

2025年1月17日

## 2025年春季新商品・リニューアル品のご案内 全53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、2025年春季の新商品41品、リニューアル品12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	13	9	4
家庭用加工食品（缶詰・レトルトパウチ）	5	5	0
家庭用加工食品（すりみ食品）	3	3	0
家庭用加工食品（デザート）	4	4	0
業務用冷凍食品	22	14	8
メディケア食品（介護食品）	6	6	0
合計	53	41	12

※デザイン変更品・コード変更品を除く

2025年春季は、食の安全やおいしさへの消費者意識の高まりを反映し、簡便さと本格さを兼ね備えた市販用商品や、健康意識の高まりにお応えする栄養機能食品を新たに発売します。また、インバウンドによる魚食ニーズの増加や、調理現場や施設での人手不足に対応する業務用商品のラインアップを拡充します。

マルハニチロはこれからも、お客さまの多様なニーズを捉え、新たな食の可能性に挑み、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

新中華街「赤坂璃宮の海鮮炒飯」

新中華街「らーじゃんまーぼー辣醬麻婆焼そば」

赤坂璃宮 譚オーナーシェフの監修のもと、「新中華街®」シリーズから「赤坂璃宮の海鮮炒飯」と「辣醬麻婆焼そば」を発売します。

「赤坂璃宮の海鮮炒飯」は「新中華街®」シリーズのプレミアムラインとして、上質で奥深い味に仕立てました。

「辣醬麻婆焼そば」は、4種の醬を使用し、辛さと旨さを両立させた本格的な味わいに仕上げました。



## 2. 家庭用加工食品（缶詰・レトルトパウチ）

「さんま水煮 食塩不使用」

「金のどんぶりチャプチェ」

「さんま水煮 食塩不使用」は、北海道で水揚げしたサンマを使用し、北海道のグループ工場生産した水煮缶詰です。1缶でたんぱく質を22.7g摂取できる料理に使いやすい商品です。

「金のどんぶりチャプチェ」は、韓国料理で定番のチャプチェを手軽に食べられるどんぶりの素にしました。甘辛いタレがからんだ春雨がごはんぴったりです。



## 3. 家庭用加工食品（すりみ食品）

「おはだのごちそう D-HADA（ディーハダ）」

「鹿児島産うなぎソーセージ」

「おはだのごちそう D-HADA（ディーハダ）」は、皮膚の健康維持を助ける栄養素である「n-3系脂肪酸（DHA, EPA）」を600mg配合した栄養機能食品のフィッシュソーセージです。「鹿児島産うなぎソーセージ」は、産地を厳選し魚にこだわった「こだわり魚種」シリーズのフィッシュソーセージです。蒲焼風の味に仕上げました。



#### 4. 家庭用加工食品（デザート）

フルティシエ「贅沢果汁 ぶどうゼリー」

フルティシエ「贅沢果汁 ぶどうゼリー」は、飲むタイプのパウチゼリーです。収穫後 8 時間以内に丸ごと搾った完熟ぶどう果汁を使用し、濃厚な味わいに仕上げました。果汁感を引き立てるゼリーの食感に加え、GABA30mg と 1 日分のビタミン C（※）入りです。

※栄養素等表示基準値に基づく



#### 5. 業務用冷凍食品

「鮮味あら挽きまぐろたたきチューブ」

野菜「便利なブロッコリーの彩りサラダ」

回復基調にある外食や好調なインバウンド需要に対し、人手不足がつづく調理現場向けに簡便性とおいしさにこだわった商品を発売します。

「鮮味あら挽きまぐろたたきチューブ」は、マグロの食感と艶にこだわった商品です。通常冷凍温度帯（-18℃）で賞味期限 1 年であることが特長です。

「便利なブロッコリーの彩りサラダ」は、鮮やかな緑色と彩りが食欲をそそる、本格的なデリ風サラダです。



## 6. メディケア食品（介護食品）

### ひとさじのチカラ「たまごペースト」

「ひとさじのチカラ」シリーズは、喫食者と介助者にかかる長時間の食事負担を軽減させ、完食ができる量に配慮し開発した少量高栄養のペースト状食品です。ひとさじにエネルギー・おいしさ・食べる楽しみをお届けし、ユニバーサルデザインフードかまなくてよい区分（区分4）に該当します。

