

2023年1月12日

2023年春季新商品・リニューアル品のご案内

全54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、2023年春季の新商品31品、リニューアル品23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	16	10	6
家庭用加工食品（缶詰・瓶詰・レトルト）	16	4	12
家庭用加工食品（すりみ食品）	2	2	0
業務用冷凍食品	20	15	5
合計	54	31	23

※デザイン変更品・コード変更品を除く

コロナ禍での内食需要の高まりにより家庭内調理が増え、より簡便性を求めるライフスタイルが定着しました。また、世界的な食糧、エネルギー価格の高騰など不透明な経済環境を受け、消費者の意識は節約志向にあります。

一方、外食など食の提供現場においては、各種制限の緩和に伴う堅調なインバウンド需要を背景に、深刻化する人手不足への対応が求められています。

これらの背景を踏まえ、マルハニチロは2023年「誰もが簡便にスマートに調理ができる」ことを目指し、お客さまにとっての価値ある食品を開発いたしました。

マルハニチロはこれからも食の可能性を追求し、健康価値創造と持続可能な食をお客様にお届けしてまいります。

1. 家庭用冷凍食品

- 新中華街「牛肉オイスターソース焼そば」
- おかずプレート「照り焼きチキン&根菜きんぴら」、「ヤンニョムチキン&3種ナムル」

単身世帯・少人数世帯の増加、節約志向の高まりに伴い、利用頻度が高まっている「個食」ニーズに応える新商品を発売いたします。

新中華街シリーズ「牛肉オイスターソース焼そば」は、牛肉と具材をオイスターソースで炒めて旨みを引き出し、本格中華の奥深い味に仕上げました。電子レンジ調理ができるトレイ付きの商品です。

トレイに主菜と副菜をバランス良く盛り付けた新シリーズ「おかずプレート」は、ごはん1膳（約150gを想定）と合わせても1食500kcal以下になるよう仕上げました。和食セット「照り焼きチキン&根菜きんぴら」と韓国料理セット「ヤンニョムチキン&3種ナムル」の2品をラインアップいたします。

（※ごはんのエネルギーは日本食品標準成分表2020年版（八訂）より引用）



2. 家庭用加工食品（缶詰・瓶詰・レトルト）

■「さば水煮 食塩不使用」

健康的なイメージが定着している魚の缶詰に、生活者のさらに「塩分を控えたい」という健康面からの要望と、「料理素材として活用したい」という要望にお応えし、「食塩不使用」のさば水煮缶詰を発売いたします。



3. 家庭用加工食品（すりみ食品）

■豊洲場外「魚河岸おつまみソーセージ 国産いか」、「魚河岸おつまみソーセージ 北海道ほたて」

家飲みニーズの高まりにお応えして、おつまみに特化した新シリーズ「豊洲場外」から、歯応えと食感の良い国産いかを使った「魚河岸おつまみソーセージ 国産いか」と、北海道産ほたての風味と旨みを味わえる「魚河岸おつまみソーセージ 北海道ほたて」の2品を発売いたします。



4. 業務用冷凍食品

- ノンプリフライ「サクッと食感！いか天ぷら50」、「白身魚のサクサク揚げ50」
- 「ガツンと旨い！ブロッコリーのピリ辛ガーリック」、「ごろっと旨い！ジャーマンポテト」、「おだしでほっこり さといもの煮物」

中食・外食業態の調理現場における人手不足の課題解決の一助となる「簡便調理」を基本に、手作り感、でき立て感、おいしさの付加価値をつけた新商品を開発いたしました。

調理の簡便性とおいしさにこだわった「ノンプリフライ」シリーズより、自家製の揚げ玉を衣付けし、天ぷららしい自然な見た目とサクサクの食感をご提供いただける「サクッと食感！いか天ぷら」と「白身魚サクサク揚げ」を発売いたします。

また、袋のままスチームコンベクションで加熱するだけで調理が完成する袋内調理品を3品発売いたします。下ごしらえ不要など無理・無駄のない調理オペレーションで、でき立てのおいしさをご提供いただけます。



※盛りつけ例

以上

(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

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

2023 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：2023年3月1日／発売地域：全国（一部エリア限定）

