

2025 年 7 月 9 日

2025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、2025年秋季の新商品27品、リニューアル品13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	19	13	6
家庭用加工食品（缶詰・びん詰）	7	5	2
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	3	0
業務用冷凍食品	10	5	5
合計	40	27	13

※デザイン変更品・コード変更品を除く

国内では、物価上昇によるお客さまの節約志向が継続する一方、食の安全や健康価値、簡便性などを兼ね備えた本格的なおいしさへのこだわりも高まっています。また、インバウンド需要はコロナ禍前の状態まで回復し、更に増加する見通しです。

2025年秋季新商品は、このようなお客さまのニーズを捉え、健康意識の高まりに寄り添い、簡便でありながら、本格的な味わいを楽しめる市販用商品、また、調理場の人手不足などの課題解決に向けた業務用商品など、お客さまの食生活をより豊かにする商品を開発いたしました。

マルハニチロはこれからも、さまざまな社会環境の変化に応じた商品開発を通じ、「食」から広がる豊かなくらしとしあわせに貢献してまいります。

1. 家庭用冷凍食品

- 新中華街「えびと野菜のあんかけラーメン」
- WILDish「唐辛子ツナ炒飯」

赤坂璃宮 譚オーナーシェフ監修のもと、発売30周年を迎える「新中華街®」シリーズから「えびと野菜のあんかけラーメン」を発売します。エビと彩り豊かな5種の具材、上品な海鮮の旨みが特長です。麺とスープあんを一緒に電子レンジで加熱してお湯を注ぐだけで簡単にできあがります。

「唐辛子ツナ炒飯」は、韓国でロングセラーを誇る缶詰「^{ドンウォン}Dongwon唐辛子ツナ」とコラボレーションした、「WILDish」シリーズの炒飯です。ごま油の香りと、唐辛子ツナ（※）のあとをひく旨辛さが食欲をそそります。袋のまま電子レンジ調理ができ、袋を皿代わりにして食べられます。

※ 唐辛子ソースをベースとした、ほどよい辛さの味付けツナ



2. 家庭用加工食品（缶詰・びん詰）

- 「ぶり照焼き」

「ぶり照焼き」は、普段の食事に幅広い魚のメニューを取り入れたい方向けの缶詰です。北海道で水揚げされた天然ブリを、当社グループであるマルハニチロ北日本の釧路工場加工しています。直火で焼き加減にこだわり、ふっくらとした食感が楽しめ、甘辛い味付けでブリのおいしさが引き立ちます。



3. 家庭用加工食品（すりみ食品）

■「MSC FE-BAR（フィーバー） 1本で1日分の鉄分ソーセージ」

「MSC FE-BAR（フィーバー） 1本で1日分の鉄分ソーセージ」は、1本に1日分の鉄分6.5mg（※1）を配合したフィッシュソーセージです。当社グループで漁獲されたMSC認証（※2）のスケソウダラのすりみを使用しています。1本当たり1gの食物繊維を配合しています。食べきりサイズの30g/本です。

※1 栄養素等表示基準値に基づく

※2 MCS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。



4. 家庭用加工食品（デザート）

■フルティシエ「贅沢果汁白桃ゼリー」

フルティシエ「贅沢果汁白桃ゼリー」は、国産の白桃を丸ごと搾汁したピューレーを使用した商品です。芳醇な桃の香りと味わいが口の中に広がります。人気の高い機能素材であるGABA30mg、1日分のビタミンC（※）も手軽に摂取できます。