「たまごペースト」は素材の風味を生かし、たまごを使用するメニューに幅広く展開できる商品です。均質で滑らかな舌触りが特長で、自然解凍でもご使用いただけます。



以上

---

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](mailto:koho@maruha-nichiro.co.jp)

---

## 2025 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：2025年3月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	<p>【新商品】新中華街 赤坂璃宮の海鮮炒飯</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>赤坂璃宮 譚オーナーシェフ監修の本格海鮮炒飯です。</li> <li>高温かつ短時間であおりながら炒めることで、パラッと香ばしく仕上げました。</li> <li>具材にはエビ、イカ、たまご、いんげん、ねぎを使用しました。</li> <li>複数のエキスやXO醤などを加え、上品な海鮮の旨みが味わえるように仕立てました。</li> </ul> <p>【調理方法】電子レンジ・フライパン 【規格】400g 【生産工場】大江工場</p>
2	<p>【新商品】新中華街 らーじゃんまーぼー 辣醬麻婆焼そば</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>赤坂璃宮 譚オーナーシェフ監修の本格麻婆焼そばです。</li> <li>4種の醬を使用し、辛さと旨さのバランスが取れた味に作り上げました。</li> <li>もちもちした丸みのある中太麺は、あんとの相性が抜群です。</li> <li>便利なトレイつきです。</li> </ul> <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】1人前（320g） 【生産工場】大江工場</p>

<p>3</p>	<p>【新商品】濃厚！魚介豚骨まぜそば</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 全粒粉入りの麺に魚介豚骨の濃厚なタレを絡めて食べる、食べ応えのあるまぜそばです。</li> <li>・ 4種の魚粉（カツオ、サバ、イワシ、アジ）が香ります。</li> <li>・ 具材にはチャーシューダイス、もやし、青ねぎを使用しました。</li> </ul> <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】1人前（320g） 【生産工場】マルハニチロ九州</p>
<p>4</p>	<p>【新商品】野菜たっぷり！お好み串</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 野菜をたっぷり配合したお好み串です。</li> <li>・ 小腹を満たす大きさと、片手で食べやすく、おやつにぴったりです。</li> <li>・ お好みソースとマヨソースがかかっているので、そのまま食べられます。</li> </ul> <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】3本入（162g） 【生産工場】煙台日魯大食品</p>
<p>5</p>	<p>【新商品】チキンカツ&amp;カレーマヨ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 鶏むね肉をベースとした肉だねとカレーマヨソースの、2層のおいしさが楽しめるチキンカツです。</li> <li>・ カレー粉のスパイス感と、マヨソースの酸味とココのバランスが良い特製カレーマヨソースを使用しています。</li> </ul> <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】5個入（105g） 【生産工場】新石巻工場</p>
<p>6</p>	<p>【新商品】Ocean Blue あじフライ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ MSC認証のアジを使用した、素材の味を楽しめるあじフライです。</li> <li>・ 特製ソースを線状にかけ、衣のサクサク感を残しながらソースの味も楽しめるように仕立てました。</li> </ul> <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】5個入（90g） 【生産工場】新石巻工場</p>

