

2024 年 7 月 11 日

2024年秋季新商品・リニューアル品のご案内

全47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年秋季の新商品19品、リニューアル品28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	30	9	21
家庭用加工食品（缶詰・レトルトパウチ・トレイ）	1	1	0
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）	3	2	1
業務用冷凍食品	12	6	6
合計	47	19	28

※デザイン変更品・コード変更品を除く

2024年秋季は、本格的でありながらも簡便性を求める生活者の消費行動や、健康意識の高まりを反映した市販用商品、また、業務用では、魚食ニーズや調理現場の人手不足に対応した商品を開発いたしました。

マルハニチロはこれからも、健康価値創造と持続可能性に貢献する食を提供する総合食品企業としてお客さまの多様なニーズを捉え、食の可能性に挑み、お客さまに生きる活力となる食を提供します。

1. 家庭用冷凍食品

- 一押し商品：新中華街「赤坂璃宮の五目シュウマイ」
新中華街「赤坂璃宮の餃子」

「赤坂璃宮の五目シュウマイ」は、具材の食感と食べ応え・満足感にこだわった商品です。

「赤坂璃宮の餃子」は、具材のぎっしり感とジューシーさが特長の商品です。

どちらも赤坂璃宮譚 オーナーシェフ監修のもと、新中華街シリーズの新ラインアップとして、ワンランク上の中華惣菜に仕上げました。



2. 家庭用加工食品（缶詰・びん詰・レトルトパウチ・トレー）

- 一押し商品：「北海道のいわし水煮 食塩不使用」

北海道で水揚げしたイワシを使用し、北海道のグループ工場で生産した「食塩不使用」の水煮缶詰です。

素材のおいしさそのままに、塩分を気にすることなく食べられる商品です。



3. 家庭用加工食品（すりみ食品）

■一押し商品：「沖縄産いかを使ったお魚ソーセージ」

「沖縄産いかを使ったお魚ソーセージ」は、沖縄県産のイカを角切りにしてソーセージの中に閉じ込め、イカの食感と風味を引き出した商品です。
産地を厳選し魚にこだわった「こだわり魚種」シリーズの新商品です。



4. 家庭用加工食品（デザート）

■一押し商品：フルティシエ「ちょっと贅沢 ちょっと濃い青森りんご」

フルティシエ「ちょっと贅沢 ちょっと濃い青森りんご」は、青森県産りんごを使い、りんご果肉のシャリとした食感が特長の“ちょっと贅沢”なフルーツゼリーです。りんご果汁で酸味と甘みのバランスを整え、“ちょっと濃い”味わいに仕上げた季節限定の商品です。



5. 業務用冷凍食品

- 一押し商品：「お魚ハンバーグ（国産さけ入り）」
「お魚ハンバーグ（国産さば入り）」
ノンプリフライ「サクッと食感！かぼちゃ天ぷら」、「サクッと食感！れんこん天ぷら」

世界的な魚介類消費量の増加と為替変動の影響で、冷凍魚の切り身の高騰が続いております。

「お魚ハンバーグ（国産さけ入り）」と「お魚ハンバーグ（国産さば入り）」は、主なユーザーであるメディカルルートのニーズに、コストと栄養面で応える商品です。

素材の食感を残した仕立てとしており、様々な料理にご利用いただけます。

ノンプリフライ「サクッと食感！かぼちゃ天ぷら」とノンプリフライ「サクッと食感！れんこん天ぷら」は、人手不足が常態化する調理現場に向け、簡便性とおいしさにこだわった商品です。



(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

経営企画部 ブランドコミュニケーション・広報グループ

メール koho@maruha-nichiro.co.jp

2024 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) 2024年7月1日／発売地域：全国
(No.1,3-30) 2024年9月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	【新商品】新中華街 赤坂璃宮の五目シュウマイ 	・ 赤坂璃宮 譚オーナーシェフ監修の本格シュウマイです。 ・ 具材感と食べ応えにこだわりました。 ・ 8種の具材を使用し、カットサイズにこだわって具材の存在感を引き出しました。 ・ オイスターソース、XO醤に加え、ホタテエキスをを使用することで、海鮮の風味が味わえます。 ・ 袋のまま電子レンジ調理可能です。 【調理方法】電子レンジ・蒸し器 【規格】9個入（252g） 【生産工場】国内協力工場
2	【新商品】新中華街 赤坂璃宮の餃子 	・ 赤坂璃宮 譚オーナーシェフ監修の本格餃子です。 ・ ジューシーさと抜群の食べ応えにこだわりました。 ・ 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

