

2023年7月13日

2023年秋季新商品・リニューアル品のご案内

全40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年秋季の新商品33品、リニューアル品7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	12	9	3
家庭用加工食品（缶詰・レトルト等）	4	3	1
家庭用加工食品（すりみ食品）	1	1	
家庭用加工食品（デザート）	3	3	
業務用冷凍食品	12	9	3
メディケア食品（介護食品）	8	8	
合計	40	33	7

※デザイン変更品・コード変更品を除く

コロナ禍を経て、各種制限の撤廃に伴う需要が増加し、惣菜や外食、介護施設等、食の提供現場においては、深刻化する人手不足により調理に対する負荷が高まっています。

また一方で、多くのモノやサービスの値上げにより消費者の行動は変容しており、消費者の意識には節約志向がみられます。

このような環境下、マルハニチロは、お客さまに選んでいただける価値を提供できるよう、市販用商品においては「個食への対応」と「健康への取り組み」、業務用商品においては無理・無駄のない調理オペレーションを可能にする「簡便調理」をテーマに開発いたしました。

マルハニチロはこれからも社会環境の変化に応じた商品の開発を通じて、健康価値を創造し持続可能な食をお客さまにお届けしてまいります。

1. 家庭用冷凍食品

- 一押し商品：あじわいのれん 「^{めんぎょ} 鯛魚 鯛だしらーめん」
新中華街「あら挽き肉しゅうまい」

市場規模が大きく、伸長著しい「主食（麺・米飯）」カテゴリーや「惣菜」カテゴリーを中心に、お客さまの生活様式の変化に寄り添った新商品を発売します。

麺カテゴリーからは、東京の人気ラーメン店として有名な「鯛魚」とのコラボレーション商品を発売します。

麺は全粒粉入りの自家製麺を使用し、同店の特長である、凝縮された鯛の旨みと、焼いた魚の香ばしさがクセになるスープを忠実に再現しました。

惣菜カテゴリーからは、販売を休止しておりましたしゅうまい類より、「新中華街」シリーズ「あら挽き肉しゅうまい」を販売再開いたします。

あら挽き肉の食感となめらかな皮にこだわり、赤坂璃宮 譚オーナーシェフ監修の本格的なおいしさを手軽にご家庭で味わっていただけます。



2. 家庭用加工食品（缶詰・レトルト等）

- 一押し商品：「さば照焼き」

「どん帳」シリーズに「さば照焼き」をラインアップします。食卓に登場するサバの焼き魚メニューの中で、照り焼きは塩焼きに続く人気のメニューです。

旬の国産サバを、おいしさを閉じ込めた上で香ばしく焼き上げるこだわりの2段焼き製法で仕上げました。DHAを手軽に摂ることができ、毎日の食生活をサポートする手軽さやおいしさに加え、健康意識に配慮した魚の栄養をお届けします。



3. 家庭用加工食品（すりみ食品）

■一押し商品：「北海道産鮭を使ったお魚ソーセージ」

ご当地の魚を使った「こだわり魚種」ソーセージシリーズは、おいしさだけでなく魚種と産地のこだわりでご好評をいただいております。

今季は、日本一の漁獲を誇る北海道のサケを使っています。「落とし身」のまま加えることで、サケの旨みと風味を楽しめます。



4. 家庭用加工食品（デザート）

■一押し商品：「白いフルティシエ ちょっと贅沢 ヨーグルトデザート りんご」

「白いフルティシエ ちょっと贅沢 ヨーグルトデザート みかん」

秋冬シーズン向けに「フルティシエ」シリーズ初となる、ヨーグルトデザートを開発します。免疫機能に対するお客さまの意識の高まりを受けて、乳酸菌を配合した健康に配慮した商品です。