<p>7</p>	<p>【リニューアル】新中華街 赤坂璃宮の五目シューマイ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>赤坂璃宮 譚オーナーシェフ監修の本格シューマイです。</li> <li>8種の具材を薄くてなめらかな皮で包みました。</li> <li>具材のカットサイズにこだわり、食感がさらに良くなりました。</li> </ul> <p>【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</p>
<p>8</p>	<p>【リニューアル】高菜ピラフ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>熟成発酵させた九州産高菜を使用した和風ピラフです。</li> <li>高菜の配合比を10%増量（当社従来品比）し、豊かな風味をより感じられるようになりました。</li> <li>国産の米、大麦、高菜、にんじんを使用しています。</li> </ul> <p>【調理方法】電子レンジ・フライパン 【規格】430g 【生産工場】国内協力工場</p>
<p>9</p>	<p>【リニューアル】東京深川の味あさりめし</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>ふっくら粒アサリとカツオだしで仕立てた和風ごはんです。</li> <li>アサリのサイズを大きくして、さらにおいしくなりました。</li> </ul> <p>【調理方法】電子レンジ・フライパン 【規格】400g 【生産工場】国内協力工場</p>
<p>10</p>	<p>【リニューアル】肉巻きポテト</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>ほくほく感のあるポテトをハンバーグタイプのふっくらお肉で包みました。</li> <li>ポテトがよりおいしくなりました。</li> </ul> <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</p>

<p>11</p>	<p>【新商品】 ミニブロッコリー</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ アンデス高原で収穫されたブロッコリーを小さめにカットして急速凍結しました。</li> <li>・ サラダなどの和え物やトッピングに最適です。</li> <li>・ 少量の使い切りパックです。</li> <li>・ 自然解凍でも利用できます。</li> </ul> <p>【調理方法】 電子レンジ・自然解凍・ボイル 【規格】 100 g 【生産工場】 国内協力工場</p>
<p>12</p>	<p>【新商品】 揚げなす</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ なすを乱切りにして油で揚げました。</li> <li>・ おかずの一品に使いやすい少量の使い切りパックです。</li> <li>・ 袋のまま電子レンジで調理可能です。</li> <li>・ なすの品種は千両なすです。</li> </ul> <p>【調理方法】 電子レンジ 【規格】 130 g 【生産工場】 海外協力工場</p>
<p>13</p>	<p>【新商品】 揚げさつまいも</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ さつまいもを乱切りにして油で揚げました。</li> <li>・ おやつやおかずの一品にも使いやすい少量の使い切りパックです。</li> <li>・ 袋のまま電子レンジで調理可能です。</li> <li>・ 自然解凍でも利用できます。</li> <li>・ さつまいもの品種は紅あずまです。</li> </ul> <p>【調理方法】 電子レンジ・自然解凍 【規格】 130 g 【生産工場】 海外協力工場</p>




## 2. 【家庭用加工食品（缶詰・レトルトパウチ）】

発売日：(No.2) 2025年1月10日／発売地域：全国

(No.1,3-5) 2025年3月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	<p>【新商品】さんま水煮 食塩不使用</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>北海道で水揚げしたサンマを使用した「食塩不使用」の水煮缶詰です。</li> <li>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ます。</li> </ul> <p>【調理方法】そのまま喫食・料理素材 【規格】150g 【生産工場】マルハニチロ北日本 釧路工場</p>
2	<p>【新商品】さけ水煮 食塩不使用</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>サケを使用した「食塩不使用」の水煮缶詰です。</li> <li>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ます。</li> </ul> <p>【調理方法】そのまま喫食・料理素材 【規格】90g 【生産工場】マルハニチロ北日本 釧路工場</p>
3	<p>【新商品】オイルサーディン</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>国産イワシのおいしさを天日塩でひき出した油漬缶詰です。</li> <li>さまざまな料理と相性の良い大豆油を使用しました。</li> </ul> <p>【調理方法】そのまま喫食・料理素材 【規格】100g 【生産工場】国内協力工場</p>
4	<p>【新商品】かにみそ 極味</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>カニ肉を贅沢に46%配合した珍味缶詰です。</li> <li>かにみその旨みと肉の食感両方が楽しめます。</li> <li>おつまみにぴったりです。</li> </ul> <p>【調理方法】そのまま喫食 【規格】50g 【生産工場】マルハニチロ北日本 富良野工場</p>