3	【新商品】北海道産男爵を使用したコロッケ 10 個入 	・北海道産の男爵いもを使用した、電子レンジ対応のポテトコロッケです。 ・シンプルな味付けで、男爵いもの素材の甘さを生かした仕立てです。 ・10個入のボリュームパックで、食卓の一品からお弁当のおかずなど、さまざまな用途で便利に使えます。 【調理方法】電子レンジ 【規格】10個入（350g） 【生産工場】国内協力工場
4	【新商品】Ocean Blue さばの塩焼き 	・ノルウェー産の良質な原料にこだわったサバの塩焼きです。 ・脂がのった骨取りサバをふっくら焼き上げました。 ・便利なジッパー付き袋のボリュームパックで、開封後の保存に便利です。 ・自然解凍でも食べられ、食卓の一品からお弁当のおかずなど、さまざまな用途で便利に使えます。 【調理方法】自然解凍・電子レンジ 【規格】8個入（160g） 【生産工場】海外協力工場
5	【新商品】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」の人気 No.1メニューを再現した「あじわいのれん」シリーズの新商品です。 ・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（225g） 【生産工場】国内協力工場

6	【新商品】 WILDish ホルモン焼めし 	・ 「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。 ・ 具材にはタレに漬け込んで焼き上げたホルモンを使用し、味噌と2種類のコチュジャンで旨辛く、あとひく味に仕上げた焼めしです。 ・ 袋ごと電子レンジで調理でき、袋を皿替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（220g） 【生産工場】 大江工場
7	【新商品】 肉巻きポテト 	・ きざんだポテトの周りに鶏豚ベースのひき肉を巻き付け、ふんわり食感に仕上げました。 ・ スティック形状で、お弁当のおかずにも使いやすい一品です。 【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
8	【新商品】 チーズつくね 	・ なめらかなチーズソースを鶏肉で包んだつくねです。 ・ にんにくやしょうがを使用した特製の照り焼きだれをかけて仕上げました。 ・ ごはんがすすむ味付けでお弁当のおかずにぴったりです。 【調理方法】 電子レンジ 【規格】 5個入（100g） 【生産工場】 マルハニチロ九州
9	【新商品】 れんこんひき肉揚げ 	・ たまねぎ、細かくきざんだれんこん、にんじん入りの豚ひき肉の上にスライスしたれんこんをのせて揚げ、特製の天つゆをかけました。 ・ シャキッとした食感でボリュームのあるれんこんが特徴です。 【調理方法】 電子レンジ 【規格】 4個入（120g） 【生産工場】 煙台日魯大食品

10	【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。 ・ 具材の比率やカットサイズを見直して、食べ応えがアップしました。 ・ 袋から出してそのまま電子レンジで調理ができる、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
11	【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。 ・ 皮の配合を見直して、冷めてもなめらかな皮に仕上げました。 ・ ラップなしでも電子レンジ調理可能になりました。 【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
12	【リニューアル】新中華街 極旨！ももから揚げ 	・ 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いに仕上げました。 ・ 鶏肉の仕込み時に塩水でもみ上げることで、より食べ応えのある食感になりました。 【調理方法】 電子レンジ 【規格】 500g 【生産工場】 海外協力工場

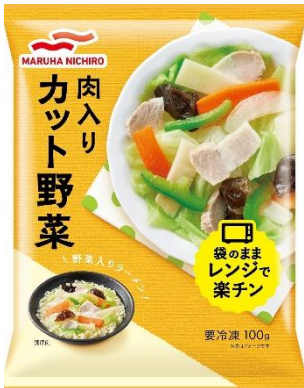
13	【リニューアル】 WILDish 焼豚五目炒飯 	・ 「この袋が皿になる！」がコンセプトの「WILDish」シリーズの焼豚五目炒飯です。 ・ ラードの風味がより香り立つように仕上げました。 ・ 袋ごと電子レンジで調理でき、袋を皿替わりにして食べられます。 【調理方法】 電子レンジ 【規格】 1人前（250g） 【生産工場】 大江工場
14	【リニューアル】 石焼風ビビンバ炒飯 	・ 本格おこげ製法によるおこげの香ばしさと、特製焼肉だれに漬け込んだ牛カルビが楽しめる石焼風ビビンバ炒飯です。 ・ 牛肉の炒め工程で牛脂を使用することで、牛肉のコクと旨みがアップしました。 【調理方法】 電子レンジ・フライパン 【規格】 450g 【生産工場】 国内協力工場
15	【リニューアル】 こんがり焼いたミラノ風ドリア 	・ オーブンで焼き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て、さらにおいしくなりました。 ・ 焼き工程を見直して、より香ばしく仕上げました。 ・ 発売20周年です。 【調理方法】 電子レンジ 【規格】 2個入（400g） 【生産工場】 群馬工場

