

2024年1月16日

2024年春季新商品・リニューアル品のご案内

全45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、2024年春季の新商品33品、リニューアル品12品を発表いたします。

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	18	10	8
家庭用加工食品（缶詰・びん詰）	3	2	1
家庭用加工食品（すりみ食品）	1	1	0
家庭用加工食品（デザート）	5	5	0
業務用冷凍食品	18	15	3
合計	45	33	12

※デザイン変更品・コード変更品を除く

国内においては、人流が拡大し、消費活動も回復基調にある一方、材料価格や原油価格の高騰さらには為替の変動や物流費、人件費の上昇などの厳しい状況を受け、価格改定の動きが続いていることで、消費者の生活防衛意識は一層高まっています。

マルハニチロは、健康価値創造と持続可能性に貢献する食を提供する食品企業として、お客さまのニーズを捉え、節約志向の中でも、本格的で上質なものを求める消費行動や、健康意識の高まりを反映した市販用商品、また、調理現場の人手不足やサステナブルな要素に配慮した業務用商品を開発いたしました。

1. 家庭用冷凍食品

- 一押し商品：「焼あごだしの五目炒飯」
 - ： WILDish PROTEIN 「ガリバタチキンライス」
 - ： WILDish PROTEIN 「豚キムチ炒飯」

「焼あごだしの五目炒飯」は、炭火焼きしたトビウオからとった焼あごだしと、炙り焼きした北欧産の天然サバを組み合わせ、当社独自のあおり炒め製法で仕上げました。焼あごだしの上質感とサバの香ばしさがアクセントとなった炒飯です。

「ガリバタチキンライス」「豚キムチ炒飯」は、どちらもやみつき感と満足感のあるメニューで、袋を皿がわりにして食べられる簡便性はそのままだに、たんぱく質 20g が摂れる新シリーズ「WILDish PROTEIN」の商品です。

※「ガリバタ」は調味料等に関するケンコーマヨネーズ株式会社の登録商標です。



2. 家庭用加工食品（缶詰・びん詰）

- 一押し商品：「ノルウェー産さば煮付」

2023 年 7 月に発売した「ノルウェー産さばみそ煮」に続き、煮付を発売いたします。ノルウェー産サバは、脂がのる時期のみに水揚げが限定されており、脂のりのよいおいしいサバ煮付をお楽しみいただけます。当社国内グループ工場で製造しています。



3. 家庭用加工食品（すりみ食品）

■一押し商品：「DHA入りリサーラソーセージ^{オメガ}ω」

日本で初めて心血管疾患に対する疾病リスク低減の表示が認められた特定保健用食品として、消費者庁から認可された「DHA入りリサーラソーセージ^{オメガ}ω」を発売いたします。心血管疾患とは、心臓や血管に起こる病気の総称で、このようなリスクに備える食品としてお召し上がりいただきたいフィッシュソーセージです。



4. 家庭用加工食品（デザート）

■一押し商品：「コーヒーゼリー」

珈琲鑑定士監修のもとコーヒー豆にこだわったコーヒーゼリーを発売いたします。日本人に好まれる華やかな香りの「モカ豆」と、味の力強さと程よい苦みの「ブラジル産最高等級豆」をバランスよくブレンドしました。コーヒーの風味を程よく感じていただけるように、口どけの良さにもこだわりました。常温で1年間保存可能で、ご家庭での保存性にも優れています。コーヒー好きの方にぜひお召し上がりいただきたいコーヒーゼリーです。



5. 業務用冷凍食品

- 一押し商品：(MSC認証) 「いろいろ使える骨なしすけとうだら切身(打粉付) 15」
：(MSC認証) 「いろいろ使える骨なしあじ切身(打粉付) 15」
：「甘辛ソースが効いた！なにわの太麺焼そば」

コロナ禍の行動制限が大幅に緩和され、インバウンド需要が大きく伸びる中、外国人観光客のニーズに応えるべく、MSC認証原料を使用した「いろいろ使える骨なしすけとうだら切身(打粉付) 15」「いろいろ使える骨なしあじ切身(打粉付) 15」を発売いたします。下味のみの粉付け商品で、汎用性があります。