発酵乳を使ってヨーグルト本来のおいしさを味わいながら、フルーツ果肉の食感も楽しんでいただけます。



5. 業務用冷凍食品

- 一押し商品：出来たてキッチン「芋がごろっと！ 肉じゃが」
「食感自慢！太麺焼きナポリタン」

素材と調味液をパッキングした袋内調理商品類の新シリーズ「出来たてキッチン」より「芋がごろっと！肉じゃが」を発売します。

コロナ禍による行動制限の緩和以降、人手不足が深刻化する食の提供現場に向け「簡便調理＆おいしい」をコンセプトにした商品です。

バックヤードで袋のまま加熱調理が可能で、調理に手間をかけることなく、出来たて感のあるメニューが仕上がります。

麺カテゴリーからは、女性や若年層でトレンドとなっているレトロ純喫茶のナポリタンをイメージし、太麺仕様に仕上げた「食感自慢！太麺焼きナポリタン」を発売します。こちらも袋ごと加熱調理で提供でき、人手不足の現場をサポートします。



6. メディケア食品（介護食品）

- 一押し商品：ひとさじのチカラ「かぼちゃの含め煮ペースト」

新シリーズ「ひとさじのチカラ」は、今までのペースト状の商品から質も量も大きく転換させ、商品のひとさじに、エネルギー・おいしさ・食べる楽しみを込めてお届けします。UDFがまなくてよい区分（区分4）です。

「かぼちゃの含め煮ペースト」は原材料のかぼちゃを細かく破碎し、細かなメッシュを通し、均質でなめらかな舌触りです。味付けは高齢の方になじみのあるかぼちゃの煮つけをイメージしました。自然解凍でもご使用いただけます。



以上

NEWS RELEASE



MARUHA NICHIRO

マルハニチロ株式会社 コーポレートブランディング部

〒135-8608 東京都江東区豊洲 3-2-20
T: 03-6833-0826 F: 03-6833-0506

(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：(No.2) 2023年7月1日／発売地域：全国

(No.1,3-12) 2023年9月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	【新商品】あじわいのれん 麺魚 鯛だしらーめん 	・東京の有名ラーメン店「麺魚」とコラボレーションし、人気No.1メニュー「真鯛らーめん」を再現した、「あじわいのれん」シリーズの1品です。 ・お店と同様に鯛の旨みを凝縮し、香ばしさがクセになる味わいが特長の特製スープに仕上げています。 ・チャーシュー、小松菜の具材入りです。 ・全粒粉入りの自家製麺を使用しています。 【調理方法】 電子レンジ・電子レンジと鍋 【規格】 1人前 (333g) 【生産工場】 マルハニチロ九州
2	【新商品】新中華街 あら挽き肉しゅうまい 	・あら挽き豚肉のジューシーでコクのある旨みと、玉ねぎの甘みが口の中で広がる、赤坂璃宮 譚オーナーシェフ監修の本格肉しゅうまいです。 ・オイスターソースを使用し、奥深い味わいに仕立てました。 ・肉は挽き目と練り加減に、皮はなめらかな食感になる配合と製法にこだわりました。 【調理方法】 電子レンジ・蒸し器 【規格】 12個入 (192g) 【生産工場】 国内協力工場
3	【新商品】おかずプレート ロールキャベツ 	・主菜と2種類の副菜をバランスよく組み合わせ、時短へのニーズが高い単身世帯に向けた個食商品、「おかずプレート」シリーズの1品です。 ・チーズデミソースをかけたロールキャベツは、ごはんのおかずだけでなくおつまみにもぴったりです。 ・本商品とごはん約150gを組み合わせても、約350kcal ※ 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。) 【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

4	【新商品】おかずプレート みぞれ煮風チキンカツ 	・主菜と2種類の副菜をバランスよく組み合わせ、時短へのニーズが高い单身世帯に向けた個食商品「おかずプレート」シリーズの1品です。 ・みぞれ煮風のチキンカツは、2種の醤油を使用した特製だれをかけて、ごはんに合う味付けに仕立てました。 ・本商品とごはん約150gを組み合わせても、約449kcal ※ 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。) 【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
5	【新商品】WILDish 牛カルビ焼肉ごはん 	・牛カルビ肉とにんにくの芽を使用した、食欲をそそる焼肉ごはんです。 ・特製焼肉だれのコクとガーリックのあとひく旨みにより、ピリ辛でクセになる味わいです。 ・「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。 【調理方法】電子レンジ 【規格】1人前 (240g) 【生産工場】大江工場
6	【新商品】WILDish ドライカレー 	・豚肉、赤ピーマン(赤パプリカ)、玉ねぎ、にんじん、マッシュルームの5種の具材を加え、20種類のスパイスが効いた本格ドライカレーです。 ・野菜のエキスやりんごピューレー、チャツネ、さらには粉チーズを加えることにより、コク深い味わいです。 ・「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。 【調理方法】電子レンジ 【規格】1人前 (250g) 【生産工場】国内協力工場

