

マルハニチロ株式会社 広報 IR 部

〒135-8608 東京都江東区豊洲 3-2-20 T: 03-6833-0826 F: 03-6833-0506

2020年1月15日

2020年春季新商品・リニューアル品のご案内

全80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、2020年春季の 新商品46品、リニューアル品34品を本日発表いたします。

カテゴリー	※ ÷ ☆ □ 粉	内訳	
カテュッー	発売商品数	新商品	リニューアル品※
家庭用冷凍食品	31	16	15
家庭用加工食品(缶詰・びん詰・製菓素材)	6	4	2
家庭用加工食品(すりみ食品)	3	3	0
家庭用加工食品(デザート)	3	2	1
業務用冷凍食品	16	14	2
メディケア食品(介護食品)	21	7	14
合計	80	46	34

※デザイン変更品・コード変更品を除く

創業より食への挑戦を続け、今年140年の節目を迎えます。2020年春季新商品は、多様化するライフスタイルや深刻な人手不足などさまざまなニーズに向き合いながら、「食を通じてしあわせな時間をお届けしたい」という想いを込め、開発いたしました。

1. 家庭用冷凍食品

共働き世帯・単身世帯の増加に対応し、簡便性・即食に注力して開発した食卓の一品として使える惣菜や個食タイプの商品を中心に新しい食シーンを提案します。

■一押し商品:

(1)「五目シュウマイ ~香りと旨み~」

「新中華街®」シリーズより、適度な大きさで薄味ながら旨みがあり、いくつも食べたくなる飽きのこない仕立ての五目シュウマイを提案します。特に夕食の食卓におすすめです。





マルハニチロ株式会社 広報 IR 部

〒135-8608 東京都江東区豊洲 3-2-20 T: 03-6833-0826 F: 03-6833-0506

(2)「WILDish (ワイルディッシュ)」シリーズ

袋が皿になる"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いる「WILDish」シリーズに麺3品、米飯1品を加えます。全8品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。



<汁なし担々麺>



くソース焼そば>



<魚介豚骨まぜそば>



<ねぎ塩豚カルビ炒飯>

2. 家庭用加工食品(缶詰・びん詰・製菓素材)

原料を厳選した魚介類の缶詰・びん詰や、製菓素材・料理素材として使えるボトル入りの粉末ゼラチンなど、使いやすさと利便性を高めた商品を、多様化する食卓・調理のさまざまなシーンへ提案します。

■一押し商品:

(1)「光ふれんど」シリーズ

朝食や夕食にもう1品加えたいときの和食素材として、ストックできるびん詰タイプのおかずです。 ごはんのお供としてだけではなく、料理のアレンジにもご使用いただけます。



<こんぶ佃煮>



くさばみそ>



くいわしみそ(大葉入り)>



マルハニチロ株式会社 広報 IR 部

〒135-8608 東京都江東区豊洲 3-2-20 T: 03-6833-0826 F: 03-6833-0506

(2)「ゼライス ボトル入り」

ロングセラー商品「ゼライス」シリーズより、デザートづくりだけでなく、料理のつや出しや美容目的で使われる方が、必要な分だけ手軽に振りかけていただける「ゼライス ボトル入り」(※1)(※2)を提案します。



(※1) ひと振り約1g

(※2) 容器:特許出願中

3. 家庭用加工食品(すりみ食品)

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」や生産工場がある宇都宮のご当地メニュー「宇都宮餃子」のおいしさを再現したソーセージなどフィッシュソーセージに新たな価値を付与した商品を提案します。

■一押し商品:「産地厳選フィッシュソーセージ」

"ご当地の魚を手軽に召し上がってほしい"、"自分の好きな魚を選ぶ楽しさをご提供したい"という想いから、産地と魚種にこだわり開発した「産地厳選フィッシュソーセージ」に新しい2品が加わります。 魚本来のおいしさを求める方の二ーズにもおこたえすることで鮮魚売り場にも並ぶなど、フィッシュソーセージを手に取っていただく機会を増やしています。



<四国産真鯛を使ったお魚ソーセージ>

CATALINA RICHIED

TO STATE A CONTROL OF THE PARTY OF THE

<沖縄産アカジンを使ったお魚ソーセージ>



マルハニチロ株式会社 広報 IR 部

〒135-8608 東京都江東区豊洲 3-2-20 T: 03-6833-0826 F: 03-6833-0506

4. 家庭用加工食品(デザート)

食後のデザートやおやつとして、カロリーを気にすることなく召し上がれることでご愛顧をいただい ておりましたゼロカロリーのゼリーに新たな価値を加えて提案します。

■一押し商品:「ゼリーdeゼロ ぶどう」

カロリーだけでなく、糖類までをもゼロ(※1)にしたことに加え、「鉄分」という女性に不足しがちな栄 養素をプラスし、本商品1つで「1日分の鉄分(※2)」を摂っていただけます。



- (※1)食品表示基準に基づき、100g あたりエネルギー5kcal 未満を 0 kcal、 糖類 0.5g 未満を 0g としています。
- (※2)栄養素等表示基準値 2015 に基づき、1日分(6.8mg)の鉄分を配 合しています。

5. 業務用冷凍食品

人手不足でもおいしいものを提供したいというユーザーの想いにこたえ、おいしさと簡便調理を両立 した商品を提案します。

■一押し商品:「ノンプリフライ!」シリーズ



素材のおいしさを生かす「ノンプリフライ製法(※)」技術を使用した、冷凍のまま揚げるだけのいか のおつまみ天ぷらです。

(※)ノンプリフライ製法:特許出願中



<揚げるだけのおつまみいか磯辺天ぷら> <揚げるだけのおつまみいか塩天ぷら>





マルハニチロ株式会社 広報 IR 部

〒135-8608 東京都江東区豊洲 3-2-20 T: 03-6833-0826 F: 03-6833-0506

6. メディケア食品(介護食品)

"栄養・食べる楽しさ 足りていますか?"をテーマに、『少量高栄養』・『簡単調理』を実現した食べる 人、支える人も笑顔にする介護食を市販用と業務用にて、それぞれの使いやすさに配慮し提案します。

