

2022年7月7日

2022年秋季新商品・リニューアル品のご案内

全33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年秋季の新商品23品、リニューアル品10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	20	12	8
家庭用加工食品（缶詰・レトルトパウチ）	3	3	0
業務用冷凍食品	10	8	2
合計	33	23	10

※デザイン変更品・コード変更品を除く

コロナ禍を機に社会環境および生活者のライフスタイルが変化したことにより、内食化傾向が高まっています。それにより家庭内では調理頻度の増加が負担となり、時短・簡便な商品がますます求められています。食の提供現場においては、人手不足が深刻化し、調理負担の軽減が急務です。これらの背景を踏まえ、マルハニチロとしてお客さまに提供できる価値を追求し、商品開発を進めました。2022年秋季は、社会課題解決の一助となる新商品をお届けします。

1. 家庭用冷凍食品

■「新中華街 海鮮あんかけ焼そば」「新中華街 鶏白湯ラーメン」「えびそば一幻^{いちげん} あじわいえびみそ」
内食傾向で伸長する冷凍麺類のマーケットに向けて、既存の新中華街シリーズから2品と、新たな有名ラーメン店とのコラボ商品を1品発売します。「海鮮あんかけ焼そば」は海鮮の旨みが凝縮されたあんかけと、香ばしい両面焼き麺の相性がよいあんかけ焼そばです。「鶏白湯ラーメン」は鶏と野菜の旨みがとけこむ、飲み干したくなるスープに仕上げました。有名店コラボでは、北海道の有名店「えびそば一幻」と取り組み、お店のナンバーワンメニュー「あじわいえびみそ」を再現しました。



2. 家庭用加工食品（缶詰）

■ 「北海道のいわし 梅しそ風味焼」「北海道のいわし 明太風味焼」

北海道で水揚げされたイワシを、北海道釧路の工場加工した商品を2品発売いたします。「北海道のいわし 梅しそ風味焼」は、梅の酸味としその風味でさっぱり食べられます。「北海道のいわし 明太風味焼」は明太子をまぶしてピリ辛に仕上げました。ご飯に合う、おかず缶詰です。



3. 業務用冷凍食品

■ 「ふっくら味しみ さば味噌煮」「ふっくら味しみ 赤魚煮つけ」

惣菜売り場のお弁当に向けて、魚のおいしさを生かし、食卓の主役になるボリューム感にもこだわった「煮魚」を発売いたします。「ふっくら味しみ さば味噌煮」は、味噌のコクと旨みのバランスにこだわり、ふっくらとした食感と味しみでご飯によくあう仕上げとしました。「ふっくら味しみ 赤魚煮つけ」は、一つ一つ丁寧に飾り包丁を入れて、しっかり味がしみるよう仕上げました。



※盛りつけ例

(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

コーポレートブランディング部 広報課

メール koho@maruha-nichiro.co.jp

2022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：2022年9月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	<p>【新商品】新中華街 海鮮あんかけ焼そば</p> 	<p>① 海鮮の旨みが凝縮された藻塩使用の上品なあん、両面を香ばしく焼きあげた麺の相性が程よい、赤坂璃宮 譚オーナーシェフ監修のあんかけ焼そばです。</p> <p>② エビ、イカ、もやし、白菜、きくらげ、にんじん、ねぎの7種の具材入りです。</p> <p>③ 袋から出してそのまま電子レンジ調理ができる、便利なトレイ入りです。</p> <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】1人前 (319g) 【生産工場】大江工場</p>
2	<p>【新商品】新中華街 鶏白湯ラーメン</p> 	<p>① 刻みチャーシュー、白菜、もやし、ねぎを炒め、鶏と野菜の旨みとけこむ特製濃厚スープがおいしい、鶏白湯ラーメンです。</p> <p>② スープに生姜を加えることで、コク深くもキレの良い、飲み干したくなる味わいに仕上げました。</p> <p>③ 麺は、もちもちとした食感が特長の自家製麺を使用しています。</p> <p>【調理方法】電子レンジ・電子レンジと鍋 【規格】1人前 (404g) 【生産工場】大江工場</p>
3	<p>【新商品】 えびそば一幻 あじわいえびみそ</p> 	<p>① 北海道の有名ラーメン店「えびそば一幻」とコラボレーションし、人気No.1メニュー「あじわいえびみそ」を再現した商品です。</p> <p>② お店のこだわり同様に、えびの旨みを凝縮し、濃厚でコク深いえびみそスープに仕上げました。</p> <p>③ 具材には特製チャーシュー、青ねぎを加えて、えびそば一幻ならではのトッピング「えび風味揚げ玉」を別添しています。</p> <p>④ 麺はスープによくからむ、コシのある自家製の中太麺を使用しています。</p> <p>【調理方法】鍋・電子レンジ 【規格】1人前 (368g) 【生産工場】マルハニチロ九州</p>