No.	商品名	内容
1	<p>【新商品】新中華街 牛肉オイスターソース焼そば</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛肉と2種類のオイスターソースの旨みを凝縮したコク深いあん、香ばしく両面を焼きあげた麺の相性が良い、赤坂璃宮 譚オーナーシェフ監修のあんかけ焼そばです。 ・牛肉、もやし、白菜、青梗菜、にんじん、ねぎの6種の具材入りです。 ・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>【調理方法】電子レンジ 【規格】1人前（330g） 【生産工場】大江工場</p>
2	<p>【新商品】新中華街 極旨！ももから揚げ300g</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・若鶏のもも肉を塩こうじ入り特製だれに漬け込み、やわらかくジューシーに仕上げたから揚げです。 ・赤坂璃宮 譚オーナーシェフ直伝の特製醤油だれと香辛料により、上品でありながらもあとひく味わいです。 ・こだわりの薄衣に仕立てることで、噛んだ瞬間、肉の旨みが口の中いっぱいに広がります。 ・300gの新規格をラインアップします。 <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】300g 【生産工場】海外協力工場</p>
3	<p>【新商品】おかずプレート 照り焼きチキン&根菜きんぴら</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・主菜と副菜をバランスよく組み合わせた、単身世帯向け個食商品「おかずプレート」シリーズの1品です。 ・ジューシーな照り焼きチキンと、根菜きんぴらをごはんに合う味付けに仕立てました。 ・本商品とごはん1膳（約150gを想定）を合わせても、500kcal以下※ に仕上がります。（※ごはんのエネルギーは日本食品標準成分表2020年版(八訂)より引用。） <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】1人前（140g） 【生産工場】海外協力工場</p>

<p>4</p>	<p>【新商品】おかずプレート ヤンニョムチキン&3種ナムル</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・主菜と副菜をバランスよく組み合わせた、単身世帯向け個食商品「おかずプレート」シリーズの1品です。 ・甘辛だれをかけたヤンニョムチキンと、彩り豊かなナムルは、ごはんのおかずだけでなくおつまみにもぴったりです。 ・本商品とごはん1膳（約150gを想定）を合わせても、500kcal以下※ に仕上がります。 <p>(※ごはんのエネルギーは日本食品標準成分表2020年版(八訂)より引用。)</p> <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】1人前（140g） 【生産工場】海外協力工場</p>
<p>5</p>	<p>【新商品】BIG DELIcious えびのタルタルソース</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・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」シリーズの新商品です。1個の重量が当社従来品比約2.0倍です。 ・エビのプリッとした食感と香りが特長のパテに、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。 ・フライの大きさがひと目で分かる、小窓付きのパッケージデザインです。 <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】4個入（164g） 【生産工場】新石巻工場</p>
<p>6</p>	<p>【新商品】WILDish プルコギ炒飯</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・豚バラ肉、にんじん、玉ねぎ、赤ピーマン(赤パプリカ)、ねぎ、いりごま、卵の7種の具材を加えた、人気の韓国メニュー「プルコギ」をイメージした炒飯です。 ・ラー油やコチュジャンのきいた旨辛だれに、梨やりんごの果汁を組み合わせて、やみつき感のある甘辛い味わいに仕上げました。 ・「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>【調理方法】電子レンジ 【規格】1人前（240g） 【生産工場】大江工場</p>