一方で、以前にも増して調理の簡便性に対する要望が強まっており、袋ごと加熱調理できる調理済み焼そば類へのニーズも高まっています。2024 年春季新商品としては関西風に仕上げた「甘辛ソースが効いた！なにわの太麺焼そば」をラインアップに加え、幅広い嗜好性にお応えします。



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

2024 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：2024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	【新商品】焼あごだしの五目炒飯 	3種類の出汁と水産素材を組み合わせで上品に仕上げた、出汁香る五目炒飯です。 - 炭火焼きしたトビウオからとった焼あご出汁と、2種の白出汁を使用しています。 - 具材は炙り焼きした北欧産天然サバ、卵、ねぎ、たけのこ、にんじん、しいたけ、ごまの7種類です。 - 高温でパラッと炒めて香ばしく仕上げました。 【調理方法】電子レンジ 【規格】400g 【生産工場】大江工場
2	【新商品】WILDish PROTEIN ガリバタチキンライス ※ 	- やみつき感と満足感のあるメニューで、タンパク質20gが手軽に摂れる、新シリーズの商品です。 - 具材には鶏ムネ肉、ブロッコリー、卵、コーン、玉ねぎを加え、濃厚なガーリックバターソースにより食欲そそる味わいに仕上げました。 「WILDish」シリーズと同様に袋ごと電子レンジ調理ができ、袋を皿がわりにして食べられます。 ※ 「ガリバタ」は調味料等に関するケンコーマヨネーズ株式会社の登録商標です。 【調理方法】電子レンジ 【規格】1人前(250g) 【生産工場】大江工場
3	【新商品】WILDish PROTEIN 豚キムチ炒飯 	- やみつき感と満足感のあるメニューで、タンパク質20gが手軽に摂れる、新シリーズの商品です。 - 具材には豚肉、卵、白菜、にんじん、にら、ねぎを加え、キムチの旨辛さでよりクセになる味わいに仕立てました。 「WILDish」シリーズと同様に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】大江工場

4	【新商品】 Ocean Blue 白身魚のからあげ 	・ ふっくらとした食感のスケトウダラに衣をつけて揚げた、お魚のから揚げです。 ・ 衣はシンプルな味付けで、素材本来のおいしさを楽しめます。 ・ MSC認証※を取得したアラスカ産スケトウダラを使用しています。 ※ 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。 【調理方法】 電子レンジ 【規格】 5個入(70g) 【生産工場】 新石巻工場
5	【新商品】 Let'sベジランチ オクラ 3種おかず 	・ オクラを使った3種類の和風おかず（おひたし・おかかあえ・白あえ）をアソートにしました。 ・ 自然解凍で食べられるため、お弁当はもちろん、食卓の一品、おつまみにもぴったりです。 ・ 「たべもの豆知識カップ」入りです。 【調理方法】 電子レンジ・自然解凍 【規格】 6カップ入(90g) 【生産工場】 煙台日魯大食品
6	【新商品】 コーンたっぷりクリーミーコロッケ 	・ スーパースイートコーンをたっぷり使ったクリーミーなコロッケです。 ・ コーンの食感とやさしい甘さが特長で、お弁当のおかずにおすすめです。 ・ 1袋で牛乳1.5本分(300ml)のカルシウム入りです。 【調理方法】 電子レンジ 【規格】 6個入(120g) 【生産工場】 国内協力工場

7	【新商品】新中華街 赤坂璃宮の餃子 	・ ジューシーで食べ応え抜群な赤坂璃宮 譚オーナーシェフ監修の本格餃子です。 ・ あんと皮の比率や、肉はあら挽き、野菜は大きめにカットして具材の食感にこだわり、極上食感に仕上げました。 ・ 赤味噌や魚醤を加え、素材の旨みを引き立たせました。 ・ 水・油なしで簡単に焼き餃子を調理できます。 【調理方法】 フライパン 【規格】 12個入(324g) 【生産工場】 国内協力工場 【発売地域】 関東エリア限定
8	【新商品】 チョップドブロッコリー ー200g 	・ アンデス高原で収穫されたブロッコリーを茎まで余すことなくカットしました。 ・ あらかじめ小さくカットしているため使い勝手がよく、サラダやパスタ、お弁当など、さまざまな料理に使えます。 ・ 自然解凍でも利用できます。 【調理方法】 自然解凍・電子レンジ・ボイル 【規格】 200g 【生産工場】 国内協力工場
9	【新商品】 カットほうれん草 450g 	・ ほうれん草を茹でて急速凍結した、大容量のカットほうれん草です。 ・ 使いやすいサイズにカットしているため、みそ汁や炒めものなど、さまざまな料理に便利です。 【調理方法】 電子レンジ・ボイル・フライパン 【規格】 450g 【生産工場】 海外協力工場

