

2022年1月19日

## 2022年春季新商品・リニューアル品のご案内

### 全64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、2022年春季の新商品46品、リニューアル品18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          | 24    | 12  | 12       |
| 家庭用加工食品（レトルトパウチ） | 4     | 4   | 0        |
| 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）    | 5     | 5   | 0        |
| 業務用冷凍食品          | 22    | 16  | 6        |
| メディケア食品（介護食品）    | 6     | 6   | 0        |
| 合計               | 64    | 46  | 18       |

※デザイン変更品・コード変更品を除く

コロナ禍によるライフスタイルの変化により、内食化傾向が高まっています。それにより調理頻度が増加し、時短・簡便な商品がますます求められています。社会環境においては、人手不足が深刻化しており、食においても業務負担の軽減が急務です。2022年春季は、これらの背景を踏まえた、課題解決の一助となる新商品をお届けします。

#### <各カテゴリー代表商品>

##### 1. 家庭用冷凍食品

##### ■「新中華街® 黄金の海老しゅうまい」「新中華街® 肉焼売」

赤坂璃宮 譚オーナーシェフ監修の、食卓惣菜としてご満足いただける本格的な味わいの焼売を2品発売します。「黄金の海老しゅうまい」はエビのおいしさを存分に味わえる仕立てで、本格飲茶でも使われる黄色皮で包みました。「肉焼売」はジューシーな粗挽き肉を使用した、食べ応えのある大きさです。



## 2. 家庭用加工食品（レトルトパウチ）

### ■「Chefit(シェフィット)」シリーズ

シェフが作ったような味わい深い1品を家庭で手軽に作ることができる、ジッパー付きのパウチに入った合わせ調味料の新シリーズです。「ぶり」「サーモン」「たまねぎ」「ブロッコリー」をそれぞれ使用する4メニューをラインアップします。素材を袋に入れて電子レンジで加熱するだけの簡単調理で、食卓惣菜が完成します。



## 3. 家庭用加工食品（すりみ食品）

### ■「こだわり魚種 北海道産たらこソーセージ」

魚種や産地にこだわった「こだわり魚種」シリーズで初となる、魚卵を使った新商品です。北海道で漁獲し、道内で加工されたタラコを5%配合しました。タラコの旨みと風味が味わえる、おつまみや軽食におすすめの1品です。



## 4. 家庭用加工食品（デザート）

### ■「旬生」シリーズ

フルーツの「産地」と「旬」にこだわり、フルーツを生鮮のまま使う独自の製法により、「香り」「食感」「フレッシュ感」を追求した季節限定ゼリーのシリーズです。4月以降、日本の旬を代表するフルーツ「ひめぼん」「甘夏」「八朔」「白桃」「梨」5種類にてお届けしてまいります。



## 5. 業務用冷凍食品

### ■「48時間本漬け熟成西京漬け」

ボリューム感のあるサイズでおべんとうの主役や食卓の主菜となる西京漬けを「カラスガレイ」「赤魚」「サバ」の3品ラインアップします。48時間じっくり漬け込むことで焼き上がりの華やかな香りとツヤを引き出します。ローコストオペレーションで提供可能で、提供する方と召し上がる方、両方にご満足いただける一品です。



<カラスガレイの西京漬け>



<赤魚の西京漬け>



※盛りつけ例

<サバの西京漬け>

## 6. メディケア食品（介護食品）

### ■「やさしいおかず」シリーズ

施設や病院の調理において最も人手が不足する朝食シーンに向けて、「やさしいおかず」シリーズの惣菜ムース・ゼリーに新たなラインアップを追加します。和え物やサラダなどの惣菜メニューをおいしさはそのままに、ムース、ゼリーに仕上げました。従来より継続している少量高栄養と簡単調理にこだわりました。



<コールスローゼリー>



<ほうれん草の白和えムース>



※盛りつけ例

<たまねぎサラダゼリー>

(商品の仕様・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

メール [koho@maruha-nichiro.co.jp](mailto:koho@maruha-nichiro.co.jp) (広報窓口)

2022年春季新商品・リニューアル品一覧表

1. 【家庭用冷凍食品】

発売日：2022年3月1日／発売地域：全国

| No. | 商品名  | 内容  |
|-----|--|---|
| 1   | <p>【新商品】新中華街<br/>黄金の海老しゅうまい</p>     | <p>① プリットとした食感のエビを堪能できるよう、中種のつなぎの量を極限まで減らした、赤坂璃宮 譚オーナーシェフ監修の本格エビしゅうまいです。</p> <p>② はちみつとXO醤であとひく海鮮の旨みを引き出し、ごま油、老酒で奥深い味わいに仕上げました。</p> <p>③ 上質な本格飲茶の点心に使われる黄色皮を使用し、食卓を華やかに彩ります。</p> <p>【調理方法】電子レンジ・蒸し器<br/>【規格】6個入（168g）<br/>【生産工場】広島工場</p>                          |
| 2   | <p>【新商品】新中華街<br/>肉焼売</p>          | <p>① 生姜と醤油ベースの特製ダレで調味した粗挽き豚肉を中種に加え、ジューシーな肉の旨みと食感にこだわった、赤坂璃宮 譚オーナーシェフ監修の本格肉焼売です。</p> <p>② 食べ応えのある大きさが外から見えるよう、パッケージの一部を透明にしました。</p> <p>③ 16個入の大容量タイプです。</p> <p>④ 「焼き」「揚げ」「鍋の具材」と様々なアレンジ調理で楽しめます。</p> <p>【調理方法】電子レンジ・蒸し器<br/>【規格】16個入（504g）<br/>【生産工場】広島工場</p>      |
| 3   | <p>【新商品】WILDish<br/>牛ステーキピラフ</p>  | <p>① アンガス牛、赤ピーマン、マッシュルーム、いんげん、玉ねぎ、卵の6種の具材を使用し、香ばしく炒めた洋風ピラフです。</p> <p>② 赤ワインのコクで牛肉の旨みを引き立て、隠し味にガーリックを加えました。上品かつやみつき感のある味わいです。</p> <p>③ 「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。</p> <p>【調理方法】電子レンジ<br/>【規格】1人前（240g）<br/>【生産工場】大江工場</p> |