<p>4</p>	<p>【新商品】BIG DELIcious 白身魚のタルタルソース</p> 	<p>① おべんとう品として大人気のメニューを食卓惣菜向けに仕立てた「BIG DELIcious」シリーズの1品で、1個の重量が当社従来品の約1.9倍の大きさです。</p> <p>② 厚みのある白身魚に、炒め玉ねぎを加えたコクのあるタルタルソースをのせて、粗めのパン粉で包み揚げた、サクッと軽い食感のフライです。</p> <p>③ 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>※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 【規格】4個入（158g） 【生産工場】新石巻工場</p>
<p>5</p>	<p>【新商品】BIG DELIcious ソースとんかつ</p> 	<p>① おべんとう品として大人気のメニューを食卓惣菜向けに仕立てた「BIG DELIcious」シリーズの1品で、1個の重量が当社従来品の約1.7倍の大きさです。</p> <p>② 四元豚を使用した食べ応えのあるジューシーなとんかつに、野菜ペーストやりんご果汁、はちみつなどを加えたフルーティーな特製ソースをかけました。</p> <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】4個入（172g） 【生産工場】マルハニチロ畜産</p>
<p>6</p>	<p>【新商品】BIG DELIcious ほうれん草とチーズのささみかつ</p> 	<p>① おべんとう品として大人気のメニューを食卓惣菜向けに仕立てた「BIG DELIcious」シリーズの1品で、1個の重量が当社従来品の約2.3倍の大きさです。</p> <p>② 食べ応えのある国産ささみの上に、ほうれん草入りのチーズソースをのせて、粗めのパン粉で包み揚げた、サクッと軽い食感のフライです。</p> <p>③ チーズソースに加えるパルメザンチーズを、当社従来品よりも増やすことで、よりコク深い味わいに仕上げました。</p> <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】4個入（168g） 【生産工場】新石巻工場</p>

<p>7</p>	<p>【新商品】 WILDish 豚バラ生姜焼きめし</p> 	<p>① 豚バラ肉、玉ねぎ、キャベツ、千切りしょうが、つぶマヨ、ねぎ、卵の7種の具材を加え、人気の豚肉料理「生姜焼き」をイメージした炒飯です。</p> <p>② 食欲をそそるしょうがの香りと甘じょっぱい味付けに、電子レンジ加熱でとろけるつぶマヨ入りで、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 【規格】 1人前 (250g) 【生産工場】 大江工場</p>
<p>8</p>	<p>【新商品】 Ocean Blue えびとコーンの磯辺揚げ</p> 	<p>① 魚のすりみにバナメイエビとコーンを混ぜ合わせ彩り良く仕立てた磯辺揚げです。</p> <p>② 昆布の風味とかつおの旨みで上品な味わいに仕上げました。</p> <p>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。</p> <p>【調理方法】 電子レンジ 【規格】 6個入 (102g) 【生産工場】 群馬工場</p>
<p>9</p>	<p>【新商品】 ふっくら揚げチヂミ</p> 	<p>① 玉ねぎ、にら、にんじんがたっぷり入った食べやすいひとくちサイズのチヂミです。</p> <p>② 海鮮の風味とごま油の香りが食欲をそそります。</p> <p>③ ひとくちサイズでも満足感のある、ふっくらもちもちとした生地が特長です。</p> <p>【調理方法】 電子レンジ 【規格】 6個入 (93g) 【生産工場】 マルハニチロ九州</p>
<p>10</p>	<p>【新商品】 もちりニラ饅頭</p> 	<p>① ひき肉とニラをふんだんに使用したあんを、もちもちとした皮で包んだ、ひとくちサイズのニラ饅頭です。</p> <p>② 特製の酢醤油タレがかかっており、食卓のおかずだけでなく、おべんとうにも使いやすい一品です。</p> <p>【調理方法】 電子レンジ 【規格】 6個入 (120g) 【生産工場】 広島工場</p>