16	【リニューアル】 こんがりと焼いたラザニア 	・ オープンで焼き上げたチーズが香ばしいラザニアです。 ・ ミートソースの旨みがアップして、さらにおいしくなりました。 ・ 焼き工程を見直して、より香ばしく仕上げました。 ・ トレイの形状が新しくなりました。 【調理方法】 電子レンジ 【規格】 2個入 (400g) 【生産工場】 群馬工場
17	【リニューアル】 ミックスピザ3枚入 	・ 電子レンジでふんわり、オーブントースターでサククリ食感が楽しめる3枚入のお徳用ミックスピザです。 ・ 自家製ピザソースの香味野菜による甘みと旨みがアップし、さらにおいしくなりました。 ・ ピザ1枚で牛乳1本分 (200ml) のカルシウム入りです。 【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
18	【リニューアル】 レンジミックスピザ2枚入 	・ 電子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。 ・ 生地的配合を見直すことで、よりサクッとした食感に仕上げました。 ・ ピザ1枚でたんぱく質10g入りです。 【調理方法】 電子レンジ 【規格】 2枚入 (234g) 【生産工場】 群馬工場

19	【リニューアル】 くまちゃん占い えびとチーズのグラタン 	・ えびとチーズをトッピングして香ばしく焼き上げたカルシウム入りのミニグラタンです。 ・ デコレーションソースがなめらかになって、さらにおいしくなりました。 ・ 発売25周年の特別パッケージです。 【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
20	【リニューアル】 牛カルビマヨ 	・ 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。 ・ マヨソースの風味と肉の食感を改良して、旨みと食べ応えがアップしました。 【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
21	【リニューアル】 塩ゆでえだまめ 	・ 採れたての風味をそのままに、塩ゆでてから急速凍結しました。いつでも旬のえだまめが味わえます。 ・ 少量の使い切りパックです。 ・ 袋のまま電子レンジ調理可能になりました。 ・ 自然解凍でも利用できます。 【調理方法】 電子レンジ・自然解凍・流水解凍・ボイル 【規格】 150 g 【生産工場】 海外協力工場

22	【リニューアル】 むきえだまめ 	- 採れたてのえだまめをゆでてから剥いて豆だけにした簡単手間なしタイプです。 - 容量を見直し、使いやすい少量パックにしました。 - 自然解凍でも利用できます。 - 保存に便利なチャック付きです。 【調理方法】 自然解凍・流水解凍・電子レンジ 【規格】 150 g 【生産工場】 海外協力工場
23	【リニューアル】 塩ゆでそらまめ 	- そらまめを塩ゆでてから急速凍結しました。 - おつまみやおやつに使いやすい容量に見直しました。 - 容量を見直し、使いやすい少量パックにしました。 - 袋のまま電子レンジで調理可能です。 【調理方法】 電子レンジ・ボイル 【規格】 110 g 【生産工場】 海外協力工場
24	【リニューアル】 いんげん 	- いんげんを収穫後に選別し、下ゆでて急速凍結しました。 - 少量の使い切りパックです。 - 袋のまま電子レンジで調理可能になりました。 【調理方法】 電子レンジ・ボイル・フライパン 【規格】 140 g 【生産工場】 海外協力工場

25	【リニューアル】 カットほうれん草 	・ 食べやすいサイズにカットしたほうれん草を下ゆでして、調理しやすいようバラバラに凍結しました。 ・ 下ごしらえの手間がかかりません。 ・ 少量の使い切りパックです。 ・ 袋のまま電子レンジで調理可能になりました。 【調理方法】 電子レンジ・ボイル・フライパン 【規格】 140 g 【生産工場】 海外協力工場
26	【リニューアル】 きざみオクラ 	・ 旬の時期に採れたオクラを凍結し加工しました。 ・ 小さめのカットタイプなのでトッピングやサラダなど、ちょっとした一品が欲しいときにそのまま使えます。下ごしらえの手間がかかりません。 ・ 容量を見直し、使いやすい少量パックにしました。 ・ 自然解凍で利用できます。 ・ 保存に便利なチャック付きです。 【調理方法】 自然解凍・流水解凍・電子レンジ 【規格】 140 g 【生産工場】 海外協力工場
27	【リニューアル】 きざみねぎ 	・ 青ネギを小さくカットして凍結しました。料理の彩りや、薬味がほしい時にいつでも手軽に使えます。 ・ 容量を見直し、使いやすい少量パックにしました。 ・ 自然解凍で利用できます。 ・ 保存に便利なチャック付きです。 【調理方法】 自然解凍 【規格】 140 g 【生産工場】 海外協力工場