※ 栄養素等表示基準値に基づく



5. 業務用冷凍食品

- 「オイスターソース香る太麺あんかけ焼そば」
- 「あじわい 大きな鶏天ぷら」

総菜売場における麺類の需要拡大に対応した商品を発売します。

「オイスターソース香る太麺あんかけ焼そば」は店内調理での作業性、無駄のないタイムリーな品出しを意識したキットタイプの商品です。

「あじわい 大きな鶏天ぷら」は需要が高まる麺類と相性のよい、昆布とカツオの旨みに生姜を効かせたプリフライの天ぷらです。主菜サイズのボリューム感が楽しめます。



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

2026年3月

マルハニチロは、Umiosへ



2025 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：2025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 えびと野菜のあんかけラーメン 	・ エビと5種の具材（白菜、もやし、小松菜、にんじん、しいたけ）を使用した彩り豊かな、赤坂璃宮 譚オーナーシェフ監修の本格あんかけラーメンです。 ・ 特製のホタテエキスなどの海鮮の旨みを生かし、鶏ガラでバランスよく上品に仕上げました。 ・ 麺とスープあんを一緒に電子レンジで加熱してお湯を注ぐだけで簡単にできあがります。 【調理方法】電子レンジ・鍋 【規格】1人前（437g） 【生産工場】マルハニチロ九州
2	【新商品】WILDish 唐辛子ツナ炒飯 	・ 韓国でロングセラーを誇る缶詰「^{ドンウォン}Dongwon 唐辛子ツナ」とコラボレーションした、「WILDish」シリーズの炒飯です。 ・ ごま油の香りと、唐辛子ツナ（※）のあとをひく旨辛さが食欲をそそります。 ※ 唐辛子ソースをベースとした、ほどよい辛さの味付けツナ ・ 具材には、唐辛子ツナ、卵、じゃがいも、ねぎを使用しています。 ・ 袋のまま電子レンジ調理が可能で、袋を皿代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（230g） 【生産工場】大江工場

3	【新商品】新中華街 極旨！むね唐揚げ 	・ 若鶏のむね肉をこだわりの製法でジューシーに仕上げた、赤坂璃宮 譚オーナーシェフ監修の本格唐揚げです。 ・ ひとつひとつ手作業で丁寧にまぶした薄衣が、肉の旨みと弾力のある食感を引き立てます。 ・ 味付けやスパイスの配合にもこだわり、専門店のような味わいを楽しめます。 【調理方法】電子レンジ 【規格】450g 【生産工場】海外協力工場
4	【新商品】新中華街 あら挽き肉しゅうまい 	・ 赤坂璃宮 譚オーナーシェフ監修の小粒な本格シューマイです。 ・ 肉のあら挽き感とジューシーさが特長です。 ・ 冷めてもなめらかな皮のため、お弁当のおかずとしてもおすすめです。 ・ トレイは3個ずつ切り離せ、ラップ無しで電子レンジ調理ができます。 【調理方法】電子レンジ・蒸し器 【規格】9個入（144g） 【生産工場】国内協力工場
5	【新商品】Crispy Pizza マルゲリータ 	・ 生地 of 厚みと焼き加減にこだわり、サクッとした食感を楽しめるピッツァです。 ・ 甘みと旨みが特長のグリルトマトと、ミルクーなモzzarellaチーズをトッピングしました。 【調理方法】オーブントースター・オーブン・電子レンジ 【規格】1枚入（122g） 【生産工場】群馬工場

6	【新商品】Crispy Pizza 7種のチーズ 	・ 生地 of 厚みと焼き加減にこだわり、サクッとした食感を楽しめるピッツアです。 ・ 7種類のチーズを使用した濃厚な味わいを、ブラックペッパーが引き立てます。 【調理方法】 オープントースター・オープン・電子レンジ 【規格】 1枚入 (107g) 【生産工場】 群馬工場
7	【新商品】Ocean Blue えび天ぷら 	・ カツオ風味の特製天つゆをかけた、プリッとした食感が特長のエビ天ぷらです。 ・ 厳選したバナメイエビを使用しています。 ・ ごはんと of 相性が良く、お弁当のおかずや天むすにもぴったりです。 【調理方法】 電子レンジ 【規格】 4個入 (60g) 【生産工場】 新石巻工場
8	【新商品】鶏ごぼう天ぷら 	・ 鶏むね肉に風味豊かなごぼうと、彩りの良いにんじんを加えた天ぷらです。 ・ 利尻昆布だしを使用した特製天つゆをかけ、ごはんが進む味わいに仕上げました。 【調理方法】 電子レンジ 【規格】 5個入 (100g) 【生産工場】 新石巻工場
9	【新商品】デミたまコロッケ 	・ たまごサラダをポテトで包んで揚げ、デミソースをかけたコロッケです。 ・ ソースを甘めに仕上げることで、お子さまにも好まれる味わいにしました。 ・ パンとの相性も良く、パンにはさんだアレンジもおすすめです。 【調理方法】 電子レンジ 【規格】 4個入 (100g) 【生産工場】 マルハニチロ九州