<p>11</p>	<p>【新商品】 ごはんが進む！さばカツ</p> 	<p>① 国産の天然サバの切り身にパン粉をつけてフライにし、特製の甘辛ソースをたっぷりかけました。 ② 野菜ペースト、りんご果汁、スパイスを加えたココのある特製ソースはサバと相性がよく、ごはんが進む一品です。</p> <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】5個入（100g） 【生産工場】新石巻工場</p>
<p>12</p>	<p>【新商品】 ベーコン入りブロッコリー</p> 	<p>① 使いやすく小さめにカットしたブロッコリーに、ベーコンをミックスしました。 ② パスタやサラダなど、さまざまな料理に使えます。</p> <p>【調理方法】電子レンジ・フライパン 【規格】200g 【生産工場】海外協力工場</p>
<p>13</p>	<p>【リニューアル】新中華街 五目シュウマイ 香りと旨み</p> 	<p>① 豚肉、鶏肉、玉ねぎ、たけのこ、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。 ② 歯ごたえのあるきくらげを追加し、具材の食感がアップしました。 ③ パッケージデザインをリニューアルしました。</p> <p>【調理方法】電子レンジ・蒸し 【規格】12個入（288g） 【生産工場】広島工場</p>
<p>14</p>	<p>【リニューアル】新中華街 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、パラッとふっくら香ばしく仕上げた本格炒飯です。 ② 口の中でひろがる卵の風味が増して、さらにおいしくなりました。</p> <p>【調理方法】電子レンジ・フライパン 【規格】450g 【生産工場】大江工場</p>

15	<p>【リニューアル】新中華街 炒飯の極み [えび五目XO醬]</p> 	<ol style="list-style-type: none"> ① エビ、卵、豚ひき肉、ねぎ、たけのこ、にんじんを使用した、XO醬の風味が香る具たくさん炒飯です。 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。 ③ 食欲をそそる香ばしいエビの風味がアップしました。 <p>【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</p>
16	<p>【リニューアル】 ミックスピザ3枚入</p> 	<ol style="list-style-type: none"> ① レンジでふんわり、トースターでサクリ食感が楽しめる3枚入のお徳用ミックスピザです。 ② 北海道製造の発酵バターをピザ生地に加えて、さらにおいしくなりました。 <p>【調理方法】電子レンジ・オーブン・オーブントースター 【規格】3枚入 (300g) 【生産工場】群馬工場</p>
17	<p>【リニューアル】 レンジミックスピザ2枚入</p> 	<ol style="list-style-type: none"> ① レンジ調理で簡単にふんわりこんがり生地が楽しめる、専用トレー付きのミックスピザです。 ② 北海道製造の発酵バターをピザ生地に加えて、さらにおいしくなりました。 <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】2枚入 (234g) 【生産工場】群馬工場</p>
18	<p>【リニューアル】 こんがり焼いたほうれん草とベーコンのグラタン2個入</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 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たグラタンです。 ② 燻製ベーコンを20%増量し、より香り豊かで味わい深くなりました。 <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】2個入 (400g) 【生産工場】群馬工場</p>

<p>19</p>	<p>【リニューアル】 牛カルビマヨネーズ</p> 	<p>① 食べ応えのある粗びき肉でマヨソースを包み、焼肉のタレをかけました。</p> <p>② お肉は過熱水蒸気焼き製法により外はこんがり、中はふっくらジューシーに焼き上げています。</p> <p>③ 牛肉のあとひく旨みがアップしました。</p> <p>【調理方法】 電子レンジ・自然解凍 【規格】 6個入 (120g) 【生産工場】 広島工場</p>
<p>20</p>	<p>【リニューアル】 牛カルビマヨネーズ 5 個</p> 	<p>① 食べ応えのある粗びき肉でマヨソースを包み、焼肉のタレをかけました。</p> <p>② お肉は過熱水蒸気焼き製法により外はこんがり、中はふっくらジューシーに焼き上げています。</p> <p>③ 牛肉のあとひく旨みがアップしました。</p> <p>【調理方法】 電子レンジ・自然解凍 【規格】 5個入 (100g) 【生産工場】 広島工場</p>