|          |  |  |
|----------|--|--|
| <p>4</p> | <p>【新商品】<br/>チーズを食べるキーマカレー</p>      | <ol style="list-style-type: none"> <li>① バターライスの上にスパイスが香るキーマカレーとまろやかな卵黄風ソースをのせ、濃厚な白いチーズソースをかけました。</li> <li>② 28種類のスパイスを使ったキーマカレー、4種のチーズ（ゴーダ、モツアレラ、クリーム、カマンベールチーズパウダー）を使ったチーズソースで、カレー専門店のような本格的な味わいに仕上げました。</li> <li>③ 電子レンジ調理後にお皿が不要の便利なトレイ入りです。</li> </ol> <p>【調理方法】 電子レンジ<br/>【規格】 1人前（290g）<br/>【生産工場】 群馬工場</p> |
| <p>5</p> | <p>【新商品】<br/>天然国産真鯛の鯛めし</p>        | <ol style="list-style-type: none"> <li>① 国産の天然マダイを丁寧にほぐし、4種類の具材（ねぎ、葉大根、たけのこ、しょうが）とともに仕上げた和風ごはんです。</li> <li>② 特製の鯛だしを使用した、食べ飽きない上品な味つけです。</li> <li>③ ごま、きざみのり、わさびなど薬味をのせて、鯛茶漬けにアレンジしても楽しめます。</li> </ol> <p>【調理方法】 電子レンジ<br/>【規格】 320g<br/>【生産工場】 国内協力工場</p>   |
| <p>6</p> | <p>【新商品】<br/>えびとれんこんと枝豆の彩り揚げ</p>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>① エビ、れんこん、枝豆、玉ねぎの4種の具材を、スケトウダラのすりみでつないで揚げました。</li> <li>② 彩り華やかな和風のおかずです。</li> <li>③ すりみのふんわりとした食感が、具材の食感を引き立てます</li> <li>④ 野菜やたんぱく質が摂れるメニューで、食卓のおかずになる一品です。</li> </ol> <p>【調理方法】 電子レンジ<br/>【規格】 4個入（120g）<br/>【生産工場】 群馬工場</p>   |

|    |  |   |
|----|--|---|
| 7  | <p>【新商品】 Ocean Blue<br/>さば&amp;トマトフライ</p>     | <p>① 国産の天然サバの切り身の上に、フレッシュなトマトのソースをのせて、サクッと軽い衣で包んで揚げました。</p> <p>② じっくりと炒めた玉ねぎに完熟トマトペーストを合わせたソースはサバと相性が良く、子どもから大人まで食べやすい仕立てです。</p> <p>【調理方法】 電子レンジ<br/>【規格】 5個入 (95g)<br/>【生産工場】 新石巻工場</p>  |
| 8  | <p>【新商品】 Ocean Blue<br/>白身魚&amp;タルタルソース</p>  | <p>① ふっくらとした白身魚に、コクのあるタルタルソースをのせて、サクッと軽い衣で包んで揚げました。</p> <p>② MSC認証※を取得したアラスカ産のスケトウダラを使用しています。</p> <p>③ 自然解凍でも食べられ、おべんとうにも便利です。</p> <p>※1 MSC認証とは、環境にやさしい持続可能な漁業で獲られた水産物に認められる証です。</p> <p>【調理方法】 電子レンジ・自然解凍<br/>【規格】 5個入 (100g)<br/>【生産工場】 新石巻工場</p> |
| 9  | <p>【新商品】<br/>若鶏のチーズから揚げ</p>                 | <p>① にんにく醤油風味の特製ダレに漬け込んだ鶏むね肉とチーズソースを組み合わせたから揚げです。</p> <p>② やみつきになるスパイシーな衣とコクのあるチーズソースで、ごはんがすすむ一品です。</p> <p>【調理方法】 電子レンジ<br/>【規格】 6個入 (96g)<br/>【生産工場】 新石巻工場</p>   |
| 10 | <p>【新商品】<br/>ポテト&amp;ベーコンの包み揚げ</p>          | <p>① チーズソースとコンソメで味付けをしたじゃがいもに、相性の良いベーコンを合わせ、焼売の皮で包んで揚げました。</p> <p>② 揚げた皮の香ばしさとパリパリとした食感が食欲をそそります。</p> <p>③ おべんとうに使いやすい一口サイズです。</p> <p>【調理方法】 電子レンジ<br/>【規格】 8個入 (100g)<br/>【生産工場】 広島工場</p>  |

