



マルハニチロの冷凍炒飯がさらにパラッと香ばしく！ おいしさを極める新技術『高温あおり炒め製法』

マルハニチロ株式会社（本社：東京都江東区、代表取締役社長：伊藤滋）は、2016年秋季新商品としておいしさを極める新技術『高温あおり炒め製法』の設備を増設し、冷凍炒飯のおいしさにさらなる磨きをかけました。

マルハニチロの冷凍炒飯は、家庭用・業務用それぞれ多くのお客さまに支持され、2004年の厨房の技を再現した炒め技術の確立から今年で12年目を迎えます。

また、冷凍米飯市場も順調に推移し、2015年見込みで市場規模685.5億円（対前年比102.9%）に伸張しています。

なかでも構成比の41.2%を占める炒飯は家庭用・業務用ともに人気の高い商材となっています。

（※富士経済 2016年食品マーケティング便覧 冷凍米飯類[バラタイプ]より）

このたび、マルハニチロはおいしさを極める新技術として開発した『高温あおり炒め製法』を導入し、2016年秋季新商品2品を発売いたします。

家庭用冷凍食品からは、新中華街シリーズより、高級中華飯店で食べるような味わいをコンセプトに開発した新商品「新中華街 炒飯の極み [えび五目XO醬]」、業務用冷凍食品からは、外食や惣菜をターゲットにまた食べたくなる、くせになるおいしさをめざした「炒飯の極み ^{ごうかりよく} 香火力あおり炒め炒飯」を新発売いたします。（※各商品情報は、次ページ参照）

『高温あおり炒め製法』は炒飯のおいしさの本質である“食感と香り”に注かし、製造工場に新ラインを増設して3つの技術的向上を図ることで完成いたしました。

『高温あおり炒め製法』の3つの技術

① 高温炒めの技術

新加熱システムにより、火力を今までより大幅にアップすることで、ご飯1粒ひとつぶへの短時間かつ効果的な加熱が可能となり、プロの調理に極めて近いパラパラ感、高温炒め特有の香ばしい炒め香の付与など、炒飯本来のおいしさを最大限引き出すことに成功しました。

② 細やかな制御の技術

プロの調理工程をできる限り再現するために、プログラム制御による火力調整や炒め動作の調整範囲を拡大しました。また、産業用ロボットを導入することでライン稼働をより機動的になるように改善しました。

③ エコ稼働の技術

環境への配慮として、新ラインでは炒め工程の加熱効率を向上し、エコな稼働を実現しています。

マルハニチロは商品の根幹を支えるモノづくりの技術でつねに一步前をめざし前進いたします。これからも、いつまでも、食の提供を通じて人々の豊かな暮らしとあわせに貢献してまいります。



【商品特長】

■家庭用冷凍食品

「新中華街 炒飯の極み [えび五目 XO 醬]」

- ・赤坂璃宮オーナーシェフ譚彦彬監修の炒飯です。
- ・究極の『高温あおり炒め製法』でパラッと香ばしく仕上げました。
- ・えび、卵、たけのこ、小松菜、ねぎ、豚ひき肉を使用。
XO 醬とえび香味オイルで本格中華の味を再現しました。
- ・ラードを使用し、コクと旨みを引き出しました。
- ・600g の大容量です。



■業務用冷凍食品

「炒飯の極み ^{こうかりよく} 香火力 あおり炒め炒飯」

- ・究極の『高温あおり炒め製法』でパラッと香ばしく仕上げました。
- ・ラードを使用し、コクと旨みを引き出しました。
- ・レンジ調理で、まるで炒めたてのような香りと食感が再現できます。



【商品内容】

商品名	カテゴリー	内容量	希望小売価格	発売日	発売
新中華街 炒飯の極み[えび五目 XO 醬]	家庭用 冷凍食品	600g	オープン 価格	2016年9月1日(木)	全国
炒飯の極み ^{こうかりよく} 香火力 あおり炒め炒飯	業務用 冷凍食品	1kg	—	2016年10月1日(土)	全国

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 広報 IR 部

Tel 03-6833-0826 Fax 03-6833-0506

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