<p>7</p>	<p>【新商品】 鶏タル! ブラックペッパー味</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・タルタルソースを乗せた肉パテを、唐揚げ衣で揚げ、ご飯と相性抜群な自家製やみつきダレをかけました。 ・醤油ベースのやみつきだれは、ブラックペッパーとにんにくの風味が食欲をそそり、ごはんがすすみます。 <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】6個入 (120g) 【生産工場】新石巻工場</p>
<p>8</p>	<p>【新商品】牛カルビマヨ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛カルビ肉を使用した肉だねでマヨソースを包み揚げ、焼肉のタレをかけました。 ・ごはんがすすむ濃厚な味付けで、食卓やおべんとうのおかずはもちろん、おつまみにもぴったりです。 <p>【調理方法】電子レンジ・自然解凍 【規格】5個入 (100g) 【生産工場】群馬工場 【発売エリア】関東甲信越・中部エリア限定</p>
<p>9</p>	<p>【新商品】ポテト肉巻き</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・刻んだポテトを鶏と豚の合挽肉で包んで揚げました。 ・スティック形状で、おべんとうのおかずにも使いやすい一品です。 <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】5個入 (92g) 【生産工場】マルハニチロ九州 【発売エリア】北海道・東北・九州エリア限定</p>
<p>10</p>	<p>【新商品】ほうれん草とチーズの ささみカツ5個</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・国産ささみの上にほうれん草入りチーズをのせて揚げました。 ・自然解凍でも食べられる、おべんとうにも便利な一品です。 <p>【調理方法】電子レンジ・自然解凍 【規格】5個入 (85g) 【生産工場】新石巻工場</p>

11	<p>【リニューアル】新中華街 あおり炒めの焼豚炒飯</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・香ばしさがアップし、さらにおいしくなりました。 ・発売から15周年を迎えました。 <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>
12	<p>【リニューアル】 ミックスピザ3枚入</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・レンジでふんわり、トースターでサクサク食感が楽しめる3枚入のお徳用ミックスピザです。 ・トマトと玉ねぎの旨みをより感じられるピザソースになり、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>
13	<p>【リニューアル】 レンジミックスピザ2枚入</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・レンジ調理で簡単に、ふんわりこんがり生地が楽しめる、専用トレイ付きのミックスピザです。 ・甘みのあるピザソースにガーリックや唐辛子をきかせて、やみつき感のある味わいに仕上げました。 ・パッケージデザインを大幅にリニューアルしました。 <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>

<p>14</p>	<p>【リニューアル】 こんがり焼いたミラノ風ドリア 2個入</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・オーブンでこんがり焼上げたチーズが香ばしい、ミラノ風ドリアです。 ・ミートソースの旨みがアップし、よりコク深い味わいになりました。 <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>15</p>	<p>【リニューアル】 こんがり焼いたラザニア2個入</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・オーブンでこんがり焼上げたチーズが香ばしい、ラザニアです。 ・ホワイトソースにパルメザンチーズを加えることで乳の風味がアップし、より濃厚な味わいになりました。 <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>16</p>	<p>【リニューアル】くまちゃん占い えびとチーズのグラタン</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・ホワイトソースに入っている、エビのソテーを増量し、さらにおいしくなりました。 ・くまちゃん占いかップ入りです。 <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】4カップ入 (112g) 【生産工場】群馬工場</p>

2. 【家庭用加工食品（缶詰・瓶詰・レトルトなど）】

発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	<p>【新商品】</p> <p>さば水煮 食塩不使用</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 塩分が気になる方、塩分摂取を控えたい方にお勧めの食塩不使用のサバの水煮缶です。 お好みの味で調理できます。 <p>【調理方法】そのまま・お好みの調理方法</p> <p>【規格】内容量190g</p> <p>【生産工場】マルハニチロ北日本 青森工場</p> <p>【発売日】2023年3月1日</p>
2	<p>【新商品】</p> <p>Chefit</p> <p>ポテトサラダの素</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 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。 調理に手間がかかるポテトサラダが、電子レンジで簡単に完成します。 皮をむいたジャガイモ（中サイズ2個）をくし形にカットして専用袋に入れ、電子レンジで約5分間加熱したのち、お好みのマッシュ感につぶして完成します。 1袋で3-4人分のポテトサラダができます。 <p>【調理方法】電子レンジ</p> <p>【規格】45g</p> <p>【生産工場】マルハニチロ北日本 森工場</p> <p>【発売日】2023年3月1日</p>
3	<p>【新商品】</p> <p>金のどんぶり</p> <p>豚たま丼</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 国産豚肉、玉ねぎ、にんじんを卵でとじ、カツオ、昆布の風味を効かせた豚たま丼の素です。 レトルトパウチ入りです。 湯せんしてご飯にかけて、おいしい豚たま丼になります。 <p>【調理方法】湯せん</p> <p>【規格】140g（1人前）</p> <p>【生産工場】マルハニチロ山形</p> <p>【発売日】2023年3月1日</p>

