マルハニチロ九州 【発売日】2019年9月2日</p>
3	<p>【新商品】ほたて貝柱水煮</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 国産ほたてを使用しました。 塩と水のみで素朴な味わいに仕上げました。ほたて本来のおいしさを楽しめます。 <p>【規格】65g 【生産工場】マルハニチロ北日本 青森工場 【発売日】2019年9月2日</p>
4	<p>【新商品・販売エリア拡大】 釧路のいわし水煮</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 釧路で漁獲されたいわしを使用しました。 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。 骨までおいしく食べられます。 <p>【規格】150g 【生産工場】マルハニチロ北日本 釧路工場 【発売日】2019年10月1日</p>

No.	商品名	内容
5	<p>【新商品・販売エリア拡大】 釧路のいわし味付</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 釧路で漁獲されたいわしを使用しました。 ・ 醤油ベースの味付けに仕立てました。 ・ 骨までおいしく食べられます。 <p>【規格】 150 g 【生産工場】 マルハニチロ北日本 釧路工場 【発売日】 2019年10月1日</p>
6	<p>【新商品・販売エリア拡大】 釧路のいわし味噌煮</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 釧路で漁獲されたいわしを使用しました。 ・ 味噌ベースの味付けに仕立てました。 ・ 骨までおいしく食べられます。 <p>【規格】 150 g 【生産工場】 マルハニチロ北日本 釧路工場 【発売日】 2019年10月1日</p>

【家庭用加工食品（すりみ食品）】

発売日：2019年9月2日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	<p>【新商品】 広島産かきを使ったお魚ソーセージ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 広島産かきのペーストを配合したお魚ソーセージです。 ・ かきの風味が味わえるよう仕上げました。 <p>【規格】50g×3本 【生産工場】国内協力工場</p>
2	<p>【新商品】高たんぱく チキン&フィッシュスティック</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 鶏のムネ肉と白身魚を組み合わせて、口当たりの良い食感に仕上げました。 ・ 50g1本で8.1gのたんぱく質を手軽にとることができます。 <p>【規格】50g×3本 【生産工場】宇都宮工場</p>

【家庭用加工食品（デザート）】

発売日：商品ごとに記載／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	<p>【新商品】フルティシエ ちよっと贅沢 伊予柑&八朔</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 秋冬(2019年9月～2020年3月)の期間限定品です。 ・ 濃厚な甘さの伊予柑と、すっきりとした甘さとほろ苦さのある八朔を使用した、秋冬にぴったりのカップゼリーです。果肉の食感を存分に楽しめます。 ・ みずみずしいフルーツの爽やかさの中に季節感を取り入れたデザインです。 <p>【規格】 205 g 【生産工場】 下関工場 【発売日】 2019年9月2日</p>
2	<p>【新商品】フルティシエ 国産生梨</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 国産生梨を食べやすいサイズにカットし、シャリシャリとした梨の食感が楽しめるカップゼリーです。 ・ 梨のみずみずしさを更に引き立てるゼリーを合わせました。 <p>【規格】 205 g 【生産工場】 マルハニチロ山形 【発売日】 2019年9月16日</p>