<p>5</p>	<p>【新商品】金のどんぶり チャブチェ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 韓国料理で定番のチャブチェをどんぶりの具で食べられる商品です。</li> <li>・ ごはんにかけるだけで手軽に食べられます。</li> <li>・ 甘辛いタレがからんだ春雨がごはんにぴったりです。</li> </ul> <p>【調理方法】そのまま喫食・湯せん・電子レンジ 【規格】90g（1人前） 【生産工場】マルハニチロ山形</p>
----------	--	---

### 3. 【家庭用加工食品（すりみ食品）】

発売日：2025年3月1日／発売地域：全国


No.	商品名	内容
1	<p>【新商品】おはだのごちそう D-HADA（ディーハダ）</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 皮膚の健康維持を助ける栄養素である「n-3系脂肪酸（DHA, EPA）」を600mg配合した栄養機能食品のフィッシュソーセージです。</li> <li>・ 食べきりサイズの30g/本です。</li> <li>・ 柄付きのケーシングフィルムを使用し、パッケージデザインにもこだわりました。</li> </ul> <p>【調理方法】そのまま喫食・料理素材 【規格】30g×4本（袋入） 【生産工場】宇都宮工場</p>
2	<p>【新商品】鹿児島産うなぎソーセージ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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。</li> <li>・ 鹿児島産のウナギを使用し、タレの風味を生かした味わいに仕上げました。</li> </ul> <p>【調理方法】そのまま喫食・料理素材 【規格】65g×3本束 【生産工場】宇都宮工場</p>
3	<p>【新商品】1秒OPENおさかなソーセージ減塩55g3本束</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 塩分を30%カット（※）したおさかなソーセージです。</li> <li>・ 塩分を気にする方に食べていただきたい商品です。</li> <li>・ 減塩であることをお客さまに分かりやすく伝えるデザインにしました。</li> </ul> <p>※ 日本食品標準成分表2020年版（八訂）の魚肉ソーセージとの比較</p> <p>【調理方法】そのまま喫食・料理素材 【規格】55g×3本束 【生産工場】宇都宮工場</p>

## 4. 【家庭用加工食品（デザート）】

発売日：(No.3-4) 2025年3月10日／発売地域：全国

(No.1-2) 2025年4月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	<p>【新商品】 くだものたのしい ぶどう果汁仕立て アロエ入り</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>ぶどう果汁をしっかり味わいながら、アロエの食感も楽しめるフルーツゼリーです。</li> </ul> <p>【調理方法】 そのまま喫食 【規格】 180g 【生産工場】 マルハニチロ山形</p>
2	<p>【新商品】 フルティシエ ちょっと贅沢国産甘夏</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>国産甘夏の食感とほろ苦くて甘酸っぱい味が特長のフルーツゼリーです。</li> <li>ゼリーの食感が、甘夏のおいしさをひき立てます。</li> </ul> <p>【調理方法】 そのまま喫食 【規格】 190g 【生産工場】 マルハニチロ山形</p>
3	<p>【新商品】 フルティシエ 贅沢果汁ぶどうゼリー</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>飲むタイプのパウチゼリーです。</li> <li>収穫後8時間以内に丸ごと搾った完熟ぶどう果汁を使用し、濃厚な味わいに仕上げました。</li> <li>果汁のおいしさをひき立てるゼリーの食感です。</li> <li>GABA30mgと1日分のビタミンC（※）入りです。</li> </ul> <p>※ 栄養素等表示基準値に基づく</p> <p>【調理方法】 そのまま喫食 【規格】 150g 【生産工場】 国内協力工場</p>


<p>4</p>	<p>【新商品】丸福珈琲店監修コーヒーゼリー</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 創業昭和9年の丸福珈琲店が監修した飲むタイプのパウチゼリーです。</li> <li>・ 深煎りコーヒーのほろ苦い味わいが特長です。</li> <li>・ 弾力あるゼリーの食感で、小腹を満たすのにもおすすめです。</li> <li>・ GABA30mg入りです。</li> </ul> <p>【調理方法】そのまま喫食 【規格】150g 【生産工場】国内協力工場</p>
----------	--	--

