

2020年7月3日

2020年秋季新商品・リニューアル品のご案内

全44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：池見 賢）は、2020年秋季の新商品24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※
家庭用冷凍食品	27	11	16
家庭用加工食品（缶詰・レトルトパウチ・トレイ）	7	4	3
家庭用加工食品（すりみ食品）	1	1	0
家庭用加工食品（デザート）	2	1	1
業務用冷凍食品	7	7	0
合計	44	24	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

共働き世帯・単身世帯の増加やライフスタイルが多様化する中、簡便性と使いやすさを追求し、主食メニューをはじめとした、食卓の一品やお弁当にも便利な商品を提案いたします。

■一押し商品：「ミニピザ」

マルハニチロ冷凍食品オリジナルキャラクター『くまちゃん』の形をした、食べやすいサイズのピザです。ご家庭で食事をする機会の増える中、電子レンジ・トースターどちらでも調理が可能で、朝食や昼食、おやつとしてより手軽にピザを召し上がっていただきたいという思いから開発いたしました。



2. 家庭用加工食品（缶詰・レトルトパウチ・トレイ）

青魚として人気の魚種のひとつであるイワシを使った缶詰や電子レンジ加熱可能なレトルトパウチなど、より簡便性を高めた商品を提案いたします。

■一押し商品：「まいわし油漬 エキストラバージンオイル」

北海道産マイワシを、香り良く癖のない味わいのエキストラバージンオリーブオイルで漬けました。オイルごとお召し上がりいただくと、イワシに含まれるDHAやEPAを逃さず摂ることができます。そのままはもちろん、料理の素材として様々な料理にご利用いただけます。



3. 家庭用加工食品（すりみ食品）

魚種や産地にこだわり、全国ご当地の味を手軽に味わえるシリーズとしてご好評いただいている「産地厳選」シリーズの新商品を提案いたします。

■一押し商品：「山陰産のどぐろを使ったお魚ハンバーグ」

産地厳選シリーズに料理素材としてお使いいただける、山陰産のノドグロを使用した、ハンバーグ仕立ての商品を新たにラインアップいたします。お好みの厚さに切って焼いていただだけで、おつまみにもおかずにもなる一品が出来上がります。



4. 家庭用加工食品（デザート）

フルーツを熟知し、そのおいしさを最大限に引き出す菓子職人の上質かつ洗練されたデザートづくりをイメージした「フルティシエ」シリーズに、産地にこだわった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 山形県産黄桃&白桃」

山形県産の厳選した、香りや色味のよい黄桃と完熟した白桃を絶妙なバランスで配合した、桃の果肉を手軽に美味しく、ふんだんに味わうことができる“ちょっと贅沢”なデザートです。



5. 業務用冷凍食品

調理するとき、提供するとき、お客様が召し上がるとき、それぞれの課題・ニーズに向き合い、これまで以上に簡便性とおいしさを両立した価値ある新商品を提案いたします。

■一押し商品：「手作りサクサク 野菜かき揚げ80」

食欲をそそる揚げ色、時間がたっても揚げたての形・サクサクの食感が維持できることが特長の、そのまま揚げるだけで提供できるかき揚げです。



※調理例

(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

コーポレートコミュニケーション部

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

2020年秋季新商品・リニューアル品一覧表

1.【家庭用冷凍食品】

発売日：2020年9月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	【新商品】ミニピザ 	① くまちゃんの形をしたピザにハム、コーン、玉ねぎをトッピングしました。 ② トレイにはミニゲーム付きでお子様が楽しめる商品です。 ③ 1袋(ピザ4枚)に牛乳1.5本分(300ml)のカルシウムを配合し、生地には野菜と果実のミックスジュースを練り込みました。お子様の食事やおやつにぴったりです。 【調理方法】オーブントースター・オーブン・電子レンジ 【規格】4枚入(152g) 【生産工場】群馬工場
2	【新商品】Cheeeese! Pizza 	① 中はもっちり、外はカリッとした生地に、3種のチーズ(モツアレラ、ゴーダ、チェダー)とジェノベーゼソースをトッピングしたピザです。 ② たっぷりのチーズ量で、チーズ好きにはたまらない贅沢なピザです。 【調理方法】オーブントースター・オーブン 【規格】1枚入(172g) 【生産工場】群馬工場
3	【新商品】こんがりと焼いた ほうれん草とベーコンのグラタン 2個入 	① ほうれん草とベーコンを白ワインでソテーし、ホワイトソースでまろやかに仕上げました。 ② ペンネマカロニがソースとからみ、おいしく食べ応えのあるグラタンです。 ③ 香ばしいチーズが食欲をそそる仕立てです。 【調理方法】電子レンジ 【規格】2個入(400g) 【生産工場】群馬工場