10	【新商品】フライドポテト シュースtringカット 500g 	・ フライドポテトに適した品種のじゃがいもを細長くカットした、大容量のポテトです。 ・ おつまみやおやつ、食卓おかずの付け合わせにぴったりです。 【調理方法】 揚げる・フライパン・オーブントースター 【規格】 500g 【生産工場】 海外協力工場
11	【リニューアル】新中華街 五目あんかけ焼そば 	・ 豚肉、チンゲン菜、にんじん、白菜、たけのこ、もやし、きくらげ、水くわいの8種の具材を入れ、麺を香ばしく両面焼き上げた、赤坂璃宮 譚オーナーシェフ監修のあんかけ焼そばです。 ・ 麺の焼き目をアップし、さらに香ばしくなりました。 ・ 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。 【調理方法】 電子レンジ 【規格】 1人前(346g) 【生産工場】 大江工場・群馬工場
12	【リニューアル】新中華街 海鮮あんかけ焼そば 	・ 海鮮の旨みが凝縮された上品なあんとう両面焼き麺の相性が程よく、エビやイカなど7種の具材を入れた、赤坂璃宮 譚オーナーシェフ監修のあんかけ焼そばです。 ・ 麺の焼き目をアップし、さらに香ばしくなりました。 ・ 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。 【調理方法】 電子レンジ 【規格】 1人前(319g) 【生産工場】 大江工場

13	【リニューアル】新中華街 あら挽き肉しゅうまい 	・ あら挽きした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。 ・ 肉の挽き目を改良し、あら挽き感がアップしました。 ・ しゅうまいを3個ずつ切り離せるトレイになりました。 【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
14	【リニューアル】新中華街 炒飯の極み [えび五目XO醬] 	・ エビ、卵、豚ひき肉、ねぎ、たけのこ、にんじんを使用し、XO醬の風味香る具だくさんの本格炒飯です。 ・ エビの風味をアップさせ、さらにおいしくなりました。 ・ 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ています。 【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
15	【リニューアル】あじわいのれん えびそば一幻 あじわいえびみそ 	・ 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メニューを再現した「あじわいのれん」シリーズの1品です。 ・ 特製スープの甘エビの旨みをアップさせ、よりエビの味わいが引き立つスープに仕立てました。 ・ 具材は特製チャーシュー、ねぎ、別添で「えび風味揚げ玉」付きです。 【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

16	【リニューアル】 高菜ピラフ 	・ 熟成発酵させた九州産高菜と国産素材（米、大麦、にんじん、卵）を使用した和風ピラフです。 ・ 日高昆布出汁を追加し、より高菜本来の素材が引き立ち、ほっとする味わいに仕立てました。 【調理方法】 電子レンジ・フライパン 【規格】 450g 【生産工場】 国内協力工場
17	【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。 ・ 星型チーズのサイズが大きくなりました。 ・ 「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
18	【リニューアル】 照り焼ソースの 鶏マヨ！ 	・ 鶏肉でマヨソースを包み、ごま入りのパン粉をつけて揚げた香ばしいフライです。 ・ マヨソースを増量し、さらにおいしくなりました。 【調理方法】 電子レンジ・自然解凍 【規格】 6個入(138g) 【生産工場】 群馬工場