## 5. 【業務用冷凍食品】

発売日：2025年3月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	<p>【新商品】鮮味あら挽きまぐろたたきチューブ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ マグロを大きめにカットした、粒感の良い食べ応えのあるあら挽きのマグロたたきです。</li> <li>・ 口溶けのよさと、マグロの粒が輝くような艶感にこだわりました。</li> <li>・ 使いやすいチューブタイプです。</li> <li>・ 通常冷凍温度帯（-18℃）で、賞味期限1年です。</li> <li>・ 外食、給食に向けた商品です。</li> </ul> <p>【調理方法】自然解凍・流水解凍 【規格】250g/20袋×2合 【生産工場】宇都宮工場</p>
2	<p>【新商品】厚切り！サーモンフライ60</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 厚切りにカットしたアラスカ産カラフトマスを使用した骨なしのサーモンフライです。</li> <li>・ 独自製法でしっとりした身質に仕立てました。</li> <li>・ 専用カラーチャートによる色調管理で、サーモンらしいピンク色にこだわりました。</li> <li>・ 外食、給食に向けた商品です。</li> </ul> <p>【調理方法】揚げる 【規格】600g（10枚）/10袋×2合 【生産工場】海外協力工場</p>
3	<p>【新商品】厚切り！サーモンフライ30</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 厚切りにカットしたアラスカ産カラフトマスを使用した骨なしのサーモンフライです。</li> <li>・ 独自製法でしっとりした身質に仕立てました。</li> <li>・ 専用カラーチャートによる色調管理で、サーモンらしいピンク色にこだわりました。</li> <li>・ 量販惣菜、弁当、給食、外食に向けた商品です。</li> </ul> <p>【調理方法】揚げる 【規格】600g（20枚）/10袋×2合 【生産工場】海外協力工場</p>

<p>4</p>	<p>【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）</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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フライです。</li> <li>・ 豆板醤ベースのキムチ風調味料とニンニク、生姜を使用し、旨辛味に仕立てました。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 量販惣菜、外食に向けた商品です。</li> </ul> <p>【調理方法】揚げる・スチコン 【規格】500g/10袋×2合 【生産工場】浙江興業集団</p>
<p>5</p>	<p>【新商品】ベジコーディ れんこん肉のせフライ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ れんこんと肉あんをあわせた野菜フライです。</li> <li>・ 5種の野菜（れんこん、なす、ごぼう、玉ねぎ、にんじん）を肉あんに使用しています。</li> <li>・ 肉と野菜の食感をしっかり感じられる仕立てです。</li> <li>・ 量販惣菜、弁当、給食、外食に向けた商品です。</li> </ul> <p>【調理方法】揚げる 【規格】1.2kg（30個）/4袋×2合 【生産工場】永進冷凍食品</p>
<p>6</p>	<p>【新商品】ベジコーディ なす肉のせフライ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ なすと肉あんをあわせた野菜フライです。</li> <li>・ 5種の野菜（なす、ごぼう、れんこん、玉ねぎ、にんじん）を肉あんに使用しています。</li> <li>・ 肉と野菜の食感をしっかり感じられる仕立てです。</li> <li>・ 量販惣菜、弁当、給食、外食に向けた商品です。</li> </ul> <p>【調理方法】揚げる 【規格】1.2kg（30個）/4袋×2合 【生産工場】永進冷凍食品</p>