4	【新商品】新中華街 酸辣湯麺 	① 鎮江香酢の上品な酸味と辣油の辛さが絶妙なバランスの本格中華麺です。 ② 自家製のふんわりかき玉で仕上げました。 【調理方法】電子レンジ・電子レンジと鍋 【規格】1人前（444g） 【生産工場】マルハニチロ九州
5	【新商品】海から揚 白身魚のから揚げ 	① 日本唐揚協会監修の「海から揚」シリーズです。 ② 袋のまま調理可能で、おつまみにもおかずにもなる食べきりサイズの“おかづまみ”です。 ③ 淡路の藻塩で仕上げた白身魚のから揚げです。レモンサワーに合う味付けにしました。 【調理方法】電子レンジ 【規格】1人前（80g） 【生産工場】マルハニチロ九州
6	【新商品】海から揚 いかのから揚げ 	① 日本唐揚協会監修の「海から揚」シリーズです。 ② 袋のまま調理可能で、おつまみにもおかずにもなる食べきりサイズの“おかづまみ”です。 ③ 2種類の胡椒を効かせたイカのから揚げです。ハイボールに合うパンチのある味付けにしました。 【調理方法】電子レンジ 【規格】1人前（70g） 【生産工場】マルハニチロ九州
7	【新商品】Ocean Blue さばの竜田揚げ ゆずおろしだれ 	① サバの竜田揚げに、ゆずおろしのたれをかけてさっぱりとした味に仕上げました。 ② 国産のサバ、ゆず果汁、大根おろしを使用しています。 ③ 食卓の一品にも、お弁当にも使えます。 【調理方法】電子レンジ 【規格】4個入（76g） 【生産工場】新石巻工場

8	【新商品】 Ocean Blue レモン&バジル 白身魚フリット 	① 爽やかなレモンの酸味と、バジルを効かせた白身魚のフリッターです。 ② 彩りの良い衣でおべんとうにぴったりです。 【調理方法】 電子レンジ 【規格】 6個入 (96g) 【生産工場】 新石巻工場
9	【新商品】 えびマヨ唐揚げ 	① エビのパテにマヨソースをのせてカラッと仕上げたから揚げです。 ② おべんとうに入れやすいサイズです。 【調理方法】 電子レンジ 【規格】 8個入 (104g) 【生産工場】 広島工場
10	【新商品】 サーモングラタン コロッケ 	① サーモンをほうれん草とマカロニ入りのグラタンソースで包んだ、彩りの良いコロッケです。 ② グラタンソースには3種のチーズ(クリーム、パルメザン、ゴーダ)を配合し、コクを出しました。 【調理方法】 電子レンジ 【規格】 5個入 (115g) 【生産工場】 夕張工場
11	【新商品】 Let'sベジランチ サラダチキン 3種おかず 	① 人気のサラダチキンと野菜を組み合わせた、ヘルシーで満足感のあるカップ惣菜です。 ② ごまだれ、よだれ鶏だれ、ねぎ塩レモンだれの3種類が楽しめる、カップ入りのアソート商品です。 ③ 自然解凍でおべんとうにも便利です。 【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
12	【リニューアル】 新中華街 五目シュウマイ 〜香りと旨み〜 	① 豚肉、鶏肉、たけのこ、たまねぎ、しいたけ、千切りしょうが入りの具材感のある五目シュウマイです。 ② 鶏がらスープの香りと、海鮮スープの旨みを立たせ、さらにおいしく、食べ飽きない味になりました。肉のプリッと感もアップしました。 【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