<p>4</p>	<p>【新商品】 さけ中骨 煮付</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・国産シロサケの中骨を甘辛く煮付けました。 ・おつまみとして、おかずとして、多様な食シーンで使えます。 <p>【調理方法】 そのまま 【規格】 固形量90g、内容総量150g 【生産工場】 国内協力工場 【発売日】 2023年3月1日</p>
<p>5</p>	<p>【リニューアル】 さけフレーク 2瓶セット</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・便利な瓶詰のさけフレーク2個パックです。 ・賞味期限を1年から1年半に延長しました。 ・ご飯のお供や、おにぎりの具として使えます。 <p>【調理用法】 そのまま 【規格】 50g x 2 【生産工場】 マルハニチロ北日本 森工場 【発売日】 2023年3月1日</p>
<p>6</p>	<p>【リニューアル】 とりそぼろ 2瓶セット</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・便利な瓶詰のとりそぼろ2個パックです。 ・手軽にカルシウムが摂れる栄養機能食品(Ca)になりました。 ・賞味期限を1年から1年半に延長しました。 ・ご飯のお供や、おにぎりの具として使えます。 <p>【調理方法】 そのまま 【規格】 50g x 2 【生産工場】 マルハニチロ北日本 森工場 【発売日】 2023年3月1日</p>
<p>7</p>	<p>【リニューアル】 さけフレーク</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・便利な瓶詰のさけフレークです。 ・賞味期限を1年から1年半に延長しました。 ・ご飯のお供や、おにぎりの具として使えます。 <p>【調理用法】 そのまま 【規格】 50g 【生産工場】 マルハニチロ北日本 森工場 【発売日】 2023年3月1日</p>

8	<p>【リニューアル】 とりそぼろ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・便利な瓶詰のとりそぼろです。 ・賞味期限を1年から1年半に延長しました。 ・手軽にカルシウムが摂れる栄養機能食品(Ca)になりました。 ・ご飯のお供や、おにぎりの具として使えます。 <p>【調理方法】 そのまま 【規格】 50g 【生産工場】 マルハニチロ北日本 森工場 【発売日】 2023年3月1日</p>
9	<p>【リニューアル】 鮭フレーク トレー</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・使いきりサイズのトレー入りの鮭フレークです。 ・賞味期限を1年から1年半に延長しました。 ・パッケージデザインをリニューアルしました。 ・ご飯のお供や、おにぎりの具として使えます。 <p>【調理用法】 そのまま 【規格】 30g 【生産工場】 マルハニチロ北日本 森工場 【発売日】 2023年3月1日</p>
10	<p>【リニューアル】 ピリッ辛鮭フレーク トレー</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・使いきりサイズのトレー入りのピリッとした辛さを加えた鮭フレークです。 ・賞味期限を1年から1年半に延長しました。 ・パッケージデザインをリニューアルしました。 ・ご飯のお供や、おにぎりの具として使えます。 <p>【調理用法】 そのまま 【規格】 30g 【生産工場】 マルハニチロ北日本 森工場 【発売日】 2023年3月1日</p>
11	<p>【リニューアル】 とりそぼろ トレー</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・使い切りサイズトレー入りのとりそぼろです。 ・パッケージデザインをリニューアルしました。 ・ご飯のお供や、おにぎりの具として使えます。 <p>【調理用法】 そのまま 【規格】 30g 【生産工場】 マルハニチロ北日本 森工場 【発売日】 2023年3月1日</p>