■一押し商品:

(1)「おいしさ満天食堂」シリーズ

"食べる人、支える人、日本を元気にしたい"をコンセプトに、当社の強みである魚原料調達力を生かし たメニューをそろえ、在宅介護中のお客さまにむけてマルハニチロが初めて発売する、市販用ペースト 食です。











くさばの味噌煮風> くさけの塩焼き風>

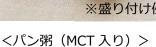
くかれいの煮付け風> くぶりの照り焼き風> くたいの塩焼き風>

(2)「やさしい主食」シリーズ

やさい主食

『少量高栄養』・『簡単調理』・『個食(ロスレス)』等に対応したパン粥です。嗜好性やメニューの汎用性 に対応できるよう2種類をラインアップしました。







<甘さひかえめパン粥(MCT 入り)>

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 0120-040826 フリーダイヤル

2020 年春季新商品・リニューアル品のご案内

1.【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
	【新商品】新中華街	① 豚肉、鶏肉、たけのこ、たまねぎ、しいたけ、千切
1	五目シュウマイ ~香りと旨み~	りしょうが入りの具材感のある五目シュウマイで す。
	MARUHA NCHIRO YA (F)	② 外がけした香り立つ鶏がらスープと、具材に練り込んだ海鮮スープのWスープが特長です。いくつも食べたくなる、飽きのこない味に仕立てました。
	新文字的	③ 3個ずつ切り離せるトレイ入りです。
		【調理方法】電子レンジ・蒸し器
		【規格】12個入(288g)
		【生産工場】広島工場
		【発売日】2020年3月2日
	【新商品】WILDish	① 「この袋が皿になる!」がコンセプトの「WILDish」
	汁なし担々麺	シリーズの新商品です。袋ごと電子レンジ調理で
	この袋が皿になる!	き、袋を皿がわりにして食べられます。
	高さい 必ずこの面を上にして 本式 加熱してください 音が	② 花椒の痺れる辛さと風味豊かな香りが特長の"広島
2	MARUHA MICHIRO	式汁なし担々麺"を再現しました。
	ランルであり上も すぐウマイ!	③ 「スタンディングパッケージ」を使用しています。 【調理方法】電子レンジ
	WILDISh 汁なし担々麺 Rotall	【 規格】 1人前(250g)
	広島式 花椒の食れる辛さ	【生產工場】大江工場
	【新商品】WILDish	【発売日】2020年3月2日
		① 「この袋が皿になる!」がコンセプトの「WILDish」
		シリーズの新商品です。袋ごと電子レンジ調理で
	ソース焼そば	き、袋を皿がわりにして食べられます。
	この袋が皿になる!	② 豚の旨みを効かせた、スパイシーでやみつき感ある
	(Macounistico and Macoco and Constitution and Constitutio	ソース焼そばです。中太麺でモチモチの食感を楽し
3	MARUHA MICHIRO	めます。
	Forables fc07d!	③ 「スタンディングパッケージ」を使用しています。
	WILDish ソース焼そば ************************************	【調理方法】電子レンジ
	もっちり太郎にジューシーなソースの旨み	【規格】1人前(250g)
	Construction Construction	【生産工場】大江工場
		【発売日】2020年3月2日

【新商品】WILDish

魚介豚骨まぜそば

4



- ① 「この袋が皿になる!」がコンセプトの「WILDish」 シリーズの新商品です。袋ごと電子レンジ調理で き、袋を皿がわりにして食べられます。
- ② 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。
- ③ 「スタンディングパッケージ」を使用しています。【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】2020年3月2日

【新商品】WILDish ねぎ塩豚カルビ炒飯



- ① 「この袋が皿になる!」がコンセプトの「WILDish」 シリーズの新商品です。袋ごと電子レンジ調理で き、袋を皿がわりにして食べられます。
- ② 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塩味仕立ての炒飯です。
- ③ 「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)。

【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】2020年3月2日

【新商品】炙り焼きさばめし

6

5



- ① 炙り焼きサバ、葉大根、にんじん、野沢菜漬、金ごま、焼きのりを使用しました。
- ② サバ節の香りが食欲をそそるやさしい味のごはんです。
- ③ お茶漬けにしてもおいしく食べられます。

【調理方法】電子レンジ

【規格】380g

【生産工場】国内協力工場

【発売日】2020年3月2日

【新商品】ペヤングやきそばピザ



7

8

9

10

- ① まるか食品株式会社「ペヤング®ソースやきそば」 とコラボレーションした商品です。
- ② 生地にキャベツ、紅しょうが、あおさ入りの焼そばと、焼そばソース、チーズを乗せました。
- ③ 専用のトレイを使用して折りたたむと、ワンハンド ピザとして食べられ、焼そばパン風の味わいが楽し めます(トレイは特許出願中)。

【調理方法】電子レンジ【規格】1枚入(105g)【生産工場】群馬工場【発売日】2020年2月3日

【新商品】うす焼きミックスピザ



- ① うす焼きの生地にたっぷりのチーズと野菜、ボロニアソーセージを乗せました。
- ② オーブントースター・オーブンではサクサクの食 感、電子レンジではもっちり食感が楽しめます。

【調理方法】オーブントースター・オーブン・ 電子レンジ

【規格】2枚入(170g) 【生産工場】群馬工場 【発売日】2020年2月3日

【新商品】Ocean Blue さけの塩焼き



- ① 天然サケを、過熱水蒸気焼き製法で旨みと水分を逃さずふっくらと焼き上げました。
- ② 淡路島の藻塩を使用しています。
- ③ 朝食など、食卓の一品にぴったりです。

【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】2020年3月2日

【新商品】Ocean Blue ぶりの照り焼き



- ① 天然ブリを、過熱水蒸気焼き製法で旨みと水分を逃さずふっくらと焼き上げました。
- ② ブリに特製照り焼きたれを絡ませました。
- ③ 朝食など、食卓の一品にぴったりです。【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】2020年3月2日

【新商品】Ocean Blue たれづけまぐろ竜田

11



- ① マグロを竜田揚げにして、ごま入りの特製甘辛だれをかけました。
- ② ほんのりとしょうがが香る仕立てです。

【調理方法】電子レンジ

【規格】5個入(75g)