2. 【家庭用加工食品（缶詰・レトルト）】

発売日：2022年9月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	<p>【新商品】北海道のいわし 梅しそ風味焼</p> 	<p>① 北海道で水揚げされたイワシを北海道の工場加工しました。</p> <p>② 軽く焼いたイワシに梅としその風味で味付けした、さっぱり食べられるご飯に合うおかず缶詰です。</p> <p>【調理方法】そのまま</p> <p>【規格】内容総量85g、固形量60g</p> <p>【生産工場】マルハニチロ北日本 釧路工場</p>
2	<p>【新商品】北海道のいわし 明太風味焼</p> 	<p>① 北海道で水揚げされたイワシを北海道の工場加工しました。</p> <p>② 軽く焼いたイワシに明太子をまぶして仕上げた、ピリ辛でご飯に合うおかず缶詰です。</p> <p>【調理方法】そのまま</p> <p>【規格】内容総量85g、固形量60g</p> <p>【生産工場】マルハニチロ北日本 釧路工場</p>
3	<p>【新商品】Chefit えびのチリソース煮の素</p> 	<p>① 食材をご用意いただくだけで味わい深い1品を電子レンジ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「Chefit(シェフィット)」シリーズです。</p> <p>② エビの背中を浅くカットして背わたを取り、エビ全体に片栗粉をよくまぶして袋に入れ、電子レンジで加熱後、白ネギをまぜるだけで、ソースが良くからんだ「えびのチリソース煮」ができあがります。</p> <p>③ 酒醸（チューニャン）を使用し、エビ本来のおいしさが味わえる優しい味に仕上げました。</p> <p>【調理方法】電子レンジ</p> <p>【規格】60g</p> <p>【生産工場】マルハニチロ北日本 森工場</p>

3. 【業務用冷凍食品】

発売日：2022年9月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	<p>【新商品】 ふっくら味しみ さば味噌煮</p> 	<p>① ポリウム感と風味にこだわった、骨ありサバの味噌煮です。</p> <p>② 味噌のコクと旨みのバランスにこだわり、ご飯に良く合う味付けに仕上げました。</p> <p>③ 加熱調理する時間で、中までしっかり味がしみ込みます。</p> <p>④ 未加熱品です。</p> <p>⑤ 量販惣菜、産業給食に向けた商品です。</p> <p>【調理方法】スチコン 【規格】840g（6枚）／5袋×2合 【生産工場】海外協力工場</p>
2	<p>【新商品】 ふっくら味しみ 赤魚煮つけ</p> 	<p>① ポリウム感と、しっとりとした身の食感にこだわった、骨あり赤魚の煮つけです。</p> <p>② 一つひとつ丁寧に飾り包丁を入れました。</p> <p>③ 加熱調理する時間で、中までしっかり味がしみ込みます。</p> <p>④ 未加熱品です。</p> <p>⑤ 量販惣菜、産業給食に向けた商品です。</p> <p>【調理方法】スチコン 【規格】930g（6枚）／5袋×2合 【生産工場】海外協力工場</p>
3	<p>【新商品】 旨味熟成 若鶏の西京焼き</p> 	<p>① ポリウム感と風味、甘味にこだわった、若鶏もも肉の西京焼きです。</p> <p>② 酒粕入りの自家製味噌ダレに一晩しっかり漬け込み熟成させました。</p> <p>③ 焼きあがりの芳醇な香りとツヤが特長です。</p> <p>④ 量販惣菜のほか、一般消費者も利用可能な業務用食材販売店にも向けたパッケージデザインとしました。</p> <p>【調理方法】スチコン・オープン・レンジ 【規格】800g（10枚）／6袋×2合 【生産工場】海外協力工場</p>