<p>7</p>	<p>【新商品】 菜 便利なブロッコリーの彩りサラダ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 鮮やかな緑色が特長のブロッコリーサラダです。</li> <li>・ 5種の具材（ブロッコリー、ベーコン、枝豆、レッドキドニー、パスタ）を使用しています。</li> <li>・ 自家製ブロッコリーマヨソースとバジルペーストを加え、洋風に仕上げました。</li> <li>・ 彩りだけでなく栄養バランスにも配慮しました。100gあたりのたんぱく質5.7g、食塩相当量1.0g（いずれも推定値）です。</li> <li>・ 外食、給食、量販惣菜に向けた商品です。</li> </ul> <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</p>
<p>8</p>	<p>【新商品】 菜 便利なほうれん草のおひたし</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 昆布とカツオ節の旨みが特長の和惣菜です。</li> <li>・ ほうれん草に油揚げ、にんじんを組み合わせ、彩り良く仕立てました。</li> <li>・ 100gあたりの食塩相当量1.0g（推定値）です。</li> <li>・ 給食、外食、量販惣菜に向けた商品です。</li> </ul> <p>【調理方法】 自然解凍・流水解凍 【規格】 500g/12袋×2合 【生産工場】 海外協力工場</p>
<p>9</p>	<p>【新商品】 スパイシー骨付きチキン（バックリブ）</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ バックリブという肩甲骨周辺の肉を使用した、スパイシーな骨付きチキンです。</li> <li>・ ジューシーでやわらかい食感に仕立てました。</li> <li>・ 自然な揚げ色にこだわりました。</li> <li>・ 黒胡椒でお酒の進む味付けです。</li> <li>・ 量販惣菜、外食に向けた商品です。</li> </ul> <p>【調理方法】 揚げる・スチコン 【規格】 1kg/6袋×2合 【生産工場】 海外協力工場</p>




<p>10</p>	<p>【新商品】やみつきガーリックシュリンプ（有頭）</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 頭も殻も丸ごと食べられるガーリックシュリンプです。</li> <li>・ ニンニクを効かせ、一度食べたらまた食べたくなる味付けが特長です。</li> <li>・ 外食、量販惣菜に向けた商品です。</li> </ul> <p>【調理方法】揚げる 【規格】500g/12袋×2合 【生産工場】KFフーズ</p>
<p>11</p>	<p>【新商品】ごろっとイカのすりみ揚げ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ イカと野菜のごろっとした食感が楽しめるすりみ揚げです。</li> <li>・ イカ、にんじん、生姜、くわい、玉ねぎを使用し、具材感と彩りの良さにこだわりました。</li> <li>・ 具材の凹凸を生かした、手作り感のある形状が特長です。</li> <li>・ 外食、量販惣菜に向けた商品です。</li> </ul> <p>【調理方法】揚げる 【規格】600g（15個）/10袋×2合 【生産工場】浙江興業集団</p>
<p>12</p>	<p>【新商品】便利な北海道産真いわしの煮つけ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 北海道産マイワシを使った、骨まで食べられる煮つけです。</li> <li>・ 北海道産丸大豆の醤油を使用しました。</li> <li>・ 自然解凍にも加熱調理にも対応しており、便利に使用できます。</li> <li>・ 給食、弁当に向けた商品です</li> </ul> <p>【調理方法】自然解凍・流水解凍・ポイル・スチコン 【規格】400g（10尾）/12袋 【生産工場】マルハニチロ北日本 釧路工場</p>

<p>13</p>	<p>【新商品】 点心厨房 鶏と6種具材の蒸し餃子18</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 透明皮の蒸し餃子です。</li> <li>・ 鶏肉、にんじん、しいたけ、いんげん、たけのこ、玉ねぎ、きくらげを使用し、具材感と彩りの良さにこだわりました。</li> <li>・ 自家製のもっちりとした透明な皮で1つ1つ丁寧に手包みしました。</li> <li>・ 外食に向けた商品です。</li> </ul> <p>【調理方法】 蒸し器・スチコン・電子レンジ 【規格】 540g (30個) /8袋×2合 【生産工場】 N&amp;Nフーズ</p>
<p>14</p>	<p>【新商品】 たらチーズスティック</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ スケソウダラのすり身とダイスチーズを合わせ、自家製の皮で包んだおつまみスティックです。</li> <li>・ おつまみにぴったりの、クセになる味付けに仕上がりました。</li> <li>・ 皮の両端に余裕を残した巻き方で、パリッとした食感が楽しめます。</li> <li>・ 外食に向けた商品です。</li> </ul> <p>【調理方法】 揚げる 【規格】 500g/9インナーカートン×2合 【生産工場】 N&amp;Nフーズ</p>
<p>15</p>	<p>【リニューアル】 菜 便利なほうれん草の胡麻和え</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 胡麻の風味が特長の和惣菜です。</li> <li>・ 胡麻を二度炒ることで、香り高い風味を楽しめる仕立てにしました。</li> <li>・ みりんを使用し、味に厚みを持たせ、照りよく仕上げました。</li> <li>・ 食塩相当量に配慮した配合に変更しました。</li> <li>・ 給食、外食、量販惣菜に向けた商品です。</li> </ul> <p>【調理方法】 自然解凍・流水解凍 【規格】 500g/12袋×2合 【生産工場】 海外協力工場</p>