<p>12</p>	<p>【リニューアル】 金のどんぶり 親子丼</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・羅臼昆布のエキスと枕崎のかつお節を使い、旨みにこだわった親子丼の素です。 ・あんの粘度と具材のバランスを見直しました。 ・レトルトパウチ入りです。 ・湯せんしてご飯にかけて、おいしい親子丼になります。 <p>【調理方法】 湯せん 【規格】 160g (1人前) 【生産工場】 マルハニチロ山形 【発売日】 2023年2月1日</p>
<p>13</p>	<p>【リニューアル】 金のどんぶり 中華丼</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・焦がし醤油とごま油の香りがアクセントの、中華丼の素です。 ・きくらげの大きさやあんとのバランスを見直しました。 ・レトルトパウチ入りです。 ・湯せんしてご飯にかけて、おいしい中華丼になります。 <p>【調理方法】 湯せん 【規格】 140g (1人前) 【生産工場】 マルハニチロ山形 【発売日】 2023年2月1日</p>
<p>14</p>	<p>【リニューアル】 金のどんぶり 四川風麻婆丼</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・粗挽き山椒を使った、香りと辛さがアクセントの、四川風麻婆丼の素です。 ・豆腐の大きさやあんのバランスを見直し、ご飯と一緒に食べやすくなりました。 ・レトルトパウチ入りです。 ・湯せんしてご飯にかけて、おいしい麻婆丼になります。 <p>【調理方法】 湯せん 【規格】 160g (1人前) 【生産工場】 マルハニチロ山形 【発売日】 2023年2月1日</p>

<p>15</p>	<p>【リニューアル】 金のどんぶり 本場韓国製造コチュジャン ビビンパ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・本場韓国産のコチュジャンを使った、旨みと辛味がアクセントのビビンパの素です。 ・ご飯と混ぜたときのバランスを考え、きくらげの大きさや具材と調味液の比率を調整しました。 ・レトルトパウチ入りです ・湯せんしてご飯にかけてまぜると、おいしいビビンパになります。 <p>【調理方法】 湯せん 【規格】 100g (1人前) 【生産工場】 マルハニチロ山形 【発売日】 2023年2月1日</p>
<p>16</p>	<p>【リニューアル】 金のどんぶり たまご丼</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・カツオ、昆布、鶏のだしにこだわって仕上げた、たまご丼の素です。 ・具材とあんのバランスを見直しました。 ・レトルトパウチ入りです ・湯せんしてご飯にかけると、おいしいたまご丼になります。 <p>【調理方法】 湯せん 【規格】 140g (1人前) 【生産工場】 マルハニチロ山形 【発売日】 2023年2月1日</p>

3. 【家庭用加工食品（すりみ食品）】

発売日：2023年3月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	<p>【新商品】豊洲場外 魚河岸おつまみソーセージ 国産いか</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・フィッシュソーセージをおつまみ向けに仕立てた「豊洲場外」シリーズの魚河岸おつまみソーセージです。 ・国産ソデイカを11%配合し、イカの食感と風味が楽しめます。 ・つまんで引っ張るだけで簡単にむける『1秒オープンフィルム』です。いつでもどこでも簡単に食べられます。 <p>【調理方法】 そのまま 【規格】 50g×2本 【生産工場】 宇都宮工場</p>
2	<p>【新商品】豊洲場外 魚河岸おつまみソーセージ 北海道ほたて</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・フィッシュソーセージをおつまみ向けに仕立てた「豊洲場外」シリーズの魚河岸おつまみソーセージです。 ・北海道産ホタテを2%配合し、ホタテの風味や旨みが楽しめます。 ・つまんで引っ張るだけで簡単に開ける「1秒オープンフィルム」です。いつでもどこでも簡単に食べられます。 <p>【調理方法】 そのまま 【規格】 50g×2本 【生産工場】 宇都宮工場</p>

5. 【業務用冷凍食品】

発売日：2023年3月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	<p>【新商品】ノンプリフライ サクッと食感！いか天ぷら50</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・イカ本来のおいしさを保持するために、プリフライ工程を省いたイカ天ぷらです。 ・1度揚げならではの、縮みの少なさとやわらかなイカの食感が特長です。 ・自家製の揚げ玉をパン粉のように衣に付け、自然な見た目とサクサク感にこだわりました。 ・量販惣菜、給食・外食に向けた商品です。 <p>【調理方法】揚げる・スチコン 【規格】500g(10枚)/10袋×2合 【生産工場】浙江興業集団（中国）</p>
2	<p>【新商品】ノンプリフライ 白身魚のサクサク揚げ50</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・スケトウダラ本来のおいしさを保持するために、プリフライ工程を省いた白身フライです。 ・1度揚げならではの、縮みの少なさとジューシーな白身魚の食感が特長です。 ・自家製の揚げ玉をパン粉のように衣に付け、自然な見た目とサクサク感にこだわりました。 ・量販惣菜、給食、外食に向けた商品です。 <p>【調理方法】揚げる・スチコン 【規格】500g(10枚)/10袋×2合 【生産工場】浙江興業集団（中国）</p>
3	<p>【新商品】ごちそう厨房 オマール海老のクリーミーコロック</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・オマールエビを使用しエビの風味と旨みをしっかりと感じられるクリーミーコロックです。 ・低吸油パン粉を使用し、口当たりが軽い衣に仕上げました。 ・主菜となる1個70gサイズです。 ・外食、給食、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>【調理方法】揚げる 【規格】420g(6個)/10袋×2合 【生産工場】国内協力工場</p>