|           |   |   |
|-----------|---|---|
| <p>11</p> | <p>【新商品】<br/>もちもちボール たらこ&amp;チーズ</p>     | <p>① 国内製造のタラコとゴーダチーズを組み合わせたタラコチーズソースを、もちもち食感の生地で包みました。</p> <p>② もちっとした食感がクセになる、おべんとうのおかずやスナックにぴったりの一口サイズです。</p> <p>【調理方法】電子レンジ<br/>【規格】8個入 (104g)<br/>【生産工場】群馬工場</p>  |
| <p>12</p> | <p>【新商品】<br/>国産ささがきごぼう</p>              | <p>① 国産のごぼうをあく抜きし、「ささがきカット」にしました。</p> <p>② 洗う・切るの手間がなく、簡単にすぐに使えます。</p> <p>③ 保存に便利なチャック付きのパッケージです。</p> <p>【調理方法】電子レンジ・鍋(煮る)・フライパン(炒める)<br/>【規格】120g<br/>【生産工場】国内協力工場</p>   |
| <p>13</p> | <p>【リニューアル】新中華街<br/>五目シュウマイ 香りと旨み</p>  | <p>① 豚肉、鶏肉、たけのこ、玉ねぎ、しいたけ、しょうが入りの具材感のある五目シュウマイです。</p> <p>② 中種に練りこむ海鮮スープの配合を見直し、ホタテの旨みがアップしました。</p> <p>③ 袋の中のシュウマイを見ることができるよう、パッケージの一部を透明にしました。</p> <p>【調理方法】電子レンジ・蒸し器<br/>【規格】12個入 (288g)<br/>【生産工場】広島工場</p>       |
| <p>14</p> | <p>【リニューアル】新中華街<br/>あら挽き肉しゅうまい</p>     | <p>① 国産豚肉を使用し、ジューシーでコクのある旨みと粗挽き肉の歯ごたえの良さが自慢の肉しゅうまいです。</p> <p>② 1個ずつ切り離せるトレイ入りです。</p> <p>③ 食卓のおかずはもちろん、おべんとうにも便利です。</p> <p>④ 黒豚エキスを使用し、より味わい深くなりました。</p> <p>【調理方法】電子レンジ・蒸し器<br/>【規格】12個入 (168g)<br/>【生産工場】広島工場</p> |

|    |   |  |
|----|---|--|
| 15 | <p>【リニューアル】新中華街<br/>たけのことしいたけのシューマイ</p>    | <p>① たけのこの歯ごたえとしいたけの香りが生きている本格中華シューマイです。</p> <p>② 1個ずつ切り離せるトレイ入りです。</p> <p>③ 食卓のおかずはもちろん、おべんとうにも便利です。</p> <p>④ 黒豚エキスを使用し、より味わい深くなりました。</p> <p>【調理方法】電子レンジ・蒸し器<br/>【規格】12個入 (168g)<br/>【生産工場】広島工場</p>                 |
| 16 | <p>【リニューアル】新中華街<br/>横浜あんかけラーメン</p>        | <p>① 豚肉ときくらげに8種の野菜(もやし、白菜、たけのこ、にんじん、ねぎ、小松菜)を炒めて、とろみをつけた、あんかけラーメンです。</p> <p>② 麺はコシのある本格中華の卵麺を使用しています。</p> <p>③ オイスターソースを増量し、スープの旨みがアップしました。</p> <p>【調理方法】電子レンジ・電子レンジと鍋<br/>【規格】1人前 (482g)<br/>【生産工場】大江工場、マルハニチロ九州</p> |
| 17 | <p>【リニューアル】新中華街<br/>あおり炒めの焼豚炒飯</p>       | <p>① 赤坂璃宮 譚オーナーシェフ直伝の「あおり炒め製法」でパラッとふっくら仕上げた、香ばしい本格炒飯です。</p> <p>② オイスターソースを増量し、より旨みのある深い味わいに仕上げました。</p> <p>【調理方法】電子レンジ・フライパン<br/>【規格】450g<br/>【生産工場】大江工場</p>  |
| 18 | <p>【リニューアル】新中華街<br/>炒飯の極み [えび五目XO醬]</p>  | <p>① エビ、たまご、豚ひき肉、ねぎ、たけのこ、にんじんを使用した、XO醬の風味が香る具だくさんの炒飯です。</p> <p>② 赤坂璃宮 譚オーナーシェフ直伝の「あおり炒め製法」でパラッと香ばしく仕上げました。</p> <p>③ XO醬を増量し、海鮮の旨みがアップしました。</p> <p>【調理方法】電子レンジ・フライパン<br/>【規格】600g<br/>【生産工場】大江工場</p>                  |

|           |  |  |
|-----------|--|--|
| <p>19</p> | <p>【リニューアル】 WILDish<br/>豚キムチ炒飯</p>                | <p>① 豚肉、キムチ、白菜、玉ねぎ、人参、ニラ、小松菜の7種の具材を使用した、辛さの中に旨みがあるキムチ炒飯です。</p> <p>② 「この袋が皿になる！」がコンセプトの「WILDish」シリーズのリニューアル品です。</p> <p>③ コチュジャンを加え、より旨辛い味わいに仕上げました。</p> <p>【調理方法】 電子レンジ<br/>【規格】 1人前 (270g)<br/>【生産工場】 大江工場</p> |
| <p>20</p> | <p>【リニューアル】 くまちゃん占い<br/>えびとチーズのグラタン</p>          | <p>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。</p> <p>② ホワイトソースのなめらかさがアップしました。</p> <p>③ くまちゃん占いカップ入りです。</p> <p>【調理方法】 電子レンジ<br/>【規格】 4カップ入 (120g)<br/>【生産工場】 群馬工場</p>   |
| <p>21</p> | <p>【リニューアル】 Let'sベジランチ<br/>ほうれん草とチーズのささみカツ</p>  | <p>① 国産ささみの上にほうれん草入りのチーズをのせて揚げました。</p> <p>② ほうれん草を10%増量しました。</p> <p>③ 自然解凍でも食べられ、おべんとうにも便利です。</p> <p>【調理方法】 電子レンジ・自然解凍<br/>【規格】 6個入 (108g)<br/>【生産工場】 新石巻工場</p>  |
| <p>22</p> | <p>【リニューアル】<br/>えびシューマイ磯辺揚げ</p>                 | <p>① えびとたけのこの食感が楽しめる、ふんわりとしたえびシューマイを磯辺揚げにしました。</p> <p>② アオサを増量し、磯辺の風味がアップしました。</p> <p>③ 自然解凍でも食べられ、おべんとうにも便利です。</p> <p>【調理方法】 電子レンジ・自然解凍<br/>【規格】 8個入 (100g)<br/>【生産工場】 広島工場</p>                               |