13	【リニューアル】 つぶつぶコーン クリーミーコロッケ 	① スーパースイートコーンを使ったクリーミーなコロッケです。 ② コーンの風味がアップしました。 【調理方法】 電子レンジ 【規格】 8個入 (176g) 【生産工場】 広島工場
14	【リニューアル】 いか天ぷら 	① やわらかいイカを使用した天ぷらに、甘辛いたれをかけたおべんとうにぴったりのおかずです。 ② 熟成黒みりんを使用し、たれに深みを出しました。 【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
15	【リニューアル】 いか天ぷら 	① やわらかいイカを使用した天ぷらに、甘辛いたれをかけたおべんとうにぴったりのおかずです。 ② 熟成黒みりんを使用し、たれに深みを出しました。 【調理方法】 電子レンジ・自然解凍 【規格】 5個入 (90g) 【生産工場】 新石巻工場
16	【リニューアル】 ほうれん草とチーズのささみカツ 	① 国産ささみの上にほうれん草入りのチーズをのせたフライです。 ② 3個で牛乳1本分 (200ml) のカルシウムを配合しました。 【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
17	【リニューアル】 くまちゃん占い えびとチーズのグラタン 	① えび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 ホワイトソースの風味となめらかさをアップし、デコレーションソースの色味がより鮮やかになりました。 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

18	【リニューアル】Let'sベジランチ ブロッコリー3種おかず 	① ブロッコリーを使った3種類の洋風おかずをアソートにしました。 ② 「ツナマヨサラダ」のツナ風味、「ごまドレマカロニ」のごま風味をアップしました。 ③ 自然解凍でおべんとうにも便利です。 【調理方法】電子レンジ・自然解凍 【規格】6カップ入（96g） 【生産工場】煙台日魯大食品（中国）
19	【リニューアル】Let'sベジランチ ほうれん草3種おかず 	① ほうれん草を使った人気のおかずを3種類アソートにしました。 ② 「おひたし」のだし風味、「ごまあえ」のごま風味をアップしました。 ③ 「バター炒め」のコーンを増量してさらにおいしく彩りもよくなりました。 ④ 自然解凍でおべんとうにも便利です。 【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】煙台日魯大食品（中国）
20	【リニューアル】新中華街 炒飯の極み【えび五目XO醬】 	① XO醬の風味香る、パラッと香ばしい究極のあおり炒め炒飯です。 ② 香味油とXO醬を増量し、エビの風味をアップしました。 【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
21	【リニューアル】鶏ごぼうごはん 	① 九州産の若鶏や国産野菜を使用した和風ご飯です。 ② かつお風味をアップしました。 【調理方法】電子レンジ・フライパン 【規格】450g 【生産工場】国内協力工場

22	【リニューアル】 ミックスピザ 3枚入 	① レンジではふんわり、トースターではサクリと、お好みに合わせて異なる食感を楽しめるミックスピザです。 ② 香辛料と酸味が効いたソースになりました。 【調理方法】 オープントースター・オーブン・電子レンジ 【規格】 3枚入 (306g) 【生産工場】 群馬工場
23	【リニューアル】 レンジミックス ピザ2枚入 	① レンジ専用こんがりトレイ付きのミックスピザです。 ② 香辛料と酸味が効いたソースになりました。 【調理方法】 電子レンジ 【規格】 2枚入 (234g) 【生産工場】 群馬工場
24	【リニューアル】 こんがりと焼いた えびドリア 2個入 	① エビの風味を効かせたホワイトソースに、こんがり焼いたチーズが香ばしいドリアです。 ② トッピングのチーズを増量し、焼き色と香ばしさをアップしました。 【調理方法】 電子レンジ 【規格】 2個入 (400g) 【生産工場】 群馬工場
25	【リニューアル】 こんがりと焼いた ミラノ風ドリア 2個入 	① オーブンでこんがり焼き上げたチーズが香ばしい、ミラノ風ドリアです。 ② トッピングのチーズを増量し、焼き色と香ばしさをアップしました。 ③ ミートソースの具材を増量し、食べ応えをアップしました。 【調理方法】 電子レンジ 【規格】 2個入 (400g) 【生産工場】 群馬工場