<p>4</p>	<p>【新商品】ごちそう厨房 北海道産コーンのクリーミーコロッケ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・北海道産コーンを使用し、コーン本来の風味と甘さにこだわったクリーミーコロッケです。 ・低吸油パン粉を使用し、口当たりが軽い衣に仕上げました。 ・主菜にぴったりな1個70gサイズです。 ・外食、給食、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>【調理方法】揚げる 【規格】420g(6個)/10袋×2合 【生産工場】国内協力工場</p>
<p>5</p>	<p>【新商品】便利な北海道産真いわしの オイルサーディン</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・脂の乗った北海道産真イワシを使った、骨まで食べられるオイルサーディンです。 ・おつまみだけでなく、料理の素材にも使いやすい大きさです。 ・外食、給食、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>【調理方法】自然解凍・スチコン 【規格】400g(10尾)/12袋 【生産工場】マルハニチロ北日本</p>
<p>6</p>	<p>【新商品】 レンジでパクッと！国産アジのフライ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・電子レンジ、スチコンでの調理が可能な、尾なしタイプのアジフライです。 ・国産のアジを使用しています。 ・一般消費者も利用可能な業務用食材販売店、外食、給食に向けた商品です。 <p>【調理方法】レンジ・スチコン 【規格】250g/20袋×2合 【生産工場】国内協力工場</p>

<p>7</p>	<p>【新商品】ガツンと旨い！ ブロッコリーのピリ辛ガーリック</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏ガラスープをベースに赤唐辛子とニンニクを効かせた、ピリ辛風味のブロッコリーです。 ・ブロッコリーらしい緑色とシャキシャキの食感にこだわりました。 ・袋のまま短時間加熱するだけで調理が完了します。 ・量販惣菜、給食、外食に向けた商品です。 <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>8</p>	<p>【新商品】 おだしでほっこり さといもの煮物</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・だしが効いた、優しい味付けのさといもの煮物です。 ・カツオと昆布でだしの旨みにこだわった味わい深いタレで仕上げました。 ・袋のまま加熱するだけで調理が完了します。 ・量販惣菜、給食に向けた商品です。 <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>9</p>	<p>【新商品】 ごろっと旨い！ ジャーマンポテト</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ジャガイモのごろっとした食感が楽しめるジャーマンポテトです。 ・袋のまま加熱するだけで調理が完了します。 ・量販惣菜、給食、外食に向けた商品です。 <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>

10	<p>【新商品】 ザクザクささみスティック (のり塩)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏ささみを使用した、スティックフライです。 ・あおさが香る、やみつきになる味付けです。 ・ザクザクとした食感の衣が特長です。 ・外食、量販惣菜に向けた商品です。 <p>【調理方法】揚げる・スチコン 【規格】1kg/4袋×2合 【生産工場】海外協力工場</p>
11	<p>【新商品】パリパリスティック (たこ焼き風)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・春巻の皮を衣につけた、パリパリの食感が楽しめるたこ焼き風味のスティック状スナックです。 ・たこ焼きをそのまま閉じ込めたような、タコのしっかりとした食感と、たこ焼きの風味と旨みが特長です。 ・外食に向けた商品です。 <p>【調理方法】揚げる 【規格】1.2kg(30本)/6インナーカートン 【生産工場】N&Nフーズ (タイ)</p>
12	<p>【新商品】パリパリスティック (いかキムチ)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・春巻の皮を衣につけた、パリパリの食感が楽しめるキムチ風味のイカスティックフライです。 ・イカの旨みとキムチのピリ辛さでやみつきになる味に仕立てました。 ・外食に向けた商品です。 <p>【調理方法】揚げる 【規格】1.2kg(30本)/6インナーカートン 【生産工場】N&Nフーズ (タイ)</p>