7	【新商品】揚げなす入りボロネーゼ風グラタン 	・大豆ミートや豆乳などの植物性原料を使用し、からだを気づかう方に向けたグラタンです。 ・野菜ブイヨンや赤ワインで煮込んだボロネーゼ風ソース、食べ応えのある揚げなすをトッピングしています。 ・本商品には1/3日分の食物繊維が含まれています。 【調理方法】電子レンジ 【規格】1人前（250g） 【生産工場】群馬工場
8	【新商品】グリル野菜のカレードリア 	・大豆ミートや豆乳などの植物性原料を使用し、からだを気づかう方に向けたカレードリアです。 ・27種類のスパイスで仕立てた欧風カレーソースに、彩りの良いグリル野菜をトッピングしています。 ・本商品には1/3日分の食物繊維が含まれています。 【調理方法】電子レンジ 【規格】1人前（250g） 【生産工場】群馬工場
9	【新商品】スタミナメンチ！ 	・鶏肉、豚肉、玉ねぎ、ネギなどの具材が入った肉だねを、にんにくと醤油でしっかりと下味をつけて揚げたメンチカツです。 ・特製にんにく醤油だれをメンチカツの表面へ線状にかけました。ごはんとの相性が抜群の1品です。 ・ごはんがすすむパンチの効いた味付けで、おべんとうだけでなく、夕食のおかずにもぴったりです。 【調理方法】電子レンジ 【規格】5個入（118g） 【生産工場】新石巻工場

10	【リニューアル】 うす焼きピッツァ トマトとモツアレチーズ 	・2種のトマトペーストを使用し、ダイス状のトマトをトッピングした、トマトの旨みとモツアレチーズのおいしさが楽しめる、うす焼き生地のピッツァです。 ・生地はよりサクッと軽い食感に仕上げました。 ・パッケージデザインを大幅リニューアルしました。 【調理方法】 オープントースター・オーブン・電子レンジ 【規格】 1枚入 (135g) 【生産工場】 群馬工場
11	【リニューアル】 うす焼きピッツァ 濃厚チーズ 	・7種のチーズをブレンドし、チーズの濃厚なおいしさが楽しめる、うす焼き生地のピッツァです。 ・生地はよりサクッと軽い食感に、チーズソースは味わいのアクセントにホワイトペッパーを加えて仕上げました。 ・パッケージデザインを大幅リニューアルしました。 【調理方法】 オープントースター・オーブン・電子レンジ 【規格】 1枚入 (118g) 【生産工場】 群馬工場
12	【リニューアル】 くまちゃん占い ミラノ風ミートグラタン 	・ミートソースとホワイトソースで仕立てた、カルシウム入りのミニグラタンです。 ・星型チーズに加えて、粉チーズとパセリをトッピングして、さらに彩り豊かになりました。 ・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 (116g) 【生産工場】 群馬工場

