

2021年8月18日

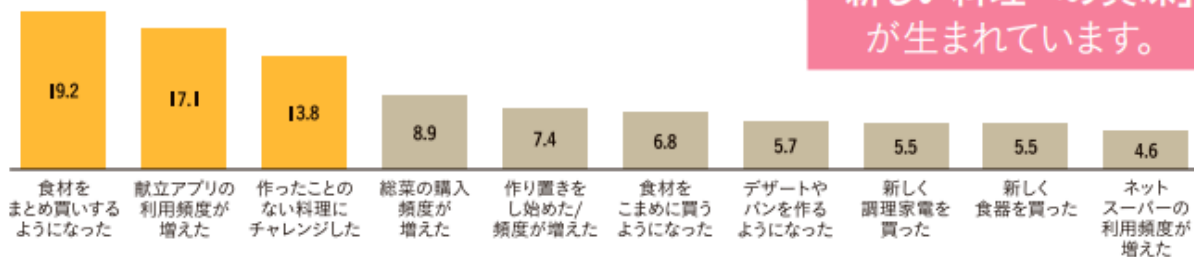
日清フーズ 2021年秋 家庭用常温製品新発売
 青の洞窟ブランドに新たにイタリアン調理用ソースが登場！
 ～「スマート・イエナカ食」をますます応援します～

日清製粉グループの日清フーズ株式会社（社長：小池 祐司）は、2021年秋の家庭用常温新製品10品目、リニューアル品5品目、合計15品目を、本年8月20日（金）から全国で発売します。
 （P5記載の「マ・マー “カラダに、おいしいこと。”」のパスタソース2品目のみ、8月20日（金）以降に発売）

■様々なニーズにお応えする「スマート・イエナカ食」をお届けします。

昨今の内食機会の増加により、料理の楽しさを実感し、新しい料理にチャレンジする方が増えています。当社は消費者の皆様の新しいニーズにお応えするため、今秋も「簡単・便利」「本格」「健康」を軸として、「つくる楽しさ」を実感できる“スマート・イエナカ食”をテーマに、料理のレパートリーの幅が広がる新製品を発売します。

料理に関してコロナ流行前から変わったこと TOP10



「新しい料理への興味」
が生まれています。

（複数回答：n=1,100 株式会社クロス・マーケティングが実施した調査）

「青の洞窟」ブランドからイタリアン調理用ソースシリーズ、台湾屋台で人気の味をご家庭で楽しめる「日清台湾風から揚げ粉 ジーパイスパイシー系」、マカロニをレンジで1分加熱するだけで調理できる「マ・マー マカロニゆでときました」など、様々なニーズにお応えする新製品を取り揃え、毎日の食卓をサポートします。



ページ案内	■調理用ソース	…P 2	■から揚げ粉	…P 3
	■パスタ	…P 4	■お好み焼粉	…P 4
	■パスタソース	…P 5		

《製品に関するお客様のお問合せ先》
 日清フーズ株式会社
 お客様相談室
 東京都千代田区神田錦町1-25
 電話：0120-244157

《報道関係者のお問合せ先》
 株式会社日清製粉グループ本社
 総務本部 広報部 担当：神田・徳田
 電話：03-5282-6650
 （お問合せフォームは[こちら](#)）

■イタリアン調理用ソースを新たに追加し、「青の洞窟」ブランドのラインアップを拡充

近年、スパゲッティやショートパスタ、ディップソースなどラインアップを拡充してきた「青の洞窟」ブランドから、イタリア各地の料理を簡単調理でお楽しみいただける調理用ソース5品を新たにラインアップします。

メインの食材をご用意いただき、調理用ソースと合わせて調理する設計で、色々な調味料を用意することなく、本格的な味わいのメインディッシュをお作りいただけます。



【製品特長】



ローマ料理を参考に、完熟トマトの甘味と旨味、ローズマリーの香りが楽しめるソースに仕上げました。

ナポリ料理を参考に、オリーブオイルと白ワインの華やかな風味が楽しめるソースに仕上げました。

トスカーナ料理を参考に、ポルチーニの香りと赤ワインの深いコクが楽しめるソースに仕上げました。

豚肉を焼いて牛乳等で煮込んだ「マイアーレ アル ラッテ」というイタリア北部の料理を参考に、さらにトリュフの香りも楽しめるソースに仕上げました。

フリウリ地方の料理を参考に、2種のチーズとアンチョビーの風味が楽しめるソースに仕上げました。

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税込)
新製品	青の洞窟 完熟トマトの旨味とローズマリーの香り 鶏肉のカチャトーラ	130g	259円
新製品	青の洞窟 オリーブオイルと白ワインの華やかな風味 アクアパッツァ	130g	259円
新製品	青の洞窟 ポルチーニの香りと赤ワインの深いコク 牛肉のソテー	130g	259円
新製品	青の洞窟 トリュフの香りと生クリームのコク 豚肉のソテー	130g	259円
新製品	青の洞窟 2種のチーズとアンチョビーの風味 タラのクリーム煮	120g	259円