<p>16</p>	<p>【リニューアル】あじわい 鶏唐揚げ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ しいたけ、昆布、カツオの旨みを効かせた、鶏唐揚げです。</li> <li>・ みりんを使用し、より深い甘味を感じられる仕立てにしました。</li> <li>・ 歯切れのよい衣の食感にしました。</li> <li>・ 量販惣菜、弁当、給食、外食に向けた商品です。</li> </ul> <p>【調理方法】揚げる 【規格】1kg/6袋×2合 【生産工場】海外協力工場</p>
<p>17</p>	<p>【リニューアル】あじわい 鶏竜田揚げ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 焼きアゴの旨みを効かせた、和風味の鶏竜田揚げです。</li> <li>・ ニンニク、生姜を増やし、おかずにもおつまみにもなる味付けに仕立てました。</li> <li>・ 量販惣菜、弁当、給食、外食に向けた商品です。</li> </ul> <p>【調理方法】揚げる 【規格】1kg/6袋×2合 【生産工場】海外協力工場</p>
<p>18</p>	<p>【リニューアル】あじわい しょうが香る鶏天ぷら</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 鶏ささみ肉を使用した鶏天ぷらです。</li> <li>・ 大分名物の鶏天ぷらを参考にし、昆布とカツオの旨み、生姜の風味を効かせた爽やかな味わいです。</li> <li>・ 生姜のしぼり汁を加えることで、生姜の風味がさらに豊かになりました。</li> <li>・ 量販惣菜、外食、給食に向けた商品です。</li> </ul> <p>【調理方法】揚げる 【規格】1kg/6袋×2合 【生産工場】海外協力工場</p>

<p>19</p>	<p>【リニューアル】出来たてキッチン じゅわっと旨い！千両なすの甘辛揚げ煮</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 千両なすを揚げて、甘辛いタレと合わせたなすの揚げ煮です。</li> <li>・ タレの配合を改良し、なすによりからみやすくなりました。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 量販惣菜、給食、弁当、外食に向けた商品です。</li> </ul> <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>20</p>	<p>【リニューアル】出来たてキッチン 芋がごろっと！肉じゃが</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ごろっとした大きめのじゃがいもが楽しめる肉じゃがです。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 1袋当たりの規格重量を小さくし、より短時間で調理できるようになりました。</li> <li>・ 量販惣菜、給食、弁当、外食に向けた商品です。</li> </ul> <p>【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</p>
<p>21</p>	<p>【リニューアル】出来たてキッチン ごろごろ具材の筑前煮</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ごろごろとした野菜と鶏肉が楽しめる筑前煮です。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 1袋当たりの規格重量を小さくし、より短時間で調理できるようになりました。</li> <li>・ 給食、弁当、外食、量販惣菜に向けた商品です。</li> </ul> <p>【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</p>


22	<p>【リニューアル】出来たてキッチン 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"><li>・ 唐辛子とニンニクを効かせて、ピリ辛風味に仕上げたブロッコリーです。</li><li>・ 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。</li><li>・ 1袋当たりの規格重量を小さくしました。</li><li>・ 外食、給食に向けた商品です。</li></ul> <p>【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</p>
----	--	--