【生産工場】マルハニチロ九州

【発売日】2020年3月2日

【新商品】Ocean Blue

さばのごまフライ

12



- ① 天然の国産サバをごま入りのパン衣で揚げました。
- ② 白ごま・黒ごまの2種類を使用し、風味豊かに仕立てました。

【調理方法】電子レンジ

【規格】4個入(80g)

【生産工場】群馬工場

【発売日】2020年3月2日

【新商品】3種和惣菜



- ① 油揚げひじき煮、ほうれん草ごまあえ、ごぼうきん ぴらの3種類の和惣菜をアソートしたカップ入りの おかずです。
- ② 焼きあごの上品な旨みで飽きのこない味に仕立てました。
- ③ 「二ッポンいいとこ豆知識」がカップの底に書かれています。

【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】2020年3月2日

【新商品】豚しょうが焼きマヨ

14

13



- ① 国産豚のハンバーグにマヨソースを入れ、自家製しょうが焼きたれをかけました。
- ② ごはんが進む味付けで、おべんとうにぴったりの一品です。

【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】2020年3月2日

【新商品】やわらか棒ヒレカツ 15 【新商品】ナポリタンフライ 16 【リニューアル】新中華街

- ① おべんとうサイズの棒ヒレカツです。食べやすいよ うにやわらかく仕立てました。
- ② 衣にもしっかりと味がついているため、ソースが無 くてもおいしく食べられます。 カツサンドなどのア レンジメニューにも使えます。

【調理方法】電子レンジ 【規格】6個入(108g) 【生産工場】二チ口畜産 【発売日】2020年3月2日

- ① 昔ながらの洋食屋さんをイメージしたナポリタン を、まるごとフライにしました。
- ② 熊本県産トマトを使用し、マイルドな味に仕立てま した。
- ③ トマトソースを線がけした、見た目にも楽しい一品 です。

【調理方法】電子レンジ 【規格】5個入(90g) 【生産工場】マルハニチロ九州

【発売日】2020年3月2日

五目あんかけ焼そば

17



- ① 具材入りのあんと、香ばしく両面を焼き上げた麺を 組み合わせた、トレイ入りの焼そばです。
- ② 麺を太くし、もちもち食感になりました。あんのオ イスター風味をアップしました。

【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】2020年3月2日

【リニューアル】新中華街 炒飯の極み「えび五目XO醤]



- ① XO醤の風味香る、パラッと香ばしい究極のエビ五 目入りあおり炒め炒飯です。
- ② 8種の具材入りになりました。黒豚エキスを入れ、 旨みをアップしました。

【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】2020年3月2日

【リニューアル】新中華街 ① 赤坂璃宮 譚オーナーシェフ直伝の「あおり炒め製 あおり炒めの焼豚炒飯 法」でパラッとふっくら、香ばしく仕上げた本格炒 飯です。 ② 炒め香味をアップし、さらにおいしくなりました。 19 【調理方法】電子レンジ・フライパン あおり炒めの 【規格】450g 焼豚炒飯 【生産工場】大江工場 【発売日】2020年3月2日 ① 東京深川めしをイメージした、こだわりふっくら粒 【リニューアル】東京深川の味 アサリ入りのカツオだしがしみわたる炊き込みご あさりめし はんです。 ② カツオの風味をアップし、彩りよく具材も見直しま 20 した。 ③ パッケージデザインを一新しました。 【調理方法】電子レンジ・フライパン 【規格】400g 【生産工場】国内協力工場 【発売日】2020年3月2日 ① トマトの旨みとモツァレラチーズのおいしさが楽 【リニューアル】うす焼きピッツァ しめる、うす焼き生地のピッツァです。 トマトとモツァレラチーズ ② 電子レンジでも調理できるようになりました。 【調理方法】オーブントースター・オーブン・ 21 電子レンジ 【規格】1枚入(135g) 【生産工場】群馬工場 【発売日】2020年3月2日 【リニューアル】うす焼きピッツァ ① 7種のチーズをブレンドした、チーズの濃厚なおい 濃厚チーズ しさが楽しめる、うす焼き生地のピッツァです。 ② 電子レンジでも調理できるようになりました。 【調理方法】オーブントースター・オーブン・ 22 電子レンジ 【規格】1枚入(118g) 【生産工場】群馬工場 【発売日】2020年3月2日

	【リニューアル】こんがりと焼いたミラノ風ドリア	① オーブンで焼き上げたチーズが香ばしい、ミラノ風 ドリアです。
		② トッピングに熟成チェダーチーズを配合し、さらに
23	MARINA INCIDIO	おいしくなりました。
	ジャラフルドリア	【調理方法】電子レンジ
	会社0029-14929-1732	【規格】2個入(400g) 【生産工場】群馬工場
	May Chair	【発売日】2020年3月2日
		1767617 2020 + 37 121
	【リニューアル】牛カルビマヨネ	① ひき肉でマヨソースを包んで焼き上げ、焼肉たれを
	ーズ	かけたおべんとうにぴったりのおかずです。
		② 焼肉たれにデーツ果汁を加え、コクのあるまろやか
24	MARUHA NICHRO	な味わいになりました。
	A2me	【調理方法】電子レンジ・自然解凍
	STEER STEER	【規格】6個入(126g)
	CON BIRTON INTO THE RESIDENCE OF THE PARTY O	【生産工場】広島工場
		【発売日】2020年3月2日
	【リニューアル】牛カルビマヨネ	① ひき肉でマヨソースを包んで焼き上げ、焼肉たれを
	ーズ5個	かけたおべんとうにぴったりのおかずです。 ② 焼肉たれにデーツ果汁を加え、コクのあるまろやか
25	SOUTH THE	な味わいになりました。
25	MARINA MICHEL AND	【調理方法】電子レンジ・自然解凍
	STATUS SELECTION SEASON	【規格】5個入(105g)
		【生産工場】広島工場
		【発売日】2020年3月2日
	【リニューアル】つぶつぶコーン	① スーパースイートコーンをたっぷり使ったクリー
	クリーミーコロッケ	ミーなコロッケです。
	99-2-3099	② クリームのなめらかさがアップしました。
26	MARUHA NCHINO 25:253	【調理方法】電子レンジ
		【規格】8個入(176g)
	クリーミーコッケ	【生産工場】広島工場
	8世末 電子レンシ専用	【発売日】2020年3月2日
	【リニューアル】照り焼ソースの	① 照り焼ソースをかけた、マヨソース入りのチキンフ
	鶏マヨ!	ライです。
		② 国産の鶏肉を使用しました。
27	MARCHAN MCHRO = HR 1 HE	【調理方法】電子レンジ・自然解凍
	: 西美 マミ	【規格】6個入(150g)
	国産業の用	【生産工場】群馬工場
	GEN BERROOM PART STORY TO SEE S	【発売日】2020年3月2日