26	【リニューアル】こんがりと焼いた ラザニア 2個入 	① オープンでこんがりと焼き上げたチーズが香ばしい、ラザニアです。 ② 焼き色と香ばしさをアップしました。 ③ ミートソースの具材を増量し、食べ応えをアップしました。 【調理方法】電子レンジ 【規格】2個入（400g） 【生産工場】群馬工場
27	【リニューアル】こんがりと焼いた えびグラタン 2個入 	① エビの風味をきかせたホワイトソースに、こんがりと焼いたチーズが香ばしいグラタンです。 ② トッピングのチーズを増量し、焼き色と香ばしさをアップしました。 【調理方法】電子レンジ 【規格】2個入（400g） 【生産工場】夕張工場

2.【家庭用加工食品（缶詰・レトルトパウチ・トレー）】

発売日：2020年9月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	【新商品】まいわし油漬 エキストラバージンオイル 	① 北海道産マイワシをオリーブオイルで漬けました。 ② イタリア産のエキストラバージンオリーブオイルを使用しました。香り良く癖のない味がイワシのおいしさを引き立てます。 ③ そのままはもちろん、料理素材としても、様々な料理に使えます。 【規格】100g 【生産工場】マルハニチロ北日本 釧路工場
2	【新商品】井乃屋 牛丼の素 	① 新たに「井乃屋」シリーズとして、具材と味にこだわったどんぶりの素を発売します。 ② 牛肉と玉ねぎをりんごピューレーが入った甘辛だれで煮込みました。 ③ 箱のふたを開け、箱のままレンジ調理可能です。 【調理方法】電子レンジ、湯せん 【規格】140g 【生産工場】マルハニチロ山形
3	【新商品】井乃屋 中華丼の素 	① 新たに「井乃屋」シリーズとして、具材と味にこだわったどんぶりの素を発売します。 ② ごま油香る白湯風味のあんに野菜と豚肉の旨みが溶け込んでいます。 ③ 箱のふたを開け、箱のままレンジ調理可能です。 【調理方法】電子レンジ、湯せん 【規格】210g 【生産工場】マルハニチロ山形
4	【新商品】井乃屋 親子丼の素 	① 新たに「井乃屋」シリーズとして、具材と味にこだわったどんぶりの素を発売します。 ② 鶏肉、玉ねぎをかつお風味の出汁で煮込み、とき卵で仕上げました。 ③ 箱のふたを開け、箱のままレンジ調理可能です。 【調理方法】電子レンジ、湯せん 【規格】210g 【生産工場】マルハニチロ山形

5	【リニューアル】 鮭フレークトレー35g 	① おべんとう、おにぎりに便利な使い切りサイズの鮭フレークです。 ② 天然着色料使用にリニューアルしました。 【規格】 35g 【生産工場】 マルハニチロ北日本 森工場
6	【リニューアル】 ピリッ辛鮭フレークトレー35g 	① おべんとう、おにぎりに便利な使い切りサイズの鮭フレークです。唐辛子のピリッとした辛さが大人向けです。 ② 天然着色料使用にリニューアルしました。 【規格】 35g 【生産工場】 マルハニチロ北日本 森工場
7	【リニューアル】 とりそぼろトレー35g 	① おべんとう、おにぎりに便利な使い切りサイズの、とりそぼろです。 ② 国産鶏肉を使用しました。 【規格】 35g 【生産工場】 マルハニチロ北日本 森工場

3.【家庭用加工食品（すりみ食品）】

発売日：2020年9月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	【新商品】山陰産のどぐろを使ったお魚ハンバーグ 	① 高級魚として有名な山陰産のノドグロを使ったお魚ハンバーグです。 ② 脂がのったジューシーさと、上品な旨みは、おかずにもおつまみにもぴったりです。 【調理方法】スライスして焼く 【規格】140g 【生産工場】国内協力工場