13	<p>【新商品】パリパリスティック (えびガーリック)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・春巻の皮を衣につけた、パリパリの食感が楽しめるガーリック風味のエビスティックフライです。 ・外食に向けた商品です。 <p>【調理方法】揚げる 【規格】1.2kg(30本)/6インナーカートン 【生産工場】N&Nフーズ(タイ)</p>
14	<p>【新商品】ごちそう厨房 麺が自慢の四川風担々焼そば</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・四川風担々麺を焼そばに仕立てました。 ・花椒や唐辛子の辛味と胡麻の旨みでやみつきになる味に仕上げました。 ・量販惣菜、外食、給食に向けた商品です。 <p>【調理方法】ボイル・スチコン・フライパン 【規格】1kg/6袋×2合 【生産工場】大江工場</p>
15	<p>【新商品】 食感自慢！太麺ソース焼そば</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・しっかりとした食感の自家製麺を使用した、食べ応えのある太麺ソース焼そばです。 ・具材の存在感にこだわりました。 ・量販惣菜、外食、給食に向けた商品です。 <p>【調理方法】ボイル・スチコン・フライパン 【規格】1kg/6袋×2合 【生産工場】大江工場</p>

16	<p>【リニューアル】 便利な 金平ごぼう</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・塩分と素材の柔らかさに配慮した、自然解凍で食べられる金平ごぼうです。 ・ごぼう、にんじんの食感が柔らかくなり、食べやすくなりました。 ・健康にも配慮し、既存品と比べ減塩になりました。 ・給食、外食、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>【調理方法】 自然解凍・流水解凍 【規格】 500g/12袋×2合 【生産工場】 煙台日魯大食品(中国)</p>
17	<p>【リニューアル】 便利な 切干大根</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・塩分と素材の柔らかさに配慮した、自然解凍で食べられる切干大根です。 ・切干大根、にんじん、油揚げの食感が柔らかくなり、食べやすくなりました。 ・給食、外食、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>【調理方法】 自然解凍・流水解凍 【規格】 500g/12袋×2合 【生産工場】 煙台日魯大食品(中国)</p>
18	<p>【リニューアル】 便利な ひじきと野菜の彩り煮</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・塩分と素材の柔らかさに配慮した、自然解凍で食べられる6種の具材が入ったひじき煮です。 ・ひじき、大豆、枝豆の食感が柔らかくなり、食べやすくなりました。 ・レッドキドニー、白ごまを抜き、施設給食で使いやすいようになりました。 ・健康にも配慮し、既存品と比べ減塩になりました。 ・給食、外食、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>【調理方法】 自然解凍・流水解凍 【規格】 500g/12袋×2合 【生産工場】 煙台日魯大食品(中国)</p>

19	<p>【リニューアル】 麺が自慢のソース焼そば</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・のどごしが良く、しっかりとした弾力がある自家製麺を使用したソース焼そばです。 ・果実の旨みとスパイス感のあるソースでツヤ良く絡め、仕上げました。 ・具材存在感にこだわり、製法を見直しました。 ・量販惣菜、外食、給食に向けた商品です。 <p>【調理方法】 ボイル・スチコン・フライパン 【規格】 1kg/6袋×2合 【生産工場】 大江工場</p>
20	<p>【リニューアル】 便利な ちくわ磯辺天ぷら 3 5</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ぼたん焼きちくわを縦にハーフカットし、あおさ衣で揚げた、ちくわ磯辺天ぷらです。 ・自然解凍喫食可能になり、より幅広い調理現場に対応できるようになりました。 ・量販惣菜、産業給食に向けた商品です。 <p>【調理方法】 揚げる・スチコン・自然解凍・オーブントースター・電子レンジ 【規格】 420g(12本)/12袋×2合 【生産工場】 マルハニチロ九州</p>