2.【家庭用加工食品（缶詰・レトルト等）】

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】 さば照焼き 	・「どん帳」シリーズにさば照焼きをラインアップします。 ・国産のサバを香ばしく焼き上げ、特製たれをからめました。 ・おかずとしても、おつまみとしてもおいしく食べられます。 【調理方法】そのまま 【規格】固形量70g 内容総量100g 【生産工場】マルハニチロ北日本 釧路工場 【発売日】2023年9月1日
2	【新商品】 ぶり中骨 煮付 	・大分県産のブリ中骨を使用し、骨の周りについた身と一っしょに美味しく食べられる缶詰です。 ・中骨に含まれるカルシウムが摂れます。 ・当社グループで養殖したブリの中骨も使用しています。 【調理方法】そのまま 【規格】固形量70g 内容総量140g 【生産工場】マルハニチロ北日本 青森工場 【発売日】2023年10月1日
3	【新商品】 金のどんぶり 山菜きのこ丼 	・山菜、きのこ、野菜を醤油ベースの餡で仕上げた和風どんぶりの素です。 ・「わらび、平茸、えのき、きくらげ、にんじん、たけのこ」の6種類の具材が楽しめます。 ・温めてご飯にのせても、そばやうどんにかけてアレンジしても、おいしく手軽に食べられます。 【調理方法】湯せん、電子レンジ 【規格】内容量140g 【生産工場】マルハニチロ山形 【発売日】2023年9月1日

4	【リニューアル】 金のどんぶり 麻婆丼 	・豆板醤、甜麺醤、豆鼓醤に山椒を合わせた、辛さと香りを味わえる麻婆丼の素です。 ・塩味を調整し、より食べやすい味にリニューアルしました。 ・温めてご飯にのせるだけで手軽に食べられます。 【調理方法】湯せん、電子レンジ 【規格】内容量140 g 【生産工場】マルハニチロ山形 【発売日】2023年9月1日
----------	--	--

3. 【家庭用加工食品（すりみ食品）】

発売日：9月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	【新商品】 北海道産鮭を使ったお魚ソーセージ 	・北海道産のサケを5%配合したお魚ソーセージです。 ・サケの旨みと風味が楽しめるソーセージです。 【規格】65g×3本束 【生産工場】宇都宮工場

4. 【家庭用加工食品（デザート）】

発売日：9月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	【新商品】 白いフルティシエ ちょっと贅沢 ヨーグルトデザート りんご 	・「フルティシエ ちょっと贅沢」シリーズから新たに「白いフルティシエ」として、ヨーグルトデザートを発売します。 ・発酵乳と乳酸菌100億個を配合しました。 ・ダイスカットしたりんごの果肉入りです。 【規格】 内容量190 g 【生産工場】 マルハニチロ山形
2	【新商品】 白いフルティシエ ちょっと贅沢 ヨーグルトデザート みかん 	・「フルティシエ ちょっと贅沢」シリーズから新たに「白いフルティシエ」として、ヨーグルトデザートを発売します。 ・発酵乳と乳酸菌100億個を配合しました。 ・みかんの果肉入りです。 【規格】 内容量190 g 【生産工場】 マルハニチロ山形
3	【新商品】 フルティシエ ちょっと贅沢 ちょっと濃いみかん 	・「フルティシエ ちょっと贅沢」シリーズの秋冬限定品です。 ・完熟したみかんの濃さにこだわった、ちょっと濃い味わいが楽しめるみかんゼリーです。 ・オレンジ色を基調に、みかんの濃厚さを感じられる暖かみのあるデザインです。 【規格】 内容量190 g 【生産工場】 マルハニチロ山形

5. 【業務用冷凍食品】

発売日：2023年9月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	【新商品】出来たてキッチン 芋がごろっと！肉じゃが 	・ごろっとしたじゃがいもの食感が楽しめる肉じゃがです。 ・素材と調味液を袋詰めしました。 ・袋ごと加熱する事で調理が完了し、出来たて感のあるおいしさを提供できます。 ・外食、給食、量販惣菜に向けた商品です。 【調理方法】 スチコン・ボイル 【規格】 1kg/6袋x2合 【生産工場】 海外協力工場
2	【新商品】出来たてキッチン ごろごろ具材の筑前煮 	・ごろごろした野菜の食感が楽しめる筑前煮です。 ・レンコン、にんじん、ごぼう、しいたけ、鶏もも肉の5種の具材を使用しました。 ・素材と調味液を袋詰めしました。 ・袋ごと加熱する事で調理が完了し、出来たて感のあるおいしさを提供できます。 ・外食、給食、量販惣菜に向けた商品です。 【調理方法】 スチコン・ボイル 【規格】 1kg/6袋x2合 【生産工場】 海外協力工場
3	【新商品】出来たてキッチン ピリ辛旨！麻婆茄子 	・辛味と甘味のバランスにこだわった麻婆茄子です。 ・素材と調味液を袋詰めしました。 ・袋ごと加熱する事で調理が完了し、出来たて感のあるおいしさを提供できます。 ・外食、給食、量販惣菜に向けた商品です。 【調理方法】 スチコン・ボイル 【規格】 1kg/6袋x2合 【生産工場】 海外協力工場