4. 【家庭用加工食品（デザート）】

発売日：2020年9月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	【新商品】フルティシエ ちょっと贅沢 山形県産 黄桃&白桃 	① 山形県産の香りのよい黄桃と完熟した白桃を使用したゼリーです。 ② ゼリーは果肉の食感と風味を引き立てる口どけの良さにこだわりました。 【規格】205g 【生産工場】マルハニチロ山形
2	【リニューアル】フルティシエ ちょっと贅沢いちご あまおうのピューレー仕立て 	① ゼリーに福岡県産あまおうのピューレーを使用しました。 ② いちご果肉のおいしさが引き立つ甘酸っぱいゼリーです。 【規格】205g 【生産工場】マルハニチロ山形

5. 【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	【新商品】手作りサクサク 野菜かき揚げ80 	① 凍ったまま揚げるだけのプリフライのかき揚げです。 ② 人手不足の調理現場でも、簡便にロスなく提供できます。 ③ 揚げ色と、経時に強い保形性にこだわりました。 ④ つゆをかけた時に、箸でほぐれる食べやすさが特長です。 【調理方法】揚げる 【規格】2,880g(36個)/3合 【生産工場】永進冷凍食品（中国） 【発売日】2020年11月1日
2	【新商品】揚げなすの甘辛煮 	① 食感と見栄えにこだわり、大きめにカットしたナスを一度揚げてから、かつおだしのきいたタレに合わせました。 ② 袋ごとスチコンに入れて加熱後、冷める過程でタレの味が中まで染み込みます。 【調理方法】スチコン 【規格】1kg/4袋 x 3合 【生産工場】海外協力工場 【発売日】2020年11月1日
3	【新商品】オクラといかの 甘辛和えキット 	① オクラとイカを揚げて、別添のタレと和えるだけの簡単調理のキット品です。 ② ごはんをかき込みたくなる甘辛い味付けに、ピリッとした唐辛子の隠し味がやみつきの仕立てです。 【調理方法】オクラ、イカ：揚げる タレ：ボイル 【規格】1,030g（オクラ500g+打ち粉付きイカ300g+タレ230g）/4袋 x 2合 【生産工場】浙江興業集団（中国） 【発売日】2020年11月1日

4	【新商品】 点心厨房 ふっくらミニ肉まん 23 	① 肉に3種の野菜（玉ねぎ、キャベツ、ネギ）としいたけを合わせ、飽きのこないベーシックな味付けに仕上げました。 ② ミニサイズでも見栄えのする、ふっくらとしたボリューム感にこだわりました。 【調理方法】 スチコン 【規格】 552g（24個）/10袋×2合 【生産工場】 N&Nフーズ（タイ） 【発売日】 2020年11月1日
5	【新商品】 点心厨房 スープがあふれる小籠包 25 	① 肉の旨みを引き出し、自家製清湯スープで仕上げた小籠包です。 ② 口どけの良いしなやかな皮で包みました。 【調理方法】 スチコン 【規格】 500g（20個）/10袋×2合 【生産工場】 N&Nフーズ（タイ） 【発売日】 2020年11月1日
6	【新商品】 点心厨房 プリッ旨えび蒸し餃子 20 	① プリッとしたエビのおいしさと、たけのこ、水クワイのシャキシャキとした食感が楽しめます。 ② 透き通ったもちもちの皮で包みました。 【調理方法】 スチコン 【規格】 600g（30個）/10袋×2合 【生産工場】 N&Nフーズ（タイ） 【発売日】 2020年11月1日
7	【新商品】 食感が極め手！ たけのこ中華春巻 	① サクッと軽い食感の皮で包んだ中華春巻です。 ② 大きめにカットしたたけのこがおいしさのこだわりです。 ③ 醤油、オイスターソース、上湯スープで風味良く仕上げました。 【調理方法】 揚げる 【規格】 300g（10本）/6袋×4合 【生産工場】 マルハニチロ九州 【発売日】 2020年9月1日