|           |  |   |
|-----------|--|---|
| <p>23</p> | <p>【リニューアル】<br/>こんがり焼いたミラノ風ドリア<br/>2個入</p>  | <p>① オープ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。<br/>② ミートソースの肉を増量し、ソースの旨みと食べ応えがアップしました。</p> <p>【調理方法】電子レンジ<br/>【規格】2個入 (400g)<br/>【生産工場】群馬工場</p> |
| <p>24</p> | <p>【リニューアル】<br/>こんがり焼いたラザニア2個入</p>         | <p>① オープンでこんがり焼き上げた、チーズが香ばしいラザニアです。<br/>② ミートソースの肉を増量し、ソースの旨みと食べ応えがアップしました。</p> <p>【調理方法】電子レンジ<br/>【規格】2個入 (400g)<br/>【生産工場】群馬工場</p>    |

## 2. 【家庭用加工食品（レトルトパウチ）】

発売日：2022年3月1日／発売地域：関東・中部・関西

| No. | 商品名   | 内容  |
|-----|---|---|
| 1   | <p>【新商品】Chefit(シェフィット)<br/>ぶりの煮つけの素</p>       | <ol style="list-style-type: none"> <li>① シェフが作ったような味わい深い1品を電子レンジで手軽に作る事ができる、ジッパー付きのパウチに入った合わせ調味料「Chefit」シリーズです。</li> <li>② ブリの切り身を入れ、電子レンジで3分加熱後、そのまま5分おくだけで、ぶりの煮つけができあがります。</li> <li>③ 醤油と砂糖の甘辛いたれが、まんべんなくからみまします。</li> <li>④ 魚独特のにおいを低減するために、緑茶エキスを配合しました。</li> </ol> <p>【調理方法】電子レンジ<br/>【規格】85g<br/>【生産工場】マルハニチロ北日本 森工場</p>          |
| 2   | <p>【新商品】Chefit(シェフィット)<br/>サーモンのクリーム煮の素</p>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>① シェフが作ったような味わい深い1品を電子レンジで手軽に作る事ができる、ジッパー付きのパウチに入った合わせ調味料「Chefit」シリーズです。</li> <li>② サケ（サーモン）の切り身と牛乳を入れ、電子レンジで3分30秒加熱後、そのまま5分おくだけで、サーモンのクリーム煮ができあがります。</li> <li>③ 味噌を隠し味に、コクと旨みを出しました。</li> <li>④ 魚独特のにおいを低減するために、緑茶エキスを配合しました。</li> </ol> <p>【調理方法】電子レンジ<br/>【規格】85g<br/>【生産工場】マルハニチロ北日本 森工場</p> |

|          |  |  |
|----------|--|--|
| <p>3</p> | <p>【新商品】Chefit(シェフィット)<br/>たまねぎのとろっと煮(コンソメ風味)の素</p>   | <p>① シェフが作ったような味わい深い1品を電子レンジで手軽に作る事ができる、ジッパー付きのパウチに入った合わせ調味料「Chefit」シリーズです。</p> <p>② カットした玉ねぎを入れ、6分30秒加熱後、そのまま5分おくだけで、玉ねぎのとろっと煮ができあがります。</p> <p>③ マダイの旨みをきかせたコンソメ風味です。</p> <p>④ 玉ねぎのとろっとした甘さが楽しめます。</p> <p>【調理方法】電子レンジ<br/>【規格】90g<br/>【生産工場】マルハニチロ北日本 森工場</p> |
| <p>4</p> | <p>【新商品】Chefit(シェフィット)<br/>ブロッコリーのピリ辛ガーリック和えの素</p>  | <p>① シェフが作ったような味わい深い1品を電子レンジで手軽に作る事ができる、ジッパー付きのパウチに入った合わせ調味料「Chefit」シリーズです。</p> <p>② 小房に分けたブロッコリーを入れ、4分加熱後、そのまま5分おくだけで、ブロッコリーのピリ辛ガーリック和えができあがります。</p> <p>③ あさりの旨みで味に深みを出しました。</p> <p>【調理方法】電子レンジ<br/>【規格】95g<br/>【生産工場】マルハニチロ北日本 森工場</p>                       |