28	【リニューアル】チーズハムカツ MARINA NICHEO DOCUMENTO DE LOS DEL LOS DE LOS DE LOS DE LOS DE LOS DE LOS DE LOS DEL LOS DE LOS DEL LOS DEL LOS DELLOS DEL LOS DELLOS DE	 冷めてもなめらかなチーズソースを、ロース八ムで包んで揚げたハムカツです。 クリームチーズを配合し、さらにおいしくなりました。 【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】2020年3月2日
29	【リニューアル】れんこんとひき 肉揚げ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	 ① にんじんと枝豆入りの鶏ひき肉の上に、スライスしたれんこんをのせた天ぷらです。 ② カツオと昆布の旨みでさらにおいしくなった天つゆがけです。 ③ パッケージデザインを一新しました。 【調理方法】電子レンジ 【規格】4個入(124g) 【生産工場】マルハニチロ九州 【発売日】2020年3月2日
30	【リニューアル】くまちゃん占い えびとチーズのグラタン 「表現チースの	 ① エビとチーズをトッピングした、カルシウム入りのミニグラタンです。 ② ホワイトソースは、乳の甘味と風味をアップしました。 ③ くまちゃん占いカップ入りです。 【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】2020年3月2日
31	【リニューアル】くまちゃん占い ミラノ風ミートグラタン	 ① パルメザンチーズ入りミートソースとホワイトソースのミニグラタンです。 ② ミートソースの具材感がアップし、さらにおいしくなりました。 ③ くまちゃん占いカップ入りです。 【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】2020年3月2日

2. 【家庭用加工食品(缶詰・びん詰・製菓素材)】

発売日:商品ごとに記載/発売地域:全国

No.	商品名	内容
1	【新商品】 栄ふれんど こんぶ佃煮 ごんぶ 佃煮 まったる 田煮 に	① 北海道産昆布を使用した昆布の佃煮です。昆布の食感と旨みでごはんがすすみます。② 食卓のもう一品として手軽に使えるびん詰です。③ アイデアしだいで様々な料理に使えます。【規格】90g【生産工場】マルハニチロ北日本 森工場【発売日】2020年3月2日
2	【新商品】米ふれんど さばみそ	① 国産サバと味噌をバランスよく合わせました。サバと味噌の風味がご飯によく合います。② 食卓のもう一品として手軽に使えるびん詰です。③ アイデアしだいで様々な料理に使えます。【規格】90g【生産工場】マルハニチロ北日本 森工場【発売日】2020年3月2日
3	【新商品】米ふれんど いわしみそ (大葉入り)	① 北海道産イワシと味噌をバランスよく合わせ、風味付けに大葉を入れました。② 食卓のもう一品として手軽に使えるびん詰です。③ アイデアしだいで様々な料理に使えます。【規格】90g【生産工場】マルハニチロ北日本 森工場【発売日】2020年3月2日
4	【新商品】ゼライスボトル入り (***********************************	 ゼリーづくりや料理にワンハンドで振り入れられるボトル入り粉末ゼラチンです。 ひと振りで約1gずつ計量されるので、必要な時、必要な量を簡単に使えます。 【用途】製菓素材・料理素材として 【規格】30g 【生産工場】国内協力工場 【発売日】2020年4月1日

① ズワイガニのカニみそと、マルズワイガニのカニ肉 【リニューアル】かにみそかに肉 を合わせた、お酒に合うおつまみ珍味です。 入り ② カニ肉割合を10%増量しました。 【規格】50g 5 【生産工場】マルハニチロ北日本 富良野工場 【発売日】2020年3月2日 【リニューアル】まるずわいがに ① 様々な料理に使いやすい、マルズワイガニのほぐし みです。 ほぐしみ ② カ二肉(固形量)を10%増量しました。 【規格】55 g まるずわいがに 6 【生産工場】マルハニチロ北日本 富良野工場 【発売日】2020年3月2日 まるずわいがにほくび

3. 【家庭用加工食品(すりみ食品)】

発売日:2020年3月2日/発売地域:全国

N.	立 口 2	the control of the co
No.	商品名	内容
	【新商品】四国産真鯛を使った	① 四国産の天然真鯛を使ったお魚ソーセージです。
	お魚ソーセージ	② 「瀬戸のほんじお®」で塩焼き風味に仕立てまし +
		た。
1	100	【規格】50g×3本 【生産工場】国内協力工場
_		【土连工场】 国内协力工场
	関連	
	【新商品】沖縄産アカジンを	① 沖縄や中国では高級魚として有名なアカジン (スジ
	使ったお魚ソーセージ	アラ)を使用したお魚ソーセージです。
		② 煮魚風の味付けにしました。
		【規格】50g×3本 【生产工場】 図中均力工場
	a Rap	【生産工場】国内協力工場
2	電子 でを発音	
	が基立と	
	 【新商品】餃子のまち宇都宮	① 宇都宮餃子会監修のもと、魚のすりみに豚肉と野菜
		を合わせて宇都宮餃子のおいしさを再現したお魚
	餃子風味ソーセージ	ソーセージです。
		② 野菜感の強い宇都宮餃子の特長を表現し、ネギを中
	THE SECOND SECON	心に野菜の風味を生かしました。
3	都襲宮	③ スパイスを効かせたおつまみにぴったりの一品で
	*	ਰ。
	セラシー	【規格】50g×2本
		【生産工場】宇都宮工場
	CUTTORNEGO	