【業務用冷凍食品】

発売日：商品ごとに記載／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	<p>【新商品】 ノンプリフライ！ 揚げるだけ白身天ぷら</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 水揚げ後、船内にて冷凍したすけとうだらを使用した、冷凍のまま揚げるだけの天ぷら素材です。 ・ 魚本来のおいしさを保持するために、プリフライ工程を省いた新しい製法です。 <p>【調理方法】 揚げる 【規格/入数】 750g（30枚）/8袋×2合 【生産工場】 浙江興業（中国） 【発売日】 2019年8月1日</p>
2	<p>【新商品】 みんなの焼そば</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 特製オイルをからませて、つや良く炒めたソース焼きそばです。 ・ 調理後時間が経っても、もっちりとした麺の歯ごたえとソースのつや感が持続します。 <p>【調理方法】 ボイル・スチコン・フライパン 【規格/入数】 1kg/6袋×2合 【生産工場】 大江工場 【発売日】 2019年8月1日</p>
3	<p>【新商品】 もっちり麺の 焼きナポリタン250g</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 直火で炒めた昔ながらのナポリタンです。 ・ 調理後時間が経っても、もっちりとした麺の食感が持続します。 ・ ロスの無い250gの使い切りサイズです。 <p>【調理方法】 電子レンジ・ボイル・スチコン・フライパン 【規格/入数】 250g/20袋×2合 【生産工場】 大江工場 【発売日】 2019年8月1日</p>
4	<p>【新商品】 ベジコーディ 大判れんこんの肉はさみ（打粉付）</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 粗挽きの鶏挽肉に、5種類の野菜を加えて彩り良く仕上げた中具を、シャキシャキのれんこんで挟みました。 ・ 食べ応えがあり主菜になる大判サイズです。 <p>【調理方法】 水溶きした天ぷら粉を付けて揚げる 【規格/入数】 1,125g(15個) /4袋×2合 【生産工場】 永進冷凍食品（中国） 【発売日】 2019年8月1日</p>

No.	商品名	内容
5	<p>【新商品】ベジコーディ 大判なすの肉はさみ（打粉付）</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 粗挽きの鶏挽肉に、5種類の野菜を加えて彩り良く仕上げた中具を、身厚にカットした茄子で挟みました。 食べ応えがあり主菜になる大判サイズです。 <p>【調理方法】水溶きした天ぷら粉を付けて揚げる 【規格/入数】1,125g(15個) /4袋×2合 【生産工場】永進冷凍食品（中国） 【発売日】2019年8月1日</p>
6	<p>【新商品】デリカさば竜田揚げ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 衣の粉吹き感にこだわったさば竜田揚げです。 おかずに合う醤油ダレで下味をつけました。 <p>【調理方法】揚げる 【規格/入数】1kg/6袋×2合 【生産工場】浙江興業（中国） 【発売日】2019年8月1日</p>
7	<p>【新商品】濃い茶重ねたブラウニー （ほうじ茶）</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 芳醇な香りのほうじ茶のブラウニーに、ほうじ茶羊羹を重ねた2層のケーキです。 凍ったままカットできます。 <p>【調理方法】自然解凍 【規格】250g/12本×2合 【生産工場】サングルメ 【発売日】2019年8月1日</p>
8	<p>【新商品】濃い茶重ねたブラウニー （抹茶）</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 濃厚な抹茶のブラウニーに、抹茶羊羹を重ねた2層のケーキです。 凍ったままカットできます。 <p>【調理方法】自然解凍 【規格】250g/12本×2合 【生産工場】サングルメ 【発売日】2019年8月1日</p>
9	<p>【新商品】おいしく糖質off 五穀米の具だくさん梅昆布ごはん</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 五穀米ともち麦を使用し、具材感と彩りにこだわった、直火釜炊き和風ごはんです。 梅の酸味と昆布の旨みでさっぱりとした味に仕上げました。 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 <p>【調理方法】スチコン・電子レンジ 【規格/入数】600g/10袋×2合 【生産工場】大江工場 【発売日】2019年9月2日</p>