28	【リニューアル】 さといも 	・ 皮を剥いたさといもを下ゆでして、急速凍結しました。 ・ 少量の使いきりパックです。 ・ 下ごしらえの手間もかからず、いろいろな料理に手軽に使えます。 【調理方法】 ボイル 【規格】 120 g 【生産工場】 海外協力工場
29	【リニューアル】 かぼちゃ 	・ かぼちゃの種とわたを取り除き、下ゆでして使いやすいサイズにカットしました。 ・ 容量を見直し、使いやすい少量パックにしました。 ・ 袋のまま電子レンジ調理可能です。 【調理方法】 電子レンジ・ボイル 【規格】 150 g 【生産工場】 海外協力工場
30	【リニューアル】 肉入りカット野菜 	・ 6種類の野菜をカットして下ゆでした後、加熱済の豚肉を加えて急速凍結しました。下ごしらえの手間もかからず、手軽に野菜が摂れます。 ・ 容量を見直し、使いやすい少量パックにしました。 ・ 袋のまま電子レンジ調理可能です。 【調理方法】 電子レンジ、ボイル、フライパン 【規格】 100 g 【生産工場】 海外協力工場

2. 【家庭用加工食品（缶詰）】

発売日：2024年9月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	【新商品】 北海道のいわし水煮 食塩不使用 	・北海道で水揚げされたイワシを使用した「食塩不使用」の水煮缶詰です。 ・素材の美味しさそのままに、塩分を気にすることなく食べられます。 【調理方法】そのままもしくは調理素材として 【規格】150g 【生産工場】マルハニチロ北日本 釧路工場

3.【家庭用加工食品（すりみ食品）】

発売日：2024年9月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	【新商品】 沖縄産いかを使ったお魚ソーセージ 	・産地を厳選し、魚にこだわった「こだわり魚種」シリーズの新商品です。 ・沖縄県産のイカを角切りにしてソーセージの中に閉じ込め、イカの食感と風味を引き出しました。 【調理方法】そのまま 【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：2024年9月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	【新商品】 フルティシエ ちょっと贅沢 ちょっと濃い青森りんご 	・青森県産のりんご果肉にこだわった、“ちょっと贅沢”なフルーツゼリーです。 ・りんご果汁で酸味と甘みのバランスを整え、“ちょっと濃い”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
2	【新商品】 フルティシエ 贅沢果汁 国産富有柿ピューレー仕立て 	・国産富有柿にこだわった、贅沢なフルーツゼリーです。 ・「甘柿の王様」と言われる国産富有柿のピューレーを使用して、熟した柿の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
3	【リニューアル】 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」のデザインをりんごの果実感が目立つデザインに一新しました。 ・発酵乳と乳酸菌100億個を配合しました。 ・角切りにしたりんごの果肉入りです。 【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：商品ごとに記載／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	【新商品】お魚ハンバーグ (国産さけ入り) 	・ 国産のサケを使用したお魚ハンバーグです。 ・ 魚の食感をしっかりと感じられる仕立てです。 ・ 100gあたりのたんぱく質15.2g、食塩相当量0.9g（いずれも推定値）です。 ・ 給食に向けた商品です。 【調理方法】スチコン・レンジ 【規格】600g（10個）/10袋×2合 【生産工場】国内協力工場 【発売日】2024年9月1日
2	【新商品】お魚ハンバーグ (国産さば入り) 	・ 国産のサバを使用したお魚ハンバーグです。 ・ 魚の食感をしっかりと感じられる仕立てです。 ・ 100gあたりのたんぱく質15.2g、食塩相当量0.9g（いずれも推定値）です。 ・ 給食に向けた商品です。 【調理方法】スチコン・レンジ 【規格】600g（10個）/10袋×2合 【生産工場】国内協力工場 【発売日】2024年9月1日
3	【新商品】出来たてキッチン かつおだし香る！ さといものそぼろ餡 	・ 乱切りさといもに豚そぼろ餡を絡めた商品です。 ・ 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と効かせた餡が特長です。 ・ 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×2合 【生産工場】海外協力工場 【発売日】2024年9月1日