## 6. 【メディケア食品（介護食品）】

発売日：2025年4月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	<p>【新商品】ひとさじのチカラ さばペースト</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ なめらかな食感にこだわり、サバを使用したさまざまなメニューに展開できる素材型のペースト状の業務用冷凍介護食品です。</li> <li>・ ユニバーサルデザインフード「かまなくてよい」区分で、少量で高栄養の設計です。</li> <li>・ 食品素材や調理後のメニューをミキサーにかけるよりも短時間で、食事の準備をすることができます。</li> </ul> <p>【調理方法】 蒸し・自然解凍・電子レンジ 【規格】 210g（3個）/20袋 【生産工場】 マルハニチロ畜産</p>
2	<p>【新商品】ひとさじのチカラ 銀鮭ペースト</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ なめらかな食感にこだわり、サケを使用したさまざまなメニューに展開できる素材型のペースト状の業務用冷凍介護食品です。</li> <li>・ ユニバーサルデザインフード「かまなくてよい」区分で、少量で高栄養の設計です。</li> <li>・ 食品素材や調理後のメニューをミキサーにかけるよりも短時間で、食事の準備をすることができます。</li> </ul> <p>【調理方法】 蒸し・自然解凍・電子レンジ 【規格】 210g（3個）/20袋 【生産工場】 マルハニチロ畜産</p>

<p>3</p>	<p>【新商品】ひとさじのチカラ 白身魚ペースト</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ なめらかな食感にこだわり、白身魚を使用したさまざまなメニューに展開できる素材型のペースト状の業務用冷凍介護食品です。</li> <li>・ ユニバーサルデザインフード「かまなくてよい」区分で、少量で高栄養の設計です。</li> <li>・ 食品素材や調理後のメニューをミキサーにかけるよりも短時間で、食事の準備をすることができます。</li> </ul> <p>【調理方法】 蒸し・自然解凍・電子レンジ 【規格】 210g (3個) /20袋 【生産工場】 マルハニチロ畜産</p>
<p>4</p>	<p>【新商品】ひとさじのチカラ チキンペースト</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ なめらかな食感にこだわり、鶏肉を使用したさまざまなメニューに展開できる素材型のペースト状の業務用冷凍介護食品です。</li> <li>・ ユニバーサルデザインフード「かまなくてよい」区分で、少量で高栄養の設計です。</li> <li>・ 食品素材や調理後のメニューをミキサーにかけるよりも短時間で、食事の準備をすることができます。</li> </ul> <p>【調理方法】 蒸し・自然解凍・電子レンジ 【規格】 210g (3個) /20袋 【生産工場】 マルハニチロ畜産</p>
<p>5</p>	<p>【新商品】ひとさじのチカラ ポークペースト</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ なめらかな食感にこだわり、豚肉を使用したさまざまなメニューに展開できる素材型のペースト状の業務用冷凍介護食品です。</li> <li>・ ユニバーサルデザインフード「かまなくてよい」区分で、少量で高栄養の設計です。</li> <li>・ 食品素材や調理後のメニューをミキサーにかけるよりも短時間で、食事の準備をすることができます。</li> </ul> <p>【調理方法】 蒸し・自然解凍・電子レンジ 【規格】 210g (3個) /20袋 【生産工場】 マルハニチロ畜産</p>

6	<p>【新商品】ひとさじのチカラ たまごペースト</p> 	<ul style="list-style-type: none"><li>・ なめらかな食感にこだわり、たまごを使用したさまざまなメニューに展開できる素材型のペースト状の業務用冷凍介護食品です。</li><li>・ ユニバーサルデザインフード「かまなくてよい」区分で、少量で高栄養の設計です。</li><li>・ 食品素材や調理後のメニューをミキサーにかけるよりも短時間で、食事の準備をすることができます。</li></ul> <p>【調理方法】 蒸し・自然解凍・電子レンジ 【規格】 210g (3個) /20袋 【生産工場】 マルハニチロ畜産</p>
---	--	--