4. 【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
	【リニューアル】ゼリーdeゼロ	① ゼロカロリーで「糖類ゼロ」にこだわり、「ぶどうポリ
	ぶどう	フェノール入り」、「1日分の鉄分」の栄養素を加えた
		ぶどうゼリーです。
		② ナタデココを増量し、より満足感のあるゼリーに仕上
1	man)	げました。
1	郷頂 巻りー49-巻口	③ 果実感のあるみずみずしいおいしさを表現したパッケ
	18:90 (8)22-19.	ージデザインに変更しました。
		【規格】245g
		【生産工場】マルハニチロ山形
		【発売日】2020年2月24日
	【新商品】たべてもOkcal ぶどう	① ぶどうの果実感にこだわった、ゼロカロリーでも満足
	Okcal B M	感のあるゼリーです。
		② ナタデココを増量しました。
2		③ ゼリーは弾力をアップし、より食べごたえのある仕立
_		てです。
		【規格】235g
		【生産工場】マルハニチロ山形
		【発売日】2020年3月2日
	【新商品】たべても0kcal りんご	① りんごの果実感にこだわった、ゼロカロリーでも満足
	-	感のあるゼリーです。
3	ENCE	② ナタデココを増量しました。
	Ukcal	③ ゼリーは弾力をアップし、より食べごたえのある仕立
		てです。
	A STATE OF THE STA	【規格】235g
		【生産工場】マルハニチロ山形
		【発売日】2020年3月2日

5.【業務用冷凍食品】

発売日:2020年3月2日/発売地域:全国

No.	商品名	内容
1	【新商品】 ノンプリフライ! 揚げるだけの おつまみいか磯辺天ぷら	 スティック状にカットしたイカに天ぷら衣をまとわせた、冷凍のまま揚げるだけのおつまみ天ぷらです。 イカのおいしさを保持するために、プリフライ工程を省いた製法です。 衣にアオサを混ぜた磯辺仕立てです。 【調理方法】揚げる 【規格】1kg/6袋×2合 【生産工場】浙江興業集団(中国)
2	【新商品】 ノンプリフライ! 揚げるだけの おつまみいか塩天ぷら	 スティック状にカットしたイカに天ぷら衣をまとわせた、冷凍のまま揚げるだけのおつまみ天ぷらです。 イカのおいしさを保持するために、プリフライ工程を省いた製法です。 【調理方法】揚げる 【規格】1kg/6袋×2合 【生産工場】浙江興業集団(中国)
3	【新商品】おいしく糖質off 直火釜炊き鶏五目ごはん (もち麦入り)	 ① 白米にもち麦を加え、国産鶏肉ときのこ、野菜を北海道産真昆布と焼津産カツオを使用したカツオ節の一番だしで炊き上げた、直火釜炊き和風ごはんです。 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 【調理方法】スチコン・電子レンジ 【規格】600g/10袋×2合 【生産工場】大江工場

4	【新商品】日本唐揚協会監修 「海から揚」 いかの黒胡椒コロコロ揚げ	 ① 日本唐揚協会との共同開発で立ち上げた、水産素材を使った「海から揚」シリーズのイカの唐揚げです。 ② ひとくちサイズでつまみやすい形状と、炭酸系アルコールに合う刺激的な黒胡椒風味にこだわりました。 【調理方法】揚げる 【規格】1kg/6袋×2合 【生産工場】浙江興業集団(中国)
5	【新商品】日本唐揚協会監修 「海から揚」 まるごと甘えびの旨塩揚げ	 日本唐揚協会との共同開発で立ち上げた、水産素材を使った「海から揚」シリーズの甘工ビの唐揚げです。 船上凍結した甘工ビを殻ごと使用しました。 数種類の香辛料を効かせた旨さ広がる塩味仕立てです。 【調理方法】揚げる 【規格】800g/6袋×2合 【生産工場】海外協力工場
6	【新商品】日本唐揚協会監修 「海から揚」 さばの本みりん揚げ	 ① 日本唐揚協会との共同開発で立ち上げた、水産素材を使った「海から揚」シリーズのサバの唐揚げです。 ② フィーレ形状にしたサバを使用し、本みりんで味付けしました。 ③ 白ご飯に合う甘旨い味付けにこだわりました。 【調理方法】揚げる 【規格】1kg/6袋×2合 【生産工場】浙江興業集団(中国)
7	【新商品】ガツンと旨い! Wソースの焼そば	 2種類のソースをそれぞれの風味が生きる製法で混ぜ合わせて仕上げたソース焼そばです。 ひとくち目のスパイシーな香りと、最後まで続くコクのある甘旨さにこだわりました。 麺は時間が経っても、食感の良さとほぐれやすさを維持します。 【調理方法】ボイル・スチコン 【規格】1kg/6袋×2合

【生産工場】大江工場

① なすの存在感と食べごたえにこだわり、厚く大きく 【新商品】ベジコーディ カットしたなすで鶏つくねを挟みました。 なすとつくねの肉厚フライ ② 揚げるだけのワンクックで提供できる野菜フライ です。 8 【調理方法】揚げる 【規格】1,050g(30個)/4袋 x 2合 【生産工場】永進冷凍食品(中国) 【新商品】ベジコーディ ① れんこんの存在感と食べごたえにこだわり、厚く力 れんこんとつくねの肉厚フライ ットしたれんこんに鶏つくねを重ねました。 ② 揚げるだけのワンクックで提供できる野菜フライ です。 9 【調理方法】揚げる 【規格】1,050 g (30個)/4袋 x 2合 【生産工場】永進冷凍食品(中国) 【新商品】便利な粗挽きつくね ① 鶏肉約70%配合の食べごたえと、粗びきの肉粒感に (軟骨入り) こだわった手作り感のある上質なつくねです。 ② 練りこんだ大葉の香りと軟骨の食感がアクセント です。 10 ③ 現場に適した調理方法が選べるマルチクック仕様 です。 【調理方法】揚げる・スチコン・電子レンジ・自然解凍 【規格】1,050 g (30個)/5袋 x 2合 【生産工場】海外協力工場 【新商品】にんにく香る鶏もも ① 肉比率約75%の食べごたえのある薄衣仕立ての唐 唐揚げ 揚げです。 ② 特製にんにくダレで下味をつけた、おつまみにもお かずにもなる仕立てです。 11 【調理方法】揚げる 【規格】1kg/6袋 x 2合 【生産工場】海外協力工場