### 3. 【家庭用加工食品（すりみ食品）】

発売日：商品ごとに記載／発売地域：商品ごとに記載

| No. | 商品名  | 内容  |
|-----|--|---|
| 1   | <p>【新商品】 こだわり魚種<br/>北海道産たらこソーセージ</p>  | <p>① 北海道産のたらこを5%配合したお魚ソーセージです。</p> <p>② たらこの旨みと風味を味わえるソーセージです。</p> <p>【規格】 65g×3束<br/>【生産工場】 国内協力工場<br/>【発売日】 2022年3月1日<br/>【発売地域】 全国</p>   |
| 2   | <p>【新商品】 魚むすび<br/>味付けおこわ</p>         | <p>① 魚のすりみともち米と一緒に炊き上げたスティック型のおむすびです。</p> <p>② もち米に筍と椎茸を混ぜ込み、醤油風味で炊き上げました。</p> <p>③ 携帯に便利で場所を選ばず、手も汚れず食べられます。</p> <p>④ 手で簡単に開封できます。</p> <p>⑤ 常温保存可能で、賞味期限は5カ月です。</p> <p>【規格】 60g×1本<br/>【生産工場】 宇都宮工場<br/>【発売日】 2022年4月1日<br/>【発売地域】 中四国・九州</p>                                      |
| 3   | <p>【新商品】 魚むすび<br/>わかめごはん</p>        | <p>① 魚のすり身ともち米と一緒に炊き上げたスティック型のおむすびです。</p> <p>② 茎わかめと白ごまを混ぜ込み、マダイやホタテの旨みで風味良く炊き上げました。コリコリとした食感が楽しめます。</p> <p>③ 携帯に便利で場所を選ばず、手も汚れず、ごはんのスティックが食べられます。</p> <p>④ 手で簡単に開封できます。</p> <p>⑤ 常温保存可能で、賞味期限は5カ月です。</p> <p>【規格】 60g×1本<br/>【生産工場】 宇都宮工場<br/>【発売日】 2022年4月1日<br/>【発売地域】 中四国・九州</p> |

## 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   |
|-----|--|--|
| 1   | <p>【新商品】旬生<br/>愛媛県産 生ひめぼん</p>   | <p>① 新鮮なフルーツのおいしさを追求し、「旬」「産地」「鮮度」にこだわった、マルハニチロゼリーの最高品位のシリーズです。</p> <p>② 愛媛県で2月から4月に収穫される「生ひめぼん」を使用しています。</p> <p>③ 「ひめぼん」は愛媛県で生産された「不知火（しらぬい）」に付けられたブランド名です。</p> <p>④ 「ひめぼん」特有の、濃厚な甘みと程よい酸味が楽しめます。</p> <p>【規格】 235g/6×8<br/>【生産工場】 国内協力工場<br/>【発売日】 2022年4月</p> |
| 2   | <p>【新商品】旬生<br/>熊本県産 生甘夏</p>   | <p>① 新鮮なフルーツのおいしさを追求し、「旬」「産地」「鮮度」にこだわった、マルハニチロゼリーの最高品位のシリーズです。</p> <p>② 熊本県で3月から6月に収穫される「生甘夏」を使用しています。</p> <p>③ たっぷりの果汁を含んだ果肉のプチプチとした食感と、甘酸っぱさを楽しめます。</p> <p>【規格】 235g/6×8<br/>【生産工場】 国内協力工場<br/>【発売日】 2022年5月～6月</p>  |
| 3   | <p>【新商品】旬生<br/>和歌山県産 生八朔</p>  | <p>① 新鮮なフルーツのおいしさを追求し、「旬」「産地」「鮮度」にこだわった、マルハニチロゼリーの最高品位のシリーズです。</p> <p>② 和歌山県で3月から6月に収穫される「生八朔」を使用しています。</p> <p>③ 果汁たっぷりでシャキッとした粒の食感と、八朔特有の酸味と程よい苦味を楽しめます。</p> <p>【規格】 235g/6×8<br/>【生産工場】 国内協力工場<br/>【発売日】 2022年5月～6月</p>                                      |

|          |  |   |
|----------|--|---|
| <p>4</p> | <p>【新商品】 旬生<br/>岩手県産 生白桃</p>  | <p>① 新鮮なフルーツのおいしさを追求し、「旬」「産地」「鮮度」にこだわった、マルハニチロゼリーの最高品位のシリーズです。</p> <p>② 岩手県で7月から8月に収穫される「生白桃」を使用しています。</p> <p>③ 完熟した豊かな香りと、濃厚な味わいを楽しめます。</p> <p>【規格】 240g/6×8<br/>【生産工場】 国内協力工場<br/>【発売日】 2022年8月</p> |
| <p>5</p> | <p>【新商品】 旬生<br/>千葉県産 生梨</p>  | <p>① 新鮮なフルーツのおいしさを追求し、「旬」「産地」「鮮度」にこだわった、マルハニチロゼリーの最高品位のシリーズです。</p> <p>② 千葉県で8月以降に収穫される「生梨」を使用しています。</p> <p>③ シャリシャリとした食感とみずみずしさを楽しめます。</p> <p>【規格】 235g/6×8<br/>【生産工場】 マルハニチロ山形<br/>【発売日】 2022年9月</p> |