10	【新商品】 まぐろたたき 	・ 袋のまま流水解凍するだけですぐに使える、マグロたたきです。 ・ 賞味期限は1年で、通常冷凍温度帯（-18℃）で保管が可能です。 ・ ネギト口丼や手巻き寿司を、ご家庭で手軽に楽しめます。 【調理方法】 流水解凍 【規格】 200g 【生産工場】 宇都宮工場
11	【新商品】 枝豆カリカリ揚げ 	・ 居酒屋チェーン「魚民®」で人気のメニューをご家庭で味わうことができる商品です。 ・ 薄塩味で、枝豆本来の香りと風味を楽しめます。 ・ 自家製の薄皮でひとつひとつ丁寧に手巻きしました。 ・ 短時間で揚げることができるため、おつまみやおやつにぴったりです。 【調理方法】 揚げる・フライパン 【規格】 140g 【生産工場】 N&Nフーズ
12	【新商品】 ブロッコリー600g 	・ とれたてのブロッコリーを食べやすいサイズにカットした、大容量タイプの商品です。 ・ 保存に便利なチャック付きです。 ・ 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・ボイル 【規格】 600g 【生産工場】 海外協力工場

13	【新商品】たまねぎとにんじん みじん切り 	・ たまねぎとにんじんを手間のかかるみじん切りにした、少量パックシリーズの商品です。 ・ たまねぎとにんじんの比率は、7：3です。 ・ スープやハンバーグの具材などに使えます。 ・ 保存に便利なチャック付きです。 【調理方法】電子レンジ、フライパン、ボイル 【規格】200g 【生産工場】海外協力工場
14	【リニューアル】新中華街 赤坂璃宮の餃子 	・ 具材の食感と食べ応えにこだわった、赤坂璃宮 譚オーナーシェフ監修の本格焼き餃子です。 ・ 調理時の油ハネを軽減することで、さらに調理しやすくなりました。 ・ 中具のぎっしり感とジューシーさが特長です。 ・ 水・油なしで簡単に調理ができます。 【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
15	【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塩味ベースのあんこ、香ばしい両面焼き中太麺が特長の、赤坂璃宮 譚オーナーシェフ監修の本格あんかけ焼そばです。 ・ 7種の具材（エビ、イカ、もやし、白菜、きくらげ、にんじん、ねぎ）入りです。 ・ 具材のエビが大きくなりました。 【調理方法】電子レンジ 【規格】1人前（319g） 【生産工場】大江工場

16	【リニューアル】新中華街 横浜あんかけラーメン 	・ 豚肉と7種の具材を炒めたとろみスープがおいしい、赤坂璃宮 譚オーナーシェフ監修の本格あんかけラーメンです。 ・ 麺とスープあんを一緒に電子レンジ加熱することができ、調理が簡単になりました。 ・ 専門店で食べるようなコシのある麺です。 【調理方法】電子レンジ・鍋 【規格】1人前（452g） 【生産工場】大江工場・マルハニチロ九州
17	【リニューアル】新中華街 酸辣湯麺 	ちんこうこうず ・ 鎮江香酢の上品な酸味と、ラー油や白こしょうの辛みのバランスが絶妙な、赤坂璃宮 譚オーナーシェフ監修の本格酸辣湯麺です。 ・ 麺とスープあんを一緒に電子レンジ加熱することができ、調理が簡単になりました。 ・ 酸味と辛みがアップし、よりおいしくなりました。 【調理方法】電子レンジ・鍋 【規格】1人前（444g） 【生産工場】マルハニチロ九州
18	【リニューアル】 こんがりと焼いた ラザニア2個入 	・ オープンで焼き上げたチーズが香ばしい、5層仕立てのラザニアです。 ・ ミートソースにビーフブイヨンを追加し、コク深い味わいになりました。 【調理方法】電子レンジ 【規格】2個入（400g） 【生産工場】群馬工場
19	【リニューアル】 Let'sベジランチ ほうれん草とチーズのささみカツ 	・ 鶏ささみにほうれん草入りのチーズをのせたフライです。 ・ チーズソースのチーズ感がアップし、さらにおいしくなりました。 ・ 1袋で牛乳2本分（400ml）のカルシウム入りです。 【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

2. 【家庭用加工食品（缶詰・びん詰）】

発売日：2025年9月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	【新商品】ぶり照焼き 	・ 北海道産天然ブリを使用した照焼き缶詰です。 ・ 直火で焼き加減にこだわり、ふっくらとした食感が楽しめます。 ・ 甘辛い味付けでブリのおいしさが引き立ちます。 【調理方法】そのまま喫食 【規格】95g 【生産工場】マルハニチロ北日本 釧路工場
2	【新商品】減塩いわし蒲焼 	・ 国産イワシを使用した蒲焼缶詰です。 ・ 当社従来品「いわし蒲焼」と比較し、食塩相当量を50%カットしました。 ・ しょうゆとみりんを合わせ、コクのある甘めのタレで仕上げました。 【調理方法】そのまま喫食 【規格】100g 【生産工場】マルハニチロ北日本 釧路工場
3	【新商品】減塩さんま蒲焼 	・ 国産サンマを使用した蒲焼缶詰です。 ・ 当社従来品「さんま蒲焼」と比較し、食塩相当量を50%カットしました。 ・ しょうゆとみりんを合わせ、コクのある甘めのタレで仕上げました。 【調理方法】そのまま喫食 【規格】100g 【生産工場】マルハニチロ北日本 釧路工場