(新商品)角かき揚げ(えび)90 (新商品)ふっくらあじの大葉フライ(笹型)

① 惣菜バックヤードの隠れたニーズにこたえる四角 いかき揚げです。

- ② 麺とセットする容器に合わせたサイズで、ボリューム感のある盛り付けができます。
- ③ サクサクとした食感で、たれも吸い込みやすく、箸 で割れる食べやすさにもこだわりました。

【調理方法】揚げる 【規格】2,430g(27個)/4合

【生産工場】永進冷凍食品(中国)



① 惣菜バックヤードの隠れたニーズにこたえる笹型 フライです。

- ② 一般的な惣菜容器にピッタリ収まり、ボリューム感と安定感のある盛り付けができます。
- ③ 大葉の重ね方を工夫し、ひとくち目から最後まで味わえる仕立てです。

【調理方法】揚げる

【規格】1,050g(42枚)/4袋 x 2合

【生産工場】浙江興業集団(中国)

【新商品】便利なオクラと長芋の ねばねば和え



① オクラ、長芋、昆布の食感とねばねば感を同時に味わえる和惣菜です。

- ② 昆布、カツオのだし、白醤油で味付けをして、奥行きのある深い味わいに仕上げました。
- ③ 時間が経ってもきれいな緑色が保たれ、おいしさが 長持ちし、食品口スを低減します。

【調理方法】自然解凍

【規格】500g/12袋 x 2合

【生産工場】煙台日魯大食品(中国)

【リニューアル】便利なオクラの おかか和え R



- ① 昆布、カツオのだし、白醤油で味付けをして、さら に旨みのあるおいしさになりました。
- ② 時間が経ってもきれいな緑色が保たれ、おいしさが 長持ちし、食品口スを低減します。

【調理方法】自然解凍

【規格】500g/12袋×2合

【生産工場】煙台日魯大食品(中国)

15

【リニューアル】便利ないんげん 胡麻和えR

16



- ① いんげんに胡麻だれがしっかり絡み、深い味わいに なりました。
- ② 時間が経ってもきれいな緑色が保たれ、おいしさが 長持ちし、食品口スを低減します。

【調理方法】自然解凍 【規格】500g/12袋×2合 【生産工場】煙台日魯大食品(中国)

6. 【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	【新商品】おいしさ満天食堂 三陸産さばの味噌煮風	① 完食を目指すおいしさ、ポジティブで楽しい介護食をコンセプトにしたUDF区分「かまなくてよい」のペースト状の市販用介護食品(レトルトパウチ)です。 ② 三陸産サバを使用し、コクと旨みが引き立つ味噌煮風に仕上げました。 ③ つい手に取りたくなる明るいパステルカラーの楽しいパッケージデザインです。 【調理方法】ボイル・電子レンジ 【規格】65g 【生産工場】国内協力工場 【発売日】2020年3月2日
2	【新商品】おいしさ満天食堂 三陸産さけの塩焼き風 ・	 ① 完食を目指すおいしさ、ポジティブで楽しい介護食をコンセプトにしたUDF区分「かまなくてよい」のペースト状の市販用介護食品(レトルトパウチ)です。 ② 三陸産銀鮭を使用し、サケのコクのある旨みと風味が引き立つ塩焼き風に仕上げました。 ③ つい手に取りたくなる明るいパステルカラーの楽しいパッケージデザインです。 【調理方法】ボイル・電子レンジ【規格】65g 【生産工場】国内協力工場 【発売日】2020年3月2日

【新商品】おいしさ満天食堂 かれいの煮付け風

3



- ① 完食を目指すおいしさ、ポジティブで楽しい介護食をコンセプトにしたUDF区分「かまなくてよい」のペースト状の市販用介護食品(レトルトパウチ)です。
- ② 黄金ガレイの旨みを生かし、しょうゆ味の煮付け風に仕上げました。
- ③ つい手に取りたくなる明るいパステルカラーの楽しいパッケージデザインです。

【調理方法】ボイル・電子レンジ

【規格】65g

【生産工場】国内協力工場

【発売日】2020年3月2日

【新商品】おいしさ満天食堂 三陸産ぶりの照り焼き風

4



- ① 完食を目指すおいしさ、ポジティブで楽しい介護食をコンセプトにしたUDF区分「かまなくてよい」のペースト状の市販用介護食品(レトルトパウチ)です。
- ② 三陸産ブリを使用し、風味良くコクのある照り焼き 風に仕上げました。
- ③ つい手に取りたくなる明るいパステルカラーの楽 しいパッケージデザインです。

【調理方法】ボイル・電子レンジ

【規格】65g

【生産工場】国内協力工場

【発売日】2020年3月2日

【新商品】おいしさ満天食堂 三陸産たいの塩焼き風

5



- ① 完食を目指すおいしさ、ポジティブで楽しい介護食をコンセプトにしたUDF区分「かまなくてよい」のペースト状の市販用介護食品(レトルトパウチ)です。
- ② 三陸産チダイを使用し、白身魚の上質な旨みと風味が引き立つ塩焼き風に仕上げました。
- ③ つい手に取りたくなる明るいパステルカラーの楽 しいパッケージデザインです。

【調理方法】ボイル・電子レンジ

【規格】65g

【生産工場】国内協力工場

【発売日】2020年3月2日

【新商品】やさしい主食パン粥(MCT入り)



① 少量高栄養の「やさしい主食」シリーズです。

- ② 『少量高栄養』・『簡単調理』・『個食(ロスレス)』等 に対応したパン粥です。適度な甘さがおいしさの秘 訣です。
- ③ UDF区分「かまなくてよい」の業務用冷凍介護食品です。MCT(中鎖脂肪酸油)入りで低栄養に配慮しています。