2.【家庭用加工食品（缶詰・瓶詰）】

発売日：2024年3月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	【新商品】 ノルウェー産さば煮付 	・ ノルウェー産のサバを使用した煮付缶詰です。 ・ 脂がのった時期に水揚げされたサバを、甘めのしょうゆダレで味付けしました。 【調理方法】 そのまま 【規格】 内容総量200g、固形量150g 【生産工場】 マルハニチロ北日本 青森工場
2	【新商品】 さけフレーク 2瓶セット 	・ 便利な瓶詰のさけフレーク2個パックです。 ・ おにぎり、茶漬け、手巻寿司など、ごはんのお供として幅広く使えます。 ・ 魚醤を加えて奥深い味わいにしました。 【調理方法】 そのまま 【規格】 50gx2瓶 【生産工場】 マルハニチロ北日本 森工場
3	【リニューアル】 とりそぼろ 2瓶セット 	・ 便利な瓶詰のとりそぼろ2個パックです。 ・ そぼろごはんやおにぎり、卵焼きなど、さまざまなお料理に使えます。 ・ 味のバランスを見直しました。 【調理方法】 そのまま 【規格】 50gx2瓶 【生産工場】 マルハニチロ北日本 森工場

3.【家庭用加工食品（すりみ食品）】

発売日：2024年2月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	【新商品】DHA入り リサーラソーセージ オメガ ω 	・ 「DHA入りリサーラソーセージ」シリーズの新商品です。 ・ 日本で初めて、心血管疾患に対する疾病リスクを低減させる可能性がある特定保健用食品として消費者庁から認可されました。 ・ DHA（ドコサヘキサエン酸）を1本あたり850mg配合したフィッシュソーセージです。 【調理方法】そのまま 【規格】50gx3本 【生産工場】宇都宮工場

4. 【家庭用加工食品（デザート）】

発売日：2024年3月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	【新商品】 コーヒーゼリー 	・ 珈琲鑑定士監修のコーヒーゼリーです。 ・ エチオピア産モカ豆とブラジル産最高等級豆の2種を厳選しブレンドしました。 ・ コーヒーの味と香りにこだわった商品です。 【調理方法】 そのまま 【規格】 内容量160g 【生産工場】 マルハニチロ山形
2	【新商品】 くだものたのしいマンゴープリン 	・ マンゴーの王様と言われるアルフォンソマンゴーのピューレを使用した、濃厚な味わいのマンゴープリンです。 【調理方法】 そのまま 【規格】 内容量160g 【生産工場】 マルハニチロ山形
3	【新商品】 アロエたのしいヨーグルト風デザート 	・ ヨーグルト風味のゼリーに、食感が楽しめるアロエの果肉を加えて爽やかな味わいに仕上げました。 【調理方法】 そのまま 【規格】 内容量160g 【生産工場】 マルハニチロ山形

4	【新商品】 フルティシエ ちょっと贅沢 ピンクグレープフルーツ 	・ ピンクグレープフルーツの果肉が入った、ちょっと贅沢なゼリーです。 ・ ゼリー部分にもグレープフルーツ果汁を配合し、爽やかですっきりとした味わいに仕上げました。 【調理方法】 そのまま 【規格】 内容量190g 【生産工場】 マルハニチロ山形
5	【新商品】 フルティシエ ちょっと贅沢 完熟マンゴー 	・ 完熟マンゴーの果肉が入った、ちょっと贅沢なゼリーです。 ・ ゼリー部分にはアルフォンソマンゴーピューレを配合し、濃厚な味わいに仕上げました。 【調理方法】 そのまま 【規格】 内容量190g 【生産工場】 マルハニチロ山形

5. 【業務用冷凍食品】

発売日：2024年3月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	【新商品】（MSC認証）いろいろ使える 骨なしすけとうだら切身（打粉付） 1 5 	・ MSC認証※を取得したアラスカ産スケトウダラを使用した、骨なしの打粉付け魚です。 ※ 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。 ・ 魚らしい形状と食感にこだわりました。 ・ 食物アレルギーに配慮し、「卵・乳成分」不使用です。 ・ バラ凍結、定数管理のため便利に使用できます。 ・ 給食、量販惣菜に向けた商品です。 【調理方法】揚げる 【規格】600g(40個)/8袋x2合 【生産工場】海外協力工場
2	【新商品】（MSC認証）いろいろ使える 骨なしあじ切身（打粉付） 1 5 	・ MSC認証※を取得したチリ産アジを使用した、骨なしの打粉付け魚です。 ※ 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。 ・ 魚らしい形状と食感にこだわりました。 ・ 食物アレルギーに配慮し、「卵・乳成分」不使用です。 ・ バラ凍結、定数管理のため便利に使用できます。 ・ 給食、量販惣菜に向けた商品です。 【調理方法】揚げる 【規格】600g(40個)/8袋x2合 【生産工場】海外協力工場