4	【新商品】ノンプリフライ サクッと食感！かぼちゃ天ぷら 	・ かぼちゃ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、かぼちゃの天ぷらです。 ・ 追熟を行い糖度管理したかぼちゃを使用しました。 ・ 自家製の揚げ玉をパン粉のように付け、見た目とサクサクとした食感にこだわりました。 ・ 外食、給食、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】420g（12枚）/10袋×2合 【生産工場】海外協力工場 【発売日】2024年9月1日
5	【新商品】ノンプリフライ サクッと食感！れんこん天ぷら 	・ れんこん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、れんこんの天ぷらです。 ・ 斜め切りにスライスし見た目にもこだわりました。 ・ 自家製の揚げ玉をパン粉のように付け、見た目とサクサクとした食感にこだわりました。 ・ 外食、給食、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】420g（12枚）/10袋×2合 【生産工場】海外協力工場 【発売日】2024年9月1日
6	【新商品】 あら挽きチキンナ 	・ 洋風に味付けした鶏肉を、つまみやすいスティック形状にしたチキンフライです。 ・ あら挽き肉を使用した、肉々しい食感が特徴です。 ・ そのまま食べても、アレンジメニューの素材としてもご使用いただけます。 ・ 亜硝酸塩を使用しておりません。 ・ 外食、給食、量販惣菜に向けた商品です。 【調理方法】揚げる・スチコン・レンジ・焼き 【規格】1kg/6袋×2合 【生産工場】海外協力工場 【発売日】2024年9月1日

7	【リニューアル】麺が自慢の鶏だし塩焼そば 	・ 塩をベースに鶏の旨みと黒コショウを効かせた、塩焼そばです。 ・ 塩を淡路島の藻塩に変更し、自然な旨みに仕立てました。 ・ 新たに鶏の脂から加熱抽出した鶏油（チーク）を加えて、鶏の風味と香りを感じられる仕立てにしました。 ・ 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×2合 【生産工場】 大江工場 【発売日】 2024年9月1日
8	【リニューアル】天然えびカツ30 	・ 天然エビを使用したエビカツです。 ・ 甘エビの頭からとった自家製のエビスープに変更し風味豊かに仕立てました。 ・ エビの繊維感が感じられる仕立てです。 ・ 量販惣菜、弁当、給食に向けた約30gの商品です。 【調理方法】 揚げる 【規格】 2.4kg（80枚）/3合 【生産工場】 N&Nフーズ 【発売日】 2024年10月1日
9	【リニューアル】天然えびカツ55 	・ 天然エビを使用したエビカツです。 ・ 甘エビの頭からとった自家製のエビスープに変更し風味豊かに仕立てました。 ・ エビの繊維感が感じられる仕立てです。 ・ 量販惣菜、弁当、給食に向けた約55gの商品です。 【調理方法】 揚げる 【規格】 3.96kg（72枚）/2合 【生産工場】 N&Nフーズ 【発売日】 2024年10月1日

10	【リニューアル】 NNミルフィーユカツ（大葉） 	・ 薄切の肉を9層に重ね、爽やかな風味の大葉を2層挟んだ、見栄えにこだわったミルフィーユカツです。 ・ 肉をロース肉に変更し、塩麴で柔らかく、ジューシーに仕立てました。 ・ 剣立ちの良いパン粉で軽い食感に仕立てました。 ・ 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】900g（10枚）/ 6袋×2合 【生産工場】N&Nフーズ 【発売日】2024年10月1日
11	【リニューアル】 NNミルフィーユカツ（チーズ） 	・ 薄切の肉を8層に重ね、4種のチーズを使ったソースを挟み、見栄えにこだわったミルフィーユカツです。 ・ 肉をロース肉に変更し、塩麴で柔らかく、ジューシーに仕立てました。 ・ 剣立ちの良いパン粉で軽い食感に仕立てました。 ・ 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】900g（10枚）/ 6袋×2合 【生産工場】N&Nフーズ 【発売日】2024年10月1日
12	【リニューアル】 菜 便利な豆と根菜の胡麻だれサラダ 	・ 彩りの良い7種類の具材をコクのある胡麻だれマヨソースで和えました。 ・ 食塩相当量に配慮した配合に変更しました。 ・ 大豆、レッドキドニー、ごぼうは柔らかい食感に仕立てました。 ・ 給食、外食、量販惣菜に向けた商品です。 【調理方法】自然解凍・流水解凍 【規格】500g/12袋×2合 【生産工場】煙台日魯大食品 【発売日】2024年9月1日