【調理方法】ボイル・スチコン 【規格】120g/30入X2合 【生産工場】国内協力工場 【発売日】2020年3月2日

【新商品】やさしい主食 甘さひかえめパン粥(MCT入り)



① 少量高栄養の「やさしい主食」シリーズです。

- ② 『少量高栄養』・『簡単調理』・『個食(ロスレス)』等 に対応したパン粥です。様々なメニューに対応でき るよう甘さをひかえめにしています。
- ③ UDF区分「かまなくてよい」区分の業務用冷凍介 護食品です。MCT(中鎖脂肪酸油)入りで低栄養に 配慮しています。

【調理方法】ボイル・スチコン 【規格】120g/30入X2合 【生産工場】国内協力工場 【発売日】2020年3月2日

【リニューアル】やさしい素材 たんぱく21チキン(ブロック)



- ① たんぱく質が100g中に21g以上含まれている、メインのおかずになるムース状の介護食品です。
- ② 苦味・えぐみを大幅に軽減、滑らかさもアップしました。
- ③ 自然解凍調理ができるようになり、加熱調理耐性も改善しました。
- ④ ビタミンDを新たに100g(1本あたり)中に21.3 μ g以上配合しています。
- ⑤ UDF区分「舌でつぶせる」の業務用冷凍介護食品です。

【調理方法】自然解凍・冷蔵庫解凍・蒸す・焼く・煮る・ 揚げる

【規格】300g(3本)/20入 【生産工場】二チロ畜産 【発売日】2020年5月中旬以降

8

6

 9
 【リニューアル】やさしい素材 たんぱく21チキン(ポーション)
 ① たん イン ② 苦味 した ③ 自然 改善

 9
 【リニューアル】やさしい素材 【生産工 【発売日 たんぱく21ポーク(ブロック)
 ② 古味 イン ② 苦味

① たんぱく質が100g中に21g以上含まれている、メインのおかずになるムース状の介護食品です。

- ② 苦味・えぐみを大幅に軽減、滑らかさもアップしました。
- ③ 自然解凍調理ができるようになり、加熱調理耐性も改善しました。
- ④ ビタミンDを新たに40g(1個あたり)中に 8.5μ g以上配合しています。
- ⑤ UDF区分「舌でつぶせる」の業務用冷凍介護食品です。

【調理方法】自然解凍・冷蔵庫解凍・蒸す・焼く・煮る・ 揚げる

【規格】120g(3個)/20入×2合

【生産工場】ニチロ畜産

【発売日】2020年5月中旬以降



- ① たんぱく質が100g中に21g以上含まれている、メインのおかずになるムース状の介護食品です。
- ② 苦味・えぐみを大幅に軽減、滑らかさもアップしました。
- ③ 自然解凍調理ができるようになり、加熱調理耐性も改善しました。
- ④ ビタミンDを新たに100g(1本あたり)中に21.3 μ g以上配合しています。
- ⑤ UDF区分「舌でつぶせる」の業務用冷凍介護食品です。

【調理方法】自然解凍・冷蔵庫解凍・蒸す・焼く・煮る・ 揚げる

【規格】300g(3本)/20入

【生産工場】ニチロ畜産

【発売日】2020年5月中旬以降

【リニューアル】やさしい素材 たんぱく21ポーク(ポーション)



- ① たんぱく質が100g中に21g以上含まれている、メインのおかずになるムース状の介護食品です。
- ② 苦味・えぐみを大幅に軽減、滑らかさもアップしました。
- ③ 自然解凍調理ができるようになり、加熱調理耐性も改善しました。
- ④ ビタミンDを新たに40g(1個あたり)中に 8.5μ g以上配合しています。
- ⑤ UDF区分「舌でつぶせる」の業務用冷凍介護食品です。

【調理方法】自然解凍・冷蔵庫解凍・蒸す・焼く・煮る・ 揚げる

【規格】120g(3個)/20入×2合 【生産工場】 ニチロ畜産

【発売日】2020年5月中旬以降

【リニューアル】やさしい素材 たんぱく21ビーフ(ブロック)



- ① たんぱく質が100g中に21g以上含まれている、メインのおかずになるムース状の介護食品です。
- ② 苦味・えぐみを大幅に軽減、滑らかさもアップしました。
- ③ 自然解凍調理ができるようになり、加熱調理耐性も改善しました。
- ④ ビタミンDを新たに100g(1本あたり)中に21.3 μ g以上配合しています。
- ⑤ UDF区分「舌でつぶせる」の業務用冷凍介護食品です

【調理方法】自然解凍・冷蔵庫解凍・蒸す・焼く・煮る・ 揚げる

【規格】300g(3本)/20入

【生産工場】二チロ畜産

【発売日】2020年5月中旬以降

1 2

【リニューアル】やさしい素材 たんぱく21ビーフ(ポーション)



- ① たんぱく質が100g中に21g以上含まれている、メインのおかずになるムース状の介護食品です。
- ② 苦味・えぐみを大幅に軽減、滑らかさもアップしました。
- ③ 自然解凍調理ができるようになり、加熱調理耐性も改善しました。
- ④ ビタミンDを新たに40g(1個あたり)中に8.5μg以上配合しています。
- ⑤ UDF区分「舌でつぶせる」の業務用冷凍介護食品です。

【調理方法】自然解凍・冷蔵庫解凍・蒸す・焼く・煮る・ 揚げる

【規格】120g(3個)/20入×2合 【生産工場】 二チロ畜産 【発売日】2020年5月中旬以降

【リニューアル】やさしい素材 たんぱく21白身魚



① たんぱく質が100g中に21g以上含まれている、メインのおかずになるムース状の介護食品です。

- ② 苦味・えぐみを大幅に軽減、滑らかさもアップしました。
- ③ 自然解凍調理ができるようになり、加熱調理耐性も改善しました。
- ④ ビタミンDを新たに40g(1個あたり)中に8.5μg以上配合しています。
- ⑤ UDF区分「舌でつぶせる」の業務用冷凍介護食品です。