4	【新商品】国産いわし梅煮 	・ 国産イワシを使用したいわし梅煮缶詰です。 ・ タレに紀州産の梅ペーストを配合し、適度な酸味と甘みがあとをひくおいしさです。 【調理方法】そのまま喫食 【規格】100g 【生産工場】国内協力工場
5	【新商品】まるずわいがに水煮 (ほぐしめ・脚肉入り) 極味 	・ 当社グループが漁獲したマルズワイガニを使用した缶詰です。 ・ ほぐし身の上に脚肉を2本のせた豪華な見た目で、カニの旨みをより味わうことができます。 ・ 調理素材としても使えます。 【調理方法】そのまま喫食 【規格】100g 【生産工場】マルハニチロ北日本 富良野工場
6	【リニューアル】とりそぼろ 2 個パック 	・ 瓶詰のとりそぼろ2個パックです。 ・ そぼろの主原料は鶏肉100%になりました。 ・ 2種のしょうゆをブレンドし、味に深みを出しました。 【調理方法】そのまま喫食 【規格】50g×2瓶 【生産工場】マルハニチロ北日本 森工場
7	【リニューアル】とりそぼろ 	・ 瓶詰のとりそぼろです。 ・ そぼろの主原料は鶏肉100%になりました。 ・ 2種のしょうゆをブレンドし、味に深みを出しました。 【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 森工場

3.【家庭用加工食品（すりみ食品）】

発売日：2025年9月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	【新商品】MSC FE-BAR 1本で1日分の鉄分ソーセージ 	・ 1本に1日分の鉄分6.5mg（※1）を配合したフィッシュソーセージです。 ・ 当社グループで漁獲されたMSC認証（※2）のスケソウダラのすりみを使用しました。 ・ 1本当たり1gの食物繊維を配合しています。 ・ 食べきりサイズの30g/本です。 ・ 調理素材としても使えます。 ※1 栄養素等表示基準値（2025）に基づく ※2 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】そのまま喫食 【規格】30g×3本（袋入） 【生産工場】宇都宮工場

4. 【家庭用加工食品（デザート）】

発売日：2025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 贅沢果汁白桃ゼリー 	・ 飲むタイプのパウチゼリーです。 ・ 国産の白桃を丸ごと搾汁したピューレーを使い、芳醇な桃の香りと味を楽しめます。 ・ 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 【調理方法】そのまま喫食 【規格】150g 【生産工場】国内協力工場
2	【新商品】フルティシエ 贅沢果汁キウイゼリー 	・ 飲むタイプのパウチゼリーです。 ・ コールドプレス製法で搾汁したグリーンキウイのピューレーを使用し、フレッシュな香りと味にこだわりました。 ・ GABA30mgと1日分のビタミンC（※1）に加え、キウイ1個分の食物繊維（※2）入りです。 ※1 栄養素等表示基準値に基づく ※2 4g/袋 【調理方法】そのまま喫食 【規格】150g 【生産工場】国内協力工場
3	【新商品】The Fruit 完熟マンゴー 	・ 熟度管理されたこだわりの完熟マンゴー果肉を使用したフルーツゼリーです。 ・ ゼリー部分に「マンゴーの王様」とも呼ばれるアルフォンソマンゴーのピューレーを加えることで、濃厚な風味に仕上げました。 ・ 容器の一部に、環境に配慮した植物由来の成分を使用しています。 【調理方法】そのまま喫食 【規格】220g 【生産工場】マルハニチロ山形