4	【新商品】出来たてキッチン 醬が決め手！ 尾付き海老のチリソース 	・辛味と酸味のバランスにこだわった、尾付きエビのチリソースです。 ・素材と調味液を袋詰めしました。 ・袋ごと加熱する事で調理が完了し、出来たて感のあるおいしさを提供できます。 ・外食、給食、量販惣菜、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。 【調理方法】 スチコン・ボイル 【規格】 500g/10袋x2合 【生産工場】 N&Nフーズ（タイ）
5	【新商品】 食感自慢！太麺焼きナポリタン 	・太麺ならではの食感が特徴の食べ応えある焼きナポリタンです。 ・高リコピントマトケチャップを使用し、甘さ・コク・ジューシー感を出しました。 ・独自製法で、見た目のツヤ感が一層長持ちするように仕上げました。 ・量販惣菜、外食、給食に向けた商品です。 【調理方法】 ボイル・スチコン・フライパン 【規格】 1kg/6袋x2合 【生産工場】 大江工場
6	【新商品】 ノンプリフライ 白身魚のサクサク揚げ20 	・スケトウダラ本来の美味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。 ・外食、量販惣菜、給食に向けた商品です。 【調理方法】 揚げる・スチコン 【規格】 400g(20枚)/12袋x2合 【生産工場】 浙江興業集団（中国）

7	【新商品】衣ザクッと！ えびクリスプ 	・砕いた春巻きの皮を衣にした、ザクツとした食感が楽しめるエビカツ風のスナックフライです。 ・工場自家製のエビスープで、お酒に合う味に仕上げました。 ・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。 【調理方法】揚げる 【規格】500g(25本)/10袋x2合 【生産工場】N&Nフーズ（タイ）
8	【新商品】いろいろ使える カットチキン 	・カットした鶏むね肉を加熱し焼き目をつけた、いろいろな料理に使える素材型商品です。 ・サラダのトッピングや、お好みのソースと合わせるなど、多様なメニューに活用できます。 ・外食、給食、量販惣菜に向けた商品です。 【調理方法】スチコン、ボイル 【規格】500g/12袋x2合 【生産工場】海外協力工場
9	【新商品】簡単にほぐせる！ ほろっとチキン（骨付き） 	・骨付きの鶏もも肉を、簡単にほぐせる柔らかさまで加熱調理しました。いろいろな料理に合う素材型商品です。 ・お箸やスプーンでほぐせるため、手を汚さずに食べられます。 ・食べ応えのある大きさです。 ・外食、給食、量販惣菜に向けた商品です。 【調理方法】自然解凍、流水解凍、スチコン、ボイル 【規格】720g(3袋)/8袋x2合 ※大袋(720g)に2本入りの小袋が3袋入っています(計6本入り) 【生産工場】海外協力工場

10	【リニューアル】 麺が自慢の上海風焼そば 	・のどごしが良く、しっかりとした弾力のある自家製麺を使用しました。 ・赤ピーマンと小松菜を加え、色濃く艶のあるソースを使うことで、売場で映える仕上がりになりました。 ・量販惣菜、外食、給食に向けた商品です。 【調理方法】 ボイル・スチコン・フライパン 【規格】 1kg/6袋x2合 【生産工場】 大江工場
11	【リニューアル】 便利なオクラのおかか和え 	・塩分に配慮した、自然解凍で食べられるオクラのおかか和えです。 ・かつお節と昆布の旨み、白醤油の香りと甘みにこだわりました。 ・時間が経っても素材本来の色が持続します。 ・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。 【調理方法】 自然解凍、流水解凍 【規格】 500g/12袋x2合 【生産工場】 海外協力工場
12	【リニューアル】 便利な湯葉と昆布の彩り和え 	・塩分に配慮した、自然解凍で食べられる湯葉と昆布の彩り和えです。 ・昆布の旨みとやさしい甘みのバランスにこだわりました。 ・昆布とにんじんが柔らかくなり、食べやすくなりました。 ・時間が経っても素材本来の色が持続します。 ・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。 【調理方法】 自然解凍、流水解凍 【規格】 500g/12袋x2合 【生産工場】 海外協力工場