No.	商品名	内容
10	<p>【新商品】ほっくり甘い！ 栗かぼちゃのうま煮</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 甘い風味とホクホクした食感が特長の栗かぼちゃの煮物です。 ・ 袋ごとスチコンに入れて加熱後、冷ます過程で醤油、砂糖、かつお出汁ベースの調味液がじっくり染み込みます。 <p>【調理方法】 スチコン・ボイル 【規格/入数】 1kg（かぼちゃ860g、タレ140g）/4袋×3合 【生産工場】 海外協力工場 【発売日】 2019年9月2日</p>
11	<p>【新商品】 便利な骨なし 国産さば塩焼20</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 国産さばを独自製法でしっとりと仕立て、ジューシーに焼き上げました。 ・ 凍ったままで盛り付けができ、そのまま自然解凍して食べられます。 <p>【調理方法】 自然解凍 【規格/入数】 200g（10枚）/15袋×2合 【生産工場】 海外協力工場 【発売日】 2019年9月2日</p>
12	<p>【新商品】 ぷちリッチ！ 食感自慢の小えびフライ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ えび本来の身の白さ、噛んだ時のプチッと切れる食感と繊維感、旨味にこだわったひとくちサイズのえびフライです。 <p>【調理方法】 揚げる 【規格/入数】 790g（48尾）/6インナーカートン×2合 【生産工場】 海外協力工場 【発売日】 2019年9月2日</p>
13	<p>【新商品】 パリッとコーン&フィッシュ 克蘭キー</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 彩りの良いコーンを混ぜ込んだ魚のすり身に、大きめに砕いた春巻皮を衣付けしました。 ・ パリパリ食感のひとくちサイズのフライです。 <p>【調理方法】 揚げる 【規格/入数】 750g（50個）/6インナーカートン×2合 【生産工場】 N&N フーズ（タイ） 【発売日】 2019年9月2日</p>

No.	商品名	内容
14	<p>【新商品】ベジコーディ ごぼうチップス</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 薄くスライスしたごぼうに味付き衣を付けてフライしました。 サクッとした食感の野菜チップスです。 <p>【調理方法】揚げる 【規格/入数】500g/8袋×2合 【生産工場】永進冷凍食品（中国） 【発売日】2019年9月2日</p>
15	<p>【リニューアル】ベジコーディ 茄子の肉はさみ（打粉付）</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 鶏挽肉に5種類の野菜を加えて彩り良く仕上げた中具を茄子で挟んだ天ぷら素材品です。 中具の鶏挽肉を粗挽きにして増量しました。 中具のいんげんを枝豆に変更し、彩り良く仕上げました。 <p>【調理方法】水溶きした天ぷら粉を付けて揚げる 【規格/入数】1,200g（30個）/4袋×2合 【生産工場】永進冷凍食品（中国） 【発売日】2019年8月1日</p>
16	<p>【リニューアル】ベジコーディ れんこんの肉はさみ（打粉付）</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 鶏挽肉に5種類の野菜を加えて彩り良く仕上げた中具をれんこんで挟んだ天ぷら素材品です。 中具の鶏挽肉を粗挽きにして増量しました。 中具のいんげんを枝豆に変更し、彩り良く仕上げました。 <p>【調理方法】水溶きした天ぷら粉を付けて揚げる 【規格】1,200g（30個）/4袋×2合 【生産工場】永進冷凍食品（中国） 【発売日】2019年8月1日</p>
17	<p>【リニューアル】 便利な骨なし焼サーモン20</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 凍ったままでも盛付け可能な、骨なしで食べやすい焼きサーモンです。 身の色合いにこだわった北海道産からふとますを使用しました。 独自製法でしっとりと仕立て、焼き上げました。 <p>【調理方法】自然解凍 【規格/入数】200g（10枚）/15袋×2合 【生産工場】海外協力工場 【発売日】2019年8月1日</p>

【メディケア食品（介護食品）】

発売日：商品ごとに記載／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	<p>【新商品】 やさしい素材チキン (三二)</p>  <p>※調理例</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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。 鶏肉の素材そのもののおいしさにこだわり、仕上げました。 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。 <p>【調理方法】 蒸す・焼く・煮る・揚げる・自然解凍 (※)</p> <p>【規格/入数】 300g / 20入</p> <p>【生産工場】 二チ口畜産</p> <p>【発売日】 2019年9月2日</p>
2	<p>【新商品】 やさしい素材ポーク (三二)</p>  <p>※調理例</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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。 豚肉の素材そのもののおいしさにこだわり、仕上げました。 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。 <p>【調理方法】 蒸す・焼く・煮る・揚げる・自然解凍 (※)</p> <p>【規格/入数】 300g / 20入</p> <p>【生産工場】 二チ口畜産</p> <p>【発売日】 2019年9月2日</p>
3	<p>【新商品】 やさしい素材ビーフ (三二)</p>  <p>※調理例</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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。 牛肉の素材そのもののおいしさにこだわり、仕上げました。 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。 <p>【調理方法】 蒸す・焼く・煮る・揚げる・自然解凍 (※)</p> <p>【規格/入数】 300g / 20入</p> <p>【生産工場】 二チ口畜産</p> <p>【発売日】 2019年9月2日</p>