## 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   | <p>【新商品】<br/>48時間本漬け熟成からすがれいの西京漬け</p>  | <p>① ポリユーム感と風味、甘味にこだわった、カラスガレイの西京漬けです。<br/>② 特製漬け床に48時間しっかり漬け込み熟成させました。<br/>③ 焼いたときの華やかな香りとツヤが特長です。<br/>④ 量販惣菜、給食、および一般消費者も利用可能な業務用食材販売店に向けた商品です。</p> <p>【調理方法】 スチコン・オープン・フライパン<br/>【規格】 540g（6枚）／10袋×2合<br/>【生産工場】 海外協力工場<br/>【発売日】 2022年3月1日</p> |
| 2   | <p>【新商品】<br/>48時間本漬け熟成赤魚の西京漬け</p>    | <p>① ポリユーム感と風味、甘味にこだわった、赤魚の西京漬けです。<br/>② 特製漬け床に48時間しっかり漬け込み熟成させました。<br/>③ 焼いたときの華やかな香りとツヤが特長です。<br/>④ 量販惣菜、給食、および一般消費者も利用可能な業務用食材販売店に向けた商品です。</p> <p>【調理方法】 スチコン・オープン・フライパン<br/>【規格】 810g（6枚）／5袋×2合<br/>【生産工場】 海外協力工場<br/>【発売日】 2022年3月1日</p>      |
| 3   | <p>【新商品】<br/>48時間本漬け熟成さばの西京漬け</p>    | <p>① ポリユーム感と風味、甘味にこだわった、サバの西京漬けです。<br/>② 特製漬け床に48時間しっかり漬け込み熟成させました。<br/>③ 焼いたときの華やかな香りとツヤが特長です。<br/>④ 量販惣菜、給食、および一般消費者も利用可能な業務用食材販売店に向けた商品です。</p> <p>【調理方法】 スチコン・オープン・フライパン<br/>【規格】 780g（6枚）／6袋×2合<br/>【生産工場】 海外協力工場<br/>【発売日】 2022年3月1日</p>      |

|   |   |  |
|---|---|--|
| 4 | <p>【新商品】<br/>黄金がれい煮つけ</p>                  | <p>① 黄金ガレイに一枚一枚丁寧に飾り包丁を入れ、ごはんにあう甘辛いたれと合わせました。<br/>② 魚に絡みやすく、また惣菜パックから漏れにくい粘度を持たせた調味だれで仕上げました。<br/>③ 量販惣菜、給食、セントラルキッチン、ベンダー向け商品です。</p> <p>【調理方法】 スチコン<br/>【規格】 972g (6枚) / 10袋<br/>【生産工場】 海外協力工場<br/>【発売日】 2022年3月1日</p>          |
| 5 | <p>【新商品】 便利な<br/>北海道産真いわしのうめ煮</p>        | <p>① 脂の乗った北海道産マイワシを、骨まで食べられるうめ煮にしました。<br/>② 梅干しペーストを使用し、さっぱりとした味付けに仕上げました。<br/>③ 給食、および一般消費者も利用可能な業務用食材販売店に向けた商品です。</p> <p>【調理方法】 自然解凍・流水解凍・ポイル・スチコン<br/>【規格】 400g (10尾) / 12袋<br/>【生産工場】 マルハニチロ北日本 釧路工場<br/>【発売日】 2022年3月1日</p> |
| 6 | <p>【新商品】 便利な<br/>お魚ハンバーグ (あじほぐし身入り)</p>  | <p>① 施設給食の常食で求められる柔らかさやたんぱく質量、食塩相当量に配慮したお魚ハンバーグです。<br/>② アジのほぐし身を使用し、食感や魚の存在感にこだわりました。<br/>③ 1枚60gの主菜サイズです。</p> <p>【調理方法】 自然解凍・流水解凍・ポイル・スチコン<br/>【規格】 600g (10枚) / 6袋×2合<br/>【生産工場】 浙江興業集団 (中国)<br/>【発売日】 2022年3月1日</p>          |

|   |   |  |
|---|---|--|
| 7 | <p>【新商品】<br/>やわらかお魚つみれ<br/>(あじほぐし身入り)</p>          | <p>① 施設給食の常食で求められる柔らかさや食塩相当量に配慮した、魚のつみれです。<br/>② アジのほぐし身を使用し、食感や魚の存在感にこだわりました。<br/>③ 食数計算や栄養価計算がしやすい1袋50個入りです。</p> <p>【調理方法】 スチコン・ポイル・蒸し器<br/>【規格】 650g (50個) / 6袋×2合<br/>【生産工場】 浙江興業集団 (中国)<br/>【発売日】 2022年3月1日</p>                               |
| 8 | <p>【新商品】<br/>ガブッとジューシー！鶏ももから揚げ<br/>(にんにく醤油)</p>  | <p>① スチコンや電子レンジでの調理が可能な、鶏もも肉のから揚げです。<br/>② 特製にんにく醤油だれに漬け込んだ、後引く旨みが特長です。<br/>③ 食べ応えのある大きめサイズです。<br/>④ 量販惣菜、給食、および一般消費者も利用可能な業務用食材販売店に向けた商品です。</p> <p>【調理方法】 揚げる・スチコン・電子レンジ<br/>【規格】 500g / 8袋×2合<br/>【生産工場】 海外協力工場<br/>【発売日】 2022年3月1日</p>          |
| 9 | <p>【新商品】<br/>ガブッと旨い！鶏むねから揚げ (旨しお)</p>            | <p>① スチコンや電子レンジでの調理が可能な鶏むね肉のから揚げです。<br/>② カツオ・昆布をきかせた特製旨塩だれに漬け込んだ、ごはんによく合う味付けです。<br/>③ 食べ応えのある大きめサイズです。<br/>④ 量販惣菜、給食、および一般消費者も利用可能な業務用食材販売店に向けた商品です。</p> <p>【調理方法】 揚げる・スチコン・電子レンジ<br/>【規格】 500g / 8袋×2合<br/>【生産工場】 海外協力工場<br/>【発売日】 2022年3月1日</p> |