6. 【メディケア食品（介護食品）】

発売日：2023年10月2日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	【新商品】ひとさじのチカラ いんげんのごま和えペースト 	・かまなくてよい区分の業務用冷凍介護食です。 ・少量で高栄養（30g70kcal）の設計で非常になめらかです。自然解凍でも食べられます。 ・だ液による物性変化の少ない配合です。 【調理方法】 解凍・蒸し・レンジ（仮） 【規格】 180g(6個) /20×2 【生産工場】 サングルメ
2	【新商品】ひとさじのチカラ かぼちゃの含め煮ペースト 	・かまなくてよい区分の業務用冷凍介護食です。 ・少量で高栄養（30g70kcal）の設計で非常になめらかです。自然解凍でも食べられます。 ・だ液による物性変化の少ない配合です。 【調理方法】 解凍・蒸し・レンジ（仮） 【規格】 180g(6 個) /20×2 【生産工場】 サングルメ
3	【新商品】ひとさじのチカラ ひじき煮ペースト 	・かまなくてよい区分の業務用冷凍介護食です。 ・少量で高栄養（30g70kcal）の設計で非常になめらかです。自然解凍でも食べられます。 ・だ液による物性変化の少ない配合です。 【調理方法】 解凍・蒸し・レンジ（仮） 【規格】 180g(6 個) /20×2 【生産工場】 サングルメ

4	【新商品】ひとさじのチカラ ほうれん草のバター炒めペースト 	・かまなくてよい区分の業務用冷凍介護食です。 ・少量で高栄養（30g70kcal）の設計で非常になめらかです。自然解凍でも食べられます。 ・だ液による物性変化の少ない配合です。 【調理方法】 解凍・蒸し・レンジ（仮） 【規格】 180g(6 個) /20×2 【生産工場】 サングルメ
5	【新商品】ひとさじのチカラ ポテトサラダペースト 	・かまなくてよい区分の業務用冷凍介護食です。 ・少量で高栄養（30g70kcal）の設計で非常になめらかです。自然解凍でも食べられます。 ・だ液による物性変化の少ない配合です。 【調理方法】 解凍・蒸し・レンジ（仮） 【規格】 180g(6 個) /20×2 【生産工場】 サングルメ
6	【新商品】ひとさじのチカラ 金平ごぼうペースト 	・かまなくてよい区分の業務用冷凍介護食です。 ・少量で高栄養（30g70kcal）の設計で非常になめらかです。自然解凍でも食べられます。 ・だ液による物性変化の少ない配合です。 【調理方法】 解凍・蒸し・レンジ（仮） 【規格】 180g(6 個) /20×2 【生産工場】 サングルメ

7	【新商品】ひとさじのチカラ 小松菜の煮びたしペースト	・かまなくてよい区分の業務用冷凍介護食です。 ・少量で高栄養（30g70kcal）の設計で非常になめらかです。自然解凍でも食べられます。 ・だ液による物性変化の少ない配合です。 【調理方法】 解凍・蒸し・レンジ（仮） 【規格】 180g(6 個) /20×2 【生産工場】 サングルメ
8	【新商品】ひとさじのチカラ 切干大根ペースト	・かまなくてよい区分の業務用冷凍介護食です。 ・少量で高栄養（30g70kcal）の設計で非常になめらかです。自然解凍でも食べられます。 ・だ液による物性変化の少ない配合です。 【調理方法】 解凍・蒸し・レンジ（仮） 【規格】 180g(6 個) /20×2 【生産工場】 サングルメ