No.	商品名	内容
4	<p>【リニューアル】 やさしい素材Nチキン(ブロック)</p>  <p>※調理例</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 鶏肉本来の味、旨味、風味、香りを再現し、よりおいしくなめらかに仕上げました。 ・ 解凍して加熱無しでそのまま使えるようになりました。 ・ お好みの大きさにカットして使用できます。 ・ 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。 <p>【調理方法】蒸す・焼く・煮る・揚げる・自然解凍 (※)</p> <p>【規格/入数】300g (3本) / 20入</p> <p>【生産工場】ニチロ畜産</p> <p>【発売日】2019年10月1日</p>
5	<p>【リニューアル】 やさしい素材Nポーク(ブロック)</p>  <p>※調理例</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 豚肉本来の味、旨味、風味、香りを再現し、よりおいしくなめらかに仕上げました。 ・ 解凍して加熱無しでそのまま使えるようになりました。 ・ お好みの大きさにカットして使用できます。 ・ 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。 <p>【調理方法】蒸す・焼く・煮る・揚げる・自然解凍 (※)</p> <p>【規格/入数】300g (3本) / 20入</p> <p>【生産工場】ニチロ畜産</p> <p>【発売日】2019年10月1日</p>
6	<p>【リニューアル】 やさしい素材Nビーフ(ブロック)</p>  <p>※調理例</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 牛肉本来の味、旨味、風味、香りを再現し、よりおいしくなめらかに仕上げました。 ・ 解凍して加熱無しでそのまま使えるようになりました。 ・ お好みの大きさにカットして使用できます。 ・ 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。 <p>【調理方法】蒸す・焼く・煮る・揚げる・自然解凍 (※)</p> <p>【規格/入数】300g (3本) / 20入</p> <p>【生産工場】ニチロ畜産</p> <p>【発売日】2019年10月1日</p>

No.	商品名	内容
7	<p>【リニューアル】 やさしい素材Nチキン (ポーション)</p>  <p>※調理例</p>	<ul style="list-style-type: none"> 鶏肉本来の味、旨味、風味、香りを再現し、よりおいしくなめらかに仕上げました。 解凍して加熱無しでそのまま使えるようになりました 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。 <p>【調理方法】蒸す・焼く・煮る・揚げる・自然解凍 (※) 【規格/入数】120g (3個) / 20入×2合 【生産工場】ニチロ畜産 【発売日】2019年10月1日</p>
8	<p>【リニューアル】 やさしい素材Nポーク (ポーション)</p>  <p>※調理例</p>	<ul style="list-style-type: none"> 豚肉本来の味、旨味、風味、香りを再現し、よりおいしくなめらかに仕上げました。 解凍して加熱無しでそのまま使えるようになりました 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。 <p>【調理方法】蒸す・焼く・煮る・揚げる・自然解凍 (※) 【規格/入数】120g (3個) / 20入×2合 【生産工場】ニチロ畜産 【発売日】2019年10月1日</p>
9	<p>【リニューアル】 やさしい素材Nビーフ (ポーション)</p>  <p>※調理例</p>	<ul style="list-style-type: none"> 牛肉本来の味、旨味、風味、香りを再現し、よりおいしくなめらかに仕上げました。 解凍して加熱無しでそのまま使えるようになりました。 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。 <p>【調理方法】蒸す・焼く・煮る・揚げる・自然解凍 (※) 【規格/入数】120g (3個) / 20入×2合 【生産工場】ニチロ畜産 【発売日】2019年10月1日</p>

(※) 大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた管理による。

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