|    |   |  |
|----|---|--|
| 10 | <p>【新商品】<br/>レンジでサクサク！<br/>食感自慢のえびフライ</p>  | <p>① 電子レンジ、スチコンでの調理が可能な、尾付きのエビフライです。<br/>② 衣のサクサク食感が特長です。<br/>③ 1尾30gの主菜サイズです。<br/>④ 一般消費者も利用可能な業務用食材販売店に向けた商品です。</p> <p>【調理方法】 電子レンジ・スチコン<br/>【規格】 150g (5尾) / 32袋×2合<br/>【生産工場】 KFフーズ (タイ)<br/>【発売日】 2022年5月1日</p>               |
| 11 | <p>【新商品】<br/>レンジでプリッと旨！えびフライ</p>          | <p>① 電子レンジ、スチコンでの調理が可能なエビフライです。<br/>② 弁当やおつまみにぴったりの一口サイズです。<br/>③ 一般消費者も利用可能な業務用食材販売店に向けた商品です。</p> <p>【調理方法】 電子レンジ・スチコン・揚げる<br/>【規格】 170g / 28袋×2合<br/>【生産工場】 KFフーズ (タイ)<br/>【発売日】 2022年5月1日</p>                                   |
| 12 | <p>【新商品】<br/>モッツアレラチーズスティック春巻20</p>      | <p>① ミルキーなモッツアレラチーズを 100%使用した、スティックタイプのスナック春巻です。<br/>② 伸びるチーズが特長です。<br/>③ パリッとした軽い食感の皮で包みました。<br/>④ 外食・量販惣菜向け商品です。</p> <p>【調理方法】 揚げる・フライパン<br/>【規格】 400g(20本) /<br/>8インナーカートン×2合<br/>【生産工場】 N&amp;Nフーズ(タイ)<br/>【発売日】 2022年3月1日</p> |

|    |   |   |
|----|---|---|
| 13 | <p>【新商品】<br/>ザクザクささみスティック (ホットチリ)</p>      | <p>① 鶏ささみを使用した、スティックタイプのフライドチキンです。<br/>     ② 唐辛子とにんにくが効いた、やみつきになる旨辛い味つけです。<br/>     ③ ザクザクとした食感の衣が特長です。<br/>     ④ 外食・量販惣菜向け商品です。</p> <p>【調理方法】揚げる・スチコン<br/>     【規格】1kg/4袋×2合<br/>     【生産工場】海外協力工場<br/>     【発売日】2022年3月1日</p> |
| 14 | <p>【新商品】<br/>まるごとおいしい小魚 (スプラット) 唐揚げ</p>  | <p>① オイルサーディン等で馴染みのあるヨーロピアンスプラットをまるごと使った、お酒に合う味付けのから揚げです。<br/>     ② 頭から尾までまるごと食べられます。<br/>     ③ 外食・量販惣菜向け商品です。</p> <p>【調理方法】揚げる<br/>     【規格】600g/8袋×2合<br/>     【生産工場】海外協力工場<br/>     【発売日】2022年3月1日</p>                       |
| 15 | <p>【新商品】<br/>麺が自慢の海鮮塩焼そば</p>             | <p>① 海鮮の旨みと風味が効いた、具材たっぷりの海鮮塩焼そばです。<br/>     ② 時間が経ってもコシがある麺と、イカ、アサリなど7種の具材を合わせ、彩りよく仕上げました。<br/>     ③ 量販惣菜・外食・給食向け商品です。</p> <p>【調理方法】ボイル・スチコン・フライパン<br/>     【規格】1kg/6袋×2合<br/>     【生産工場】大江工場<br/>     【発売日】2022年3月1日</p>        |

|    |  |  |
|----|--|--|
| 16 | <p>【新商品】<br/>チーズと野菜の彩りチキンロールカツ</p>      | <p>① チェダーとゴーダを使ったチーズ加工品と、いんげん、にんじんを鶏むね肉で巻いたチキンロールカツです。</p> <p>② 見た目のおいしさにもこだわり、3種の具材で断面を鮮やかに仕上げました。</p> <p>③ 量販惣菜・給食向け商品です。</p> <p>【調理方法】揚げる<br/>【規格】3.6kg(60個) / 2合<br/>【生産工場】N&amp;Nフーズ(タイ)<br/>【発売日】2022年4月1日</p> |
| 17 | <p>【リニューアル】 便利な<br/>小松菜の煮びたし</p>       | <p>① 小松菜のカットサイズを変更し、筋を残さない独自製法で食べやすくなりました。</p> <p>② 施設給食で使いやすくするために、シイタケとごぼうを抜きました。</p> <p>【調理方法】自然解凍・流水解凍<br/>【規格】500g / 12袋×2合<br/>【生産工場】煙台日魯大食品(中国)<br/>【発売日】2022年3月1日</p>  |
| 18 | <p>【リニューアル】 便利な<br/>豆と根菜の胡麻だれサラダ</p>  | <p>① 大豆、レッドキドニー、ごぼうの食感を柔らかく仕上げ、食べやすくなりました。</p> <p>② 施設給食で使いやすくするために、黒胡麻を抜きました。</p> <p>【調理方法】自然解凍・流水解凍<br/>【規格】500g / 12袋×2合<br/>【生産工場】煙台日魯大食品(中国)<br/>【発売日】2022年3月1日</p>   |
| 19 | <p>【リニューアル】 便利な<br/>豆と野菜の彩り煮</p>      | <p>① 施設給食で使いやすくするために、野菜と豆の柔らかさや、しいたけとれんこんのカットサイズを見直しました。</p> <p>【調理方法】自然解凍・流水解凍<br/>【規格】500g / 12袋×2合<br/>【生産工場】煙台日魯大食品(中国)<br/>【発売日】2022年3月1日</p>   |