3	【新商品】いろいろ使える 骨なし北海道産秋鮭切身（打粉付） 15 	・ 北海道産の秋サケを使用した、骨なしの打粉付け魚です。 ・ 魚らしい形状と食感にこだわりました。 ・ 食物アレルギーに配慮し、「卵・乳成分」不使用です。 ・ バラ凍結、定数管理のため便利に使用できます。 ・ 給食、量販惣菜に向けた商品です。 【調理方法】揚げる 【規格】600g(40個)/8袋x2合 【生産工場】海外協力工場
4	【新商品】甘辛ソースが効いた！ なにわの太麺焼そば 	・ 濃厚なソースにこだわった、関西らしい味わいの太麺ソース焼そばです。 ・ 甘み、旨み、スパイスの辛みに特長のある3種のソースに、ケチャップとカツオ出汁を加え、立体感のある味わいに仕立てました。 ・ こってりとした甘みが特長のソースを別に充填し、先味にインパクトを持たせました。 ・ 量販惣菜、外食、給食に向けた商品です。 【調理方法】スチコン、ボイル、フライパン 【規格】1kg/6袋x2合 【生産工場】大江工場
5	【新商品】便利ながんもどきと 彩り野菜の含め煮 	・ 自然解凍で提供できる、食塩相当量に配慮したがんもどきと野菜の煮物です。 ・ 昆布、カツオ、しいたけの旨みを存分に生かしました。 ・ ごぼう、たけのこ、にんじん、いんげんを使用し、野菜の彩りにこだわりました。 ・ 給食、外食に向けた商品です。 【調理方法】自然解凍、スチコン、ボイル 【規格】500g/12袋x2合 【生産工場】煙台日魯大食品

6	【新商品】出来たてキッチン 黒酢のコクとうまみ！ 鶏と野菜の黒酢あん 	・ やわらかい鶏肉と彩りの良い野菜に黒酢あんを絡めました。 ・ 袋ごと加熱することで調理が完了し、出来たて感のあるおいしさを提供できます。 ・ 黒酢を含む、4種の酢をタレに使用しています。 ・ 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/10袋x2合 【生産工場】海外協力工場
7	【新商品】出来たてキッチン 和だし香る！栗かぼちゃのそぼろ 餡 	・ 甘みのあるかぼちゃを使った、豚そぼろあんかけです。 ・ 袋ごと加熱することで調理が完了し、出来たて感のあるおいしさを提供できます。 ・ カツオ出汁をしっかり効かせたあんが特長です。 ・ 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/10袋x2合 【生産工場】海外協力工場
8	【新商品】ノンプリフライ いかのサクサク揚げ（旨しお味） 	・ 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、旨しお味のイカフライです。 ・ ひとくちサイズでつまみやすい形状のスナックです。 ・ 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、量販惣菜に向けた商品です。 【調理方法】揚げる、スチコン 【規格】500g/10袋x2合 【生産工場】浙江興業集団

9	【新商品】ノンプリフライ いかのサクサク揚げ (旨辛キムチ味) 	・ 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、キムチ味のイカフライです。 ・ ひとくちサイズでつまみやすい形状のスナックです。 ・ 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、量販惣菜に向けた商品です。 【調理方法】揚げる、スチコン 【規格】500g/10袋x2合 【生産工場】浙江興業集団
10	【新商品】ベジコーディ サクッとかる〜い ごぼうチップス 	・ ごぼうを薄くスライスして粉付けをした、ごぼうチップスです。 ・ サクサクとした軽い食感と、見た目のボリューム感にこだわりました。 ・ シンプルな味付けで、サラダや麺のトッピングにも向いています。 ・ 外食に向けた商品です。 【調理方法】揚げる 【規格】500g/8袋x2合 【生産工場】永進冷凍食品
11	【新商品】ポテサラ®ちくわ磯辺天 	・ ちくわにポテトサラダをつめて磯辺天ぷらにしました。 ・ 片手で持ちやすい形状でワンハンドスナックにも最適です。屋外を含めた様々なシーンで食べられます。 ・ 1本で満足感があるボリュームと味付けにこだわりました。 ・ 外食、量販惣菜に向けた商品です。 【調理方法】揚げる 【規格】950g(10本)/5袋x2合 【生産工場】国内協力工場

