

2021年1月15日

2021年春季新商品・リニューアル品のご案内

全96品

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、2021年春季の新商品79品、リニューアル品17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	25	14	11
家庭用加工食品（缶詰・製菓素材・びん詰）	4	3	1
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）	4	4	0
業務用冷凍食品	19	14	5
メディケア食品（介護食品）	42	42	0
合計	96	79	17

※デザイン変更品・コード変更品を除く

1. 家庭用冷凍食品

ご家庭で食事する機会が増える中、調理負担が少なく、汎用性の高い食卓向け惣菜メニューを強化いたします。また個食にも便利にお使いいただける主食メニューや様々な料理にご活用いただける冷凍野菜など、幅広いラインアップで、変化し続けるライフスタイルに寄り添う商品を提案いたします。

■一押し商品：「ガブッと！四元豚ロースかつ」

食卓の一品としてお使いいただける、カツの大きさ・厚みにこだわったロースかつです。肉の旨みに定評があるフランス産の四元豚ロース肉を使用し、メッシュサイズの大きい専用パン粉により、サクッと軽い食感に仕上げました。



2. 家庭用加工食品（缶詰・製菓素材・びん詰）

DHA・EPAを豊富に含む青魚（イワシ）を使用した缶詰や、「ゼライス ボトル入り」をより便利にお使いいただける詰め替え用など、使いやすさ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<トマト> エキストラバージンオイル」

2020年秋に発売した「まいわし油漬 エキストラバージンオイル」の姉妹品です。北海道産マイワシをトマトソースと合わせ、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に漬けています。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用途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「こだわり魚種おさかな」シリーズに新たな価値を加えた商品を提案いたします。

■一押し商品：「北海道産帆立を使ったお魚ソーセージ」

こだわり魚種おさかなシリーズに北海道産のホタテを使った商品を新たにラインアップいたします。あらたな特許技術により、賞味期限を従来の3-4カ月から、1年に延長しました。北海道産ホタテの風味を長く楽しみ、フードロスの削減にもつながります。



4. 家庭用加工食品（デザート）

これまで培ったフルーツやフルーツゼリーの加工・開発ノウハウを最大限に生かした、フルーツが主役の新シリーズをラインアップいたします。

■一押し商品：「The Fruit」シリーズ

生鮮果実に負けない果実感をお楽しみいただける、フルーツが主役の新シリーズです。フルーツゼリーの消費者調査において人気の高かった「みかん」「白桃」「ぶどう」「4種のミックス」をラインアップいたします。フルーツをしっかり味わっていただけるよう、果実の粒の大きさや、果肉の量にこだわりました。



<みかん>

<ミックス>

<白桃>

<ぶどう>

5. 業務用冷凍食品

ユーザー様の課題に向き合い、調理や提供時における簡便性、ロス削減のローコストオペレーションが図れる商品を開発しました。召し上がる方にもご満足いただける、おいしさも併せ持ったラインアップです。

■一押し商品：「手作りサクサク かき揚げ」シリーズ

人手不足の調理現場においても、簡便に調理できるプリフライのかき揚げです。時間がたってもサクサクとした食感・見栄えのする揚げ色・保形性の強さが特長です。パック詰めや袋詰め商品として、様々なメニュー提案が可能です。



<手作りサクサク えびかき揚げ 6 5 >



<手作りサクサク えびかき揚げ 8 0 >



<手作りサクサク ミニかき揚げ 3 0 >

※盛付例

6. メディケア食品（介護食品）

少量でも高栄養でおいしく豊かな献立をお届けしたいとの思いから、ムース食のおかずセットシリーズを新たにラインアップいたします。

■一押し商品：「やさしいおかずセット」シリーズ

朝のムース食14種類、昼・夜のムース食28種類、合計42種類のシリーズラインアップを組み合わせると14日間のサイクル献立としてご利用いただけます。低栄養になりやすい、ご高齢者の方の食事、特に考慮する必要のある“エネルギーとタンパク質”に重点をおき、少量でも高栄養となるよう、仕立てました。残さず召し上がっていただける“おいしさ”も大きな特長の一つです。また、病院施設からご自宅に戻られる方々にも同じ品位のお食事をお楽しみいただけるよう、ご利用しやすい個食規格としました。



<朝のムース食の例 鮭の塩焼き>



<昼・夜のムース食の例 ホイコーロー>

(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