5. 【業務用冷凍食品】

発売日：2025年9月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	【新商品】オイスターソース香る 太麺あんかけ焼そば 	・ 6種の具材（白菜、チンゲン菜、きくらげ、たけのこ、にんじん、豚肉）を使用したあんかけ焼そばです。 ・ オイスターソース、ごま油が香る仕立てです。 ・ つるっとした太麺を使用しています。 ・ 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・電子レンジ 【規格】 310g/12袋×2合 【生産工場】 大江工場
2	【新商品】 菜 便利なカニカマと切干大根の マヨ和えサラダ 	・ カニカマと切干大根をマヨソースで和えた、赤が映えるサラダです。 ・ サイズの異なるカニカマを使用し、食感と見た目の彩りにこだわりました。 ・ 自家製玉ねぎマヨソースで洋風に仕上げました。 ・ 100gあたりの食塩相当量は1.0g（推定値）です。 ・ 給食、外食に向けた商品です。 【調理方法】 自然解凍・流水解凍 【規格】 500g/12袋×2合 【生産工場】 海外協力工場
3	【新商品】 あじわい 大きな 鶏天ぷら 	・ 鶏むね肉を使用した主菜サイズの鶏天ぷらです。 ・ 昆布とかつお節の旨みに生姜を効かせ、うどんや天ぷらのつゆと相性の良い味付けに仕立てました。 ・ 花咲をイメージさせる天ぷらを再現しました。 ・ 衣に米粉を使用し、軽い食感に仕上げました。 ・ 量販惣菜、外食、給食に向けた商品です。 【調理方法】 揚げる・スチコン 【規格】 800g（10枚）/6袋×2合 【生産工場】 海外協力工場

4	【新商品】大満足 さばフィレ竜田揚げ（骨なし） 	・ マサバを使用した大型サイズの竜田揚げです。 ・ 骨は取り除いているので、丸ごと食べられます。 ・ 漁獲時期を限定し、脂のりの良い原料を使用しました。 ・ 独自製法で、しっとりした食感に仕立てました。 ・ 量販惣菜、給食、外食に向けた商品です。 【調理方法】揚げる 【規格】475g（5枚）/10袋×2合 【生産工場】浙江興業集団
5	【新商品】ごちそう厨房 大満足 大きなあじフライ150 	・ 身が厚い大型サイズのアジフライです。 ・ 独自製法でふっくらと柔らかく仕立てました。 ・ サクツとした食感が楽しめる、粗いメッシュ（14mm）の白パン粉を使用しています。 ・ 外食、給食に向けた商品です。 【調理方法】揚げる 【規格】750g（5枚）/12袋 【生産工場】海外協力工場
6	【リニューアル】食感自慢！太麺 焼きナポリタン 	・ 自家製の太麺で、食べ応えのあるナポリタンです。 ・ 高リコピントマトケチャップを配合しました。 ・ 「追いケチャップ製法」でトマトの赤さと甘酸っぱさが効いています。 ・ トマトソースを変更し、さらにおいしくなりました。 ・ 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×2合 【生産工場】大江工場

7	【リニューアル】 もちり麺の焼きナポリタン 	・ 自家製の麺で、もちり食感が魅力のナポリタンです。 ・ 高リコピントマトケチャップを配合しました。 ・ 「追いケチャップ製法」で、トマトの赤さと甘酸っぱさが効いています。 ・ トマトソースを変更し、さらにおいしくなりました。 ・ 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×2合 【生産工場】 大江工場
8	【リニューアル】 もちり麺の焼きナポリタン 	・ 自家製の麺で、もちり食感が魅力のナポリタンです。 ・ 1袋250g規格のため、1食分から加熱調理することができ便利です。 高リコピントマトケチャップを配合し、甘さ・コク・ジューシー感を味わえます。 ・ トマトソースを変更し、さらにおいしくなりました。 ・ 外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・電子レンジ 【規格】 250g/20袋×2合 【生産工場】 大江工場
9	【リニューアル】 ベジコーディ 手作りサクサク野菜かき揚げ100 	・ サクサクとした軽い食感の野菜かき揚げです。 ・ 玉ねぎ、にんじん、小松菜を使用しています。 ・ ひとつひとつ手作りで丁寧に仕上げました。 ・ 衣に生姜汁を使用することで、野菜の甘みが引き立ち、さらにおいしくなりました。 ・ さらに天つゆ等と相性が良くなりました。 ・ 量販惣菜、給食、外食に向けた商品です。 【調理方法】 揚げる 【規格】 3.6kg（36個）/2合 【生産工場】 永進冷凍食品

10	【リニューアル】ベジコーディ 手作りサクサク野菜かき揚げ60 	・サクサクとした軽い食感の野菜かき揚げです。 ・玉ねぎ、にんじん、小松菜を使用しています。 ・ひとつひとつ手作りで丁寧に仕上げました。 ・衣に生姜汁を使用することで、野菜の甘みが引き立ち、さらにおいしくなりました。 ・外食、給食、量販惣菜に向けた商品です。 【調理方法】揚げる 【規格】3.6kg（60個）/2合 【生産工場】永進冷凍食品
----	---	--