■日清 から揚げ粉シリーズに、話題の「台湾風から揚げ ジーパイ」が仲間入り

「日清 台湾風から揚げ粉 ジーパイスパイシー系」は、台湾屋台で人気のフライドチキン「ジーパイ」を、ご自宅で簡単にお作りいただける新製品です。鶏むね肉を1枚使用し、インパクトのある大きさの「ジーパイ」は近年、若年層を中心にインスタグラム等のSNSで注目が集まっています。

「ジーパイ」の特徴である独特の香りは、シナモン、クローブ、クミンなど8種類のスパイスで実現し、また、カリカリ・サクサク食感は、米粉を配合したそばろ状の揚げ粉により再現しています。から揚げを作る機会が少ない若年層の方にも、揚げたてのおいしさをご家庭で頬張る楽しさを感じていただき、から揚げ粉ユーザーの拡大に繋がります。



「日清 中華街のから揚げ粉 香味しょうゆ味」は、1995年発売のロングセラーで多くの方に愛されています。現在の味いはそのままに、パッケージをモダンチャイニーズをイメージさせるデザインにリニューアルします。



衣にこだわったシリーズ「日清 から揚げ粉 ザクから逸品」は、「ザクッと食感」という製品特長を際立たせるため、配合の見直しとともに、パッケージデザインをリニューアルします。

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税込)
新製品	日清 台湾風から揚げ粉 ジーパイスパイシー系	60g	152円
リニューアル	日清 中華街のから揚げ粉 香味しょうゆ味	100g	152円
リニューアル	日清 から揚げ粉 ザクから逸品 コク旨しょうゆ味 んにく粉末不使用	100g	152円
リニューアル	日清 から揚げ粉 ザクから逸品 んにくしょうゆ味 黒胡椒仕立て	100g	152円

■ ゆですにレンジで調理するマカロニが新登場

サラダやグラタンなど幅広い料理に使われるマカロニを「簡単・便利」に調理いただける、「マ・マー マカロニゆでときました」が新登場。「ストレート」と「クルル」の2種類をご用意しました。

マカロニを深めの容器にあげ、レンジで1分加熱するだけで、様々な料理にお使いいただけます。お鍋でお湯を沸かしてゆでる手間がなく、手軽に副菜やメニューバリエーションを増やせます。



区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税込)
新製品	マ・マー マカロニゆでときました ストレート	100g	146円
新製品	マ・マー マカロニゆでときました クルル	100g	146円

■ お好み焼粉

■ 調理の簡便性を訴求した「カップでつくるシリーズ」がおいしく、便利にリニューアル!

「日清 カップでつくる お好み焼セット」および「同 チヂミセット」は、さらにおいしく、便利にリニューアルしました。仕上がりのふっくら感やもちもち感をアップさせるため、お好み焼セットのミックス粉に山いも粉末を、チヂミセットのミックス粉には米粉を増量しています。また、卵を用意しなくてもおいしく仕上がるよう、それぞれのミックス粉に卵成分を追加するとともに、お好み焼セットは水分が出やすい千切りキャベツでも調理可能な配合に見直しました。

さらに、パッケージデザインもリニューアルし、よりおいしさや簡便さが伝わるよう、お好み焼やチヂミの調理写真を大きく配置し、ボールや計量カップを使わずに調理いただけることも強調しました。



【セット内容】

●お好み焼セット

- ・山いも入りお好み焼粉
(山いも粉末増量、紅しょうが粉末を新たに配合)
- ・えび粉末入り揚げ玉 (揚げ玉増量)
- ・かつお削りぶし

●チヂミセット

- ・チヂミ粉 (米粉を増量しもちもち感をアップ)
- ・特製だれ

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税込)
新製品	日清 カップでつくる お好み焼セット	92g	324円
新製品	日清 カップでつくる チヂミセット	110g	324円

■機能性表示を追加したマ・マー あえるだけパスタソース

「マ・マー “カラダに、おいしいこと。” シリーズの「1/3 日分の食物繊維 ごぼうと香味野菜のミートソース」と「1/3 日分の食物繊維 3種のきのこの和風ソース」は、難消化性デキストリン（食物繊維）の働きにより、「食後の血糖値の上昇を抑制する」という従来の機能性表示に加えて、「食後の血中中性脂肪の上昇を抑制する」表示を追加しました。



区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税込)
リニューアル	マ・マー “カラダに、おいしいこと。” 1/3 日分の食物繊維 ごぼうと香味野菜のミートソース	140g	281円
リニューアル	マ・マー “カラダに、おいしいこと。” 1/3 日分の食物繊維 3種のきのこの和風ソース	140g	281円

以上