

2020年1月15日

～袋が皿になる！麺も米飯も、ワイルドにカキコメ！～

ワイルディッシュ

## 冷凍食品「WILDish」シリーズに4品が新ラインアップ

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、冷凍食品「WILDish」（ワイルディッシュ）シリーズから新ラインアップとして麺3品、米飯1品を2020年3月2日（月）より全国で新発売いたします。



「WILDish」シリーズは、2019年8月の新商品として米飯4品を発売し、「簡便調理」「個食」ニーズにおこたえた、レンジ調理後、袋を皿がわりにして召し上がれる商品です。

今年8月発売時より、“新しい食べ方提案”が評価され、多くのお客さまからご好評をいただいております。この度、人気のシリーズに新たに麺3品が登場、そして米飯も1品を加え全8品目のラインアップとすることで、さまざまな味をお楽しみいただけます。

## 【シリーズコンセプト】



本シリーズは「この袋が皿になる！」をコンセプトに、レンジで調理後、袋ごと召し上がれる商品として、新しい食べ方や食シーンをご提案いたします。多種のメニューをストックしていただき、食べたい時に“手軽に”、“すぐ”、“そのまま”食べられることを狙いとしています。

## 【商品特長】

### (1)バリエーション豊かなラインアップ

#### ①WILDish 汁なし担々麺



“広島式”の、花椒の痺れる辛さと風味豊かな香りを再現した、汁なし担々麺です。具材に豚ひき肉、青ねぎを使用しています。ラー油を加えることで“旨み”と“やみつき感”をさらに引き出しました。

#### ②WILDish ソース焼そば



豚の旨みをきかせた、甘さとスパイシーな味わいがやみつきになるソース焼そばです。中太麺でモチモチの食感をお楽しみいただけます。

#### ③WILDish 魚介豚骨まぜそば



タレにカツオ、サバ、イリコの魚粉をきかせた豚骨醤油味のまぜそばです。具材はほぐしチャーシュー、もやし、青ねぎを使用。麺は、タレが絡みやすい中太麺を使用しました。

#### ④WILDish ねぎ塩豚カルビ炒飯



豚カルビ肉、卵、キャベツ、玉ねぎ、青ねぎを使用した香ばしくやみつきになる味わいの炒飯です。あらびき黒こしょうとガーリック、そして隠し味に鶏がらスープを加えた、何度も食べたくなるような塩味タイプの炒飯に仕上げました。

## (2)皿のいらないスタンディングパッケージ



マチつき袋を使用し、調理後食卓に置くとそのまま立つ仕様のパッケージです。

パッケージごと電子レンジ(600W)で約3分～4分<sup>(※)</sup>で調理可能で、調理後は袋を皿がわりにそのまま召し上がれます。

(※) 調理時間は商品によって異なります。

## (3)食べ方ご案内動画QRコードつきパッケージ

商品パッケージに付いているQRコードから、商品の調理方法のご紹介動画をご覧ください。

### 【商品内容】

	商品名	内容量	希望小売価格	発売日	発売エリア
①	WILDish 汁なし担々麺	1人前(250g)	オープン価格	2020年3月2日(月)	全国
②	WILDish ソース焼そば				
③	WILDish 魚介豚骨まぜそば				
④	WILDish ねぎ塩豚カルビ炒飯				

## 【WILDish シリーズ 現在発売中の商品ラインアップ】

商品名	内容量	希望小売価格	商品パッケージ
WILDish 焼豚五目炒飯 	1人前 (270g)	オープン価格	<ul style="list-style-type: none"> <li>焼豚、卵、筍、しいたけ、人参、ねぎを使用した満足感のある五目炒飯です。</li> <li>高温あおり炒め製法で香ばしくパラっとした食感に仕上げました。</li> </ul>
WILDish 豚キムチ炒飯 	1人前 (270g)	オープン価格	<ul style="list-style-type: none"> <li>豚肉、卵、キムチ、白菜、玉ねぎ、人参、ニラ、小松菜の8種を使用し、キムチの旨みと辛みが特長の食べごたえのある商品です。</li> <li>高温かつ直火でパラっと炒めました。</li> </ul>
WILDish エビピラフ 	1人前 (250g)	オープン価格	<ul style="list-style-type: none"> <li>エビやカニの海鮮の旨みと、バターの風味が特長のエビピラフです。</li> </ul>
WILDish チキンライス 	1人前 (250g)	オープン価格	<ul style="list-style-type: none"> <li>炒めた後にトマトソースをかけ、濃厚な味わいに仕立てたチキンライスです。</li> <li>トマトソースにバターオニオンペーストを加えた奥深い味わいです。</li> </ul>

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](mailto: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