【調理方法】自然解凍・冷蔵庫解凍・蒸す・焼く・煮る・ 揚げる

【規格】120g(3個)/30入×2合 【生産工場】二チロ畜産 【発売日】2020年5月中旬以降

1 4

【リニューアル】やさしい素材たんぱく21銀鮭



- ① たんぱく質が100g中に21g以上含まれている、メインのおかずになるムース状の介護食品です。
- ② 苦味・えぐみを大幅に軽減、滑らかさもアップしました。
- ③ 自然解凍調理ができるようになり、加熱調理耐性も改善しました。
- ④ ビタミンDを新たに40g(1個あたり)中に8.5μg以 上配合しています。
- ⑤ 単一魚種(銀鮭)にすることで、魚の風味が増し、 さらにおいしくなりました。
- ⑥ UDF区分「舌でつぶせる」の業務用冷凍介護食品です。

【調理方法】自然解凍・冷蔵庫解凍・蒸す・焼く・煮る・ 揚げる

【規格】120g(3個)/30入×2合 【生産工場】 ニチロ畜産

【発売日】2020年5月中旬以降

【リニューアル】やさしい素材 たんぱく21さば



① たんぱく質が100g中に21g以上含まれている、メインのおかずになるムース状の介護食品です。

- ② 苦味・えぐみを大幅に軽減、滑らかさもアップしました。
- ③ 自然解凍調理ができるようになり、加熱調理耐性も 改善しました。
- ④ ビタミンDを新たに40g(1個あたり)中に 8.5μ g以上配合しています。
- ⑤ 単一魚種(サバ)にすることで、魚の風味が増し、 さらにおいしくなりました。
- ⑥ UDF区分「舌でつぶせる」の業務用冷凍介護食品です。

【調理方法】自然解凍・冷蔵庫解凍・蒸す・焼く・煮る・ 揚げる

【規格】120g(3個)/30入×2合

【生産工場】ニチロ畜産

【発売日】2020年5月中旬以降

16

【リニューアル】やさしい素材 たんぱく21さわら



- ① たんぱく質が100g中に21g以上含まれている、メインのおかずになるムース状の介護食品です。
- ② 苦味・えぐみを大幅に軽減、滑らかさもアップしました。
- ③ 自然解凍調理ができるようになり、加熱調理耐性も改善しました。
- ④ ビタミンDを新たに40g(1個あたり)中に8.5μg以上配合しています。
- ⑤ 単一魚種 (サワラ) にすることで、魚の風味が増しました。
- ⑥ UDF区分「舌でつぶせる」の業務用冷凍介護食品です。

【調理方法】自然解凍・冷蔵庫解凍・蒸す・焼く・煮る・ 揚げる

【規格】120g(3個)/30入×2合 【生産工場】ニチロ畜産

【発売日】2020年5月中旬以降

【リニューアル】やさしい素材 たんぱく21赤魚



① たんぱく質が100g中に21g以上含まれている、メインのおかずになるムース状の介護食品です。

- ② 苦味・えぐみを大幅に軽減、滑らかさもアップしました。
- ③ 自然解凍調理ができるようになり、加熱調理耐性も改善しました。
- ④ ビタミンDを新たに40g(1個あたり)中に8.5μg以上配合しています。
- ⑤ 単一魚種(赤魚)にすることで、魚の風味が増しました。
- ⑥ UDF区分「舌でつぶせる」の業務用冷凍介護食品です。

【調理方法】自然解凍・冷蔵庫解凍・蒸す・焼く・煮る・ 揚げる

【規格】120g(3個)/30入×2合 【生産工場】 ニチロ畜産 【発売日】2020年5月中旬以降

18

【リニューアル】やさしい素材 たんぱく21ぶり



- ① たんぱく質が100g中に21g以上含まれている、メインのおかずになるムース状の介護食品です。
- ② 苦味・えぐみを大幅に軽減、滑らかさもアップしました。
- ③ 自然解凍調理ができるようになり、加熱調理耐性も改善しました。
- ④ ビタミンDを新たに40g(1個あたり)中に8.5μg以上配合しています。
- ⑤ UDF区分「舌でつぶせる」の業務用冷凍介護食品です。

【調理方法】自然解凍・冷蔵庫解凍・蒸す・焼く・煮る・ 揚げる

【規格】120g(3個)/30入×2合 【生産工場】 二チロ畜産

【発売日】2020年5月中旬以降

【リニューアル】やさしい素材 たんぱく21いか



- ① たんぱく質が100g中に21g以上含まれている、メインのおかずになるムース状の介護食品です。
- ② 苦味・えぐみを大幅に軽減、滑らかさもアップしました。
- ③ 自然解凍調理ができるようになり、加熱調理耐性も 改善しました。
- ④ ビタミンDを新たに40g(1個あたり)中に 8.5μ g以上配合しています。
- ⑤ 単一魚種 (イカ) にすることで、いかの風味が増しました。
- ⑥ UDF区分「舌でつぶせる」の業務用冷凍介護食品です。

【調理方法】自然解凍・冷蔵庫解凍・蒸す・焼く・煮る・ 揚げる

【規格】120g(3個)/30入×2合

【生産工場】二チロ畜産

【発売日】2020年5月中旬以降

2 0

【リニューアル】やさしい素材 たんぱく21えび



- ① たんぱく質が100g中に21g以上含まれている、メインのおかずになるムース状の介護食品です。
- ② 苦味・えぐみを大幅に軽減、滑らかさもアップしました。
- ③ 自然解凍調理ができるようになり、加熱調理耐性も改善しました。
- ④ ビタミンDを新たに40g(1個あたり)中に 8.5μ g以上配合しています。
- ⑤ UDF区分「舌でつぶせる」の業務用冷凍介護食品です。

【調理方法】自然解凍・冷蔵庫解凍・蒸す・焼く・煮る・ 揚げる

【規格】120g(3個)/30入×2合 【生産工場】N&Nフーズ(タイ) 【発売日】2020年5月中旬以降

※UDF:ユニバーサルデザインフード

2 1

※自然解凍:大量調理施設衛生管理マニュアルに則った管理下による