|    |   |   |
|----|---|---|
| 20 | <p>【リニューアル】<br/>だし香る！直火焼うどん（しょうゆ）</p>  | <p>① カツオと焼アゴのだしと、3種類の節粉を使用して、華やかな香りを出しました。<br/>② 見た目のツヤ感はそのままに、油っぽさを軽減しました。<br/>③ 量販惣菜・外食・給食向け商品です。</p> <p>【調理方法】 ボイル・スチコン・フライパン<br/>【規格】 1kg/6袋×2合<br/>【生産工場】 大江工場<br/>【発売日】 2022年3月1日</p> |
| 21 | <p>【リニューアル】<br/>直火炒めお好みソース焼そば</p>     | <p>① 独自製法で麺のツヤと食感がアップしました。<br/>② 調理工程を見直し、野菜の色味が良くなりました。<br/>③ 量販惣菜・外食・給食向け商品です。</p> <p>【調理方法】 ボイル・スチコン・フライパン<br/>【規格】 1kg/6袋×2合<br/>【生産工場】 大江工場<br/>【発売日】 2022年3月1日</p>                    |
| 22 | <p>【リニューアル】<br/>いかゴロッとメンチカツ</p>      | <p>① イカのカットサイズを変更し、ゴロッと感がアップしました。<br/>② 衣を見直し、パン粉の剣立ちが良くなりました。<br/>③ 量販惣菜・給食向け商品です。</p> <p>【調理方法】 揚げる<br/>【規格】 600g（12枚）/10袋×2合<br/>【生産工場】 浙江興業集団(中国)<br/>【発売日】 2022年3月1日</p>               |

## 6. 【メディケア食品（介護食品）】

発売日：2022年3月1日／発売地域：全国

| No. | 商品名   | 内容  |
|-----|---|---|
| 1   | <p>【新商品】 やさしいおかず<br/>キャベツの梅和えムース</p>     | <p>① 「キャベツの梅和え」をおいしさはそのままにムースで再現した、ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」区分の冷凍介護食品です。</p> <p>② 梅の風味とさわやかな酸味が楽しめます。</p> <p>③ 「少量高栄養」「簡単調理」「食材ロス削減」に対応し、病院・施設の課題解決をお助けします。</p> <p>【調理方法】 自然解凍・冷蔵庫解凍・蒸し・電子レンジ<br/>【規格】 180g(6個)/20入×2合<br/>【生産工場】 サングルメ</p>                           |
| 2   | <p>【新商品】 やさしいおかず<br/>ほうれん草の白和えムース</p>  | <p>① 「ほうれん草の白和え」をおいしさはそのままにムースで再現した、ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」区分の冷凍介護食品です。</p> <p>② 大豆の程よい甘さと香りが楽しめる白和えムースに、ほうれん草ゼリーを彩りよくあわせました。</p> <p>③ 「少量高栄養」「簡単調理」「食材ロス削減」に対応し、病院・施設の課題解決をお助けします。</p> <p>【調理方法】 自然解凍・冷蔵庫解凍・蒸し・電子レンジ<br/>【規格】 180g(6個)/20入×2合<br/>【生産工場】 サングルメ</p> |
| 3   | <p>【新商品】 やさしいおかず<br/>きゅうりのナムルゼリー</p>   | <p>① 「きゅうりのナムル」をおいしさはそのままにゼリーで再現した、ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」区分の冷凍介護食品です。</p> <p>② ごま油とにんにくの風味がナムルゼリーのおいしさを引き立てます。</p> <p>③ 「少量高栄養」「簡単調理」「食材ロス削減」に対応し、病院・施設の課題解決をお助けします。</p> <p>【調理方法】 自然解凍・冷蔵庫解凍<br/>【規格】 180g(6個)/20入×2合<br/>【生産工場】 サングルメ</p>                        |

|          |  |  |
|----------|--|--|
| <p>4</p> | <p>【新商品】やさしいおかず<br/>きゅうりの酢の物ゼリー</p>   | <p>① 「きゅうりの酢の物」をおいしさはそのままにゼリーで再現した、ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」区分の冷凍介護食品です。</p> <p>② 程よい酸味とだしの風味が味わえるきゅうりの酢の物ゼリーにワカメゼリーをあわせました。</p> <p>③ 「少量高栄養」「簡単調理」「食材ロス削減」に対応し、病院・施設の課題解決をお助けします。</p> <p>【調理方法】自然解凍・冷蔵庫解凍<br/>【規格】180g(6個)/20入×2合<br/>【生産工場】サングルメ</p>         |
| <p>5</p> | <p>【新商品】やさしいおかず<br/>コールスローゼリー</p>    | <p>① 「コールスローサラダ」をおいしさはそのままにゼリーで再現した、ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」区分の冷凍介護食品です。</p> <p>② キャベツのゼリーにマヨネーズ風味の調味料をあわせ、にんじんゼリー・コーンゼリーの彩りが楽しめます。</p> <p>③ 「少量高栄養」「簡単調理」「食材ロス削減」に対応し、病院・施設の課題解決をお助けします。</p> <p>【調理方法】自然解凍・冷蔵庫解凍<br/>【規格】180g(6個)/20入×2合<br/>【生産工場】サングルメ</p> |
| <p>6</p> | <p>【新商品】やさしいおかず<br/>たまねぎサラダゼリー</p>  | <p>① 「たまねぎサラダ」をおいしさはそのままにゼリーで再現した、ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」区分の冷凍介護食品です。</p> <p>② 炒めたたまねぎと和風ドレッシングの風味が楽しめます。</p> <p>③ 「少量高栄養」「簡単調理」「食材ロス削減」に対応し、病院・施設の課題解決をお助けします。</p> <p>【調理方法】自然解凍・冷蔵庫解凍<br/>【規格】180g(6個)/20入×2合<br/>【生産工場】サングルメ</p>                          |