12	【新商品】明太ポテサラ®ちくわ天 	・ ちくわに明太風味のポテトサラダをつめて天ぷらにしました。 ・ 片手で持ちやすい形状でワンハンドスナックにも最適です。屋外を含めた様々なシーンで食べられます。 ・ 1本で満足感があるボリュームと味付けにこだわりました。 ・ 外食、量販惣菜に向けた商品です。 【調理方法】揚げる 【規格】950g(10本)/5袋x2合 【生産工場】国内協力工場
13	【新商品】やわらか塩麹仕立ての大きなチキンカツ 	・ 塩麹でやわらかく仕立てた、1枚約150gのチキンカツです。 ・ 生の1枚肉（むね肉）を使用しました。 ・ 面が広く、ボリューム感のある見た目が特長です。 ・ 外食、給食、量販惣菜に向けた商品です。 【調理方法】揚げる 【規格】3.6kg(24枚)/3合 【生産工場】海外協力工場
14	【新商品】やわらか塩麹仕立てのチキンカツ 	・ 塩麹でやわらかく仕立てた、1枚約100gのチキンカツです。 ・ 生の1枚肉（むね肉）を使用しました。 ・ 面が広く、ボリューム感のある見た目が特長です。 ・ 外食、給食、量販惣菜に向けた商品です。 【調理方法】揚げる 【規格】4.8kg(48枚)/2合 【生産工場】海外協力工場

15	【新商品】点心厨房 海老とにらの蒸し餃子 1 6 	・ 透明な皮から透ける鮮やかなエビとニラが特長の蒸し餃子です。 ・ 丁寧に手包みすることで、見栄えの良い形状に仕上がりました。 ・ 生鮮から炒めたニラの風味と、プリッとしたエビの食感にこだわりました。 ・ 外食に向けた商品です。 【調理方法】スチコン、レンジ、蒸し器 【規格】480g(30個)/8袋x2合 【生産工場】N&Nフーズ
16	【リニューアル】食感自慢！ 焼ちゃんぽん 	・ ちゃんぽんを汁なしにアレンジした一品です。 ・ とんこつ味をベースにあご出汁の旨みを加え、味の深みがアップしました。 ・ 麺を太麺に変更し食べ応えが増しました。 ・ エアードライキャベツを一部使用し、具材の彩りにこだわりました。 ・ 量販惣菜、外食、給食に向けた商品です。 【調理方法】スチコン、ボイル、フライパン 【規格】1kg/6袋x2合 【生産工場】大江工場
17	【リニューアル】点心厨房 スープがあふれる小籠包 2 5 	・ あふれ出る自家製清湯スープが特長の小籠包です。 ・ 皮の配合を改良し、くちどけの良さがアップしました。 ・ 塩麴で鶏肉の旨みを引き出し、あっさりとしながらも旨みが後を引く仕立てです。 ・ 外食に向けた商品です。 【調理方法】スチコン、蒸し器 【規格】500g(20個)/10袋x2合 【生産工場】N&Nフーズ

18	【リニューアル】点心厨房 プリッと旨えび蒸し餃子 20 	・ プリッとしたエビの食感と、華やかな見た目が特長の蒸し餃子です。 ・ 皮の配合を改良し、よりもちもちの食感になりました。 ・ エビの下処理方法を改良し、エビ独特の繊維感をより生かした食感に仕立てました。 ・ 外食に向けた商品です。 【調理方法】スチコン、レンジ、蒸し器 【規格】600g(30個)/10袋x2合 【生産工場】N&Nフーズ
----	--	---