4	<p>【新商品】 旨味熟成 若鶏の塩麴照焼き</p> 	<p>① ポリユーム感と風味、やわらかい食感にこだわった、若鶏もも肉の塩麴照焼きです。</p> <p>② 塩麴で熟成させ、しっとりやわらかく仕上げました。</p> <p>③ 量販惣菜のほか、一般消費者も利用可能な業務用食材販売店にも向けたパッケージデザインにしました。</p> <p>【調理方法】 スチコン・オープン・レンジ 【規格】 800g (10枚) / 6袋×2合 【生産工場】 海外協力工場</p>
5	<p>【新商品】 便利なやわらか いかハンバーグ (塩麴仕立て)</p> 	<p>① ダイスカットしたイカをイカのすり身でつなぎ、やわらかさとイカ存在感にこだわったハンバーグです。</p> <p>② イカを塩麴に漬け込むことで、やわらかい食感と旨味を引き出しました。</p> <p>③ マルチクック仕様 (自然解凍・ボイル・スチコン) で、様々な現場での調理が可能です。</p> <p>④ 施設給食向け商品です。</p> <p>【調理方法】 自然解凍・流水解凍・ボイル・スチコン 【規格】 600g(10枚) / 6袋×2合 【生産工場】 浙江興業集団(中国)</p>
6	<p>【新商品】 やわらかお魚つみれ (いか入り)</p> 	<p>① 施設給食の常食で求められるやわらかさや食塩相当量に配慮した、魚のつみれです。</p> <p>② イカの色合いや食感、味わいにこだわりました。</p> <p>③ 食数計算や栄養計算がしやすい1袋50個入りです。</p> <p>④ 施設給食向け商品です。</p> <p>【調理方法】 スチコン・ボイル・蒸し器 【規格】 650g (50個) / 6袋×2合 【生産工場】 浙江興業集団 (中国)</p>

<p>7</p>	<p>【新商品】 やわらかお魚つみれ（えび入り）</p> 	<p>① 施設給食の常食で求められるやわらかさや食塩相当量に配慮した、魚のつみれです。</p> <p>② エビを使用し、華やかな桜色の見た目や食感、エビの存在感にこだわりました。</p> <p>③ 食数計算や栄養計算がしやすい1袋50個入りです。</p> <p>④ 施設給食向け商品です。</p> <p>【調理方法】 スチコン・ボイル・蒸し器 【規格】 650g（50個）／6袋×2合 【生産工場】 浙江興業集団（中国）</p>
<p>8</p>	<p>【新商品】 旨みじゅわっと！海老のロールキャベツ</p> 	<p>① エビと魚のすり身を使用したロールキャベツです。</p> <p>② キャベツがトロツと柔らかい食感になるように仕立てました。</p> <p>③ キャベツにほどよい塩味で下味をつけました。ソースなしでもおいしく食べられます。</p> <p>④ 量販惣菜、産業給食に向けた商品です。</p> <p>⑤ 一般消費者も利用可能な業務用食材販売店にも向くパッケージデザインにしました。</p> <p>【調理方法】 スチコン・ボイル・電子レンジ 【規格】 1kg（10個）／10袋 【生産工場】 N&Nフーズ（タイ）</p>
<p>9</p>	<p>【リニューアル】 じっくり味しみ栗かぼちゃのうま煮</p> 	<p>① 甘い風味とホクホクとした食感が特長の栗かぼちゃを使用した煮物です。</p> <p>② 加熱後、冷ます過程でタレがじっくりしみ込みます。</p> <p>③ 栗かぼちゃとタレのバランスを見直し、さらにしっとりなめらかな食感になりました。</p> <p>④ 量販惣菜、産業給食向け商品です。</p> <p>【調理方法】 スチコン・ボイル 【規格】 1kg／6袋×2合 【生産工場】 海外協力工場</p>

<p>10</p>	<p>【リニューアル】 じゅわっと旨い！千両なすの甘辛揚げ煮</p> 	<p>① 揚げナスに甘辛いタレを合わせた、千両なすの甘辛揚げ煮です。</p> <p>② 加熱後、冷ます過程でタレがじっくりしみ込みます。</p> <p>③ かつお出汁が効いたタレに昆布出汁を加え、より深い味わいになりました。</p> <p>④ 量販惣菜、産業給食向け商品です。</p> <p>【調理方法】 スチコン・ボイル 【規格】 1kg／6袋×2合 【生産工場】 海外協力工場</p>
-----------	--	--