

日清製粉ウェルナ 2023年春 業務用新製品 オペレーション効率化を支援する新製品5品目を発売 ～簡便調理のIQFシリーズと冷凍レンジ用パスタのラインアップ強化～

日清製粉グループの株式会社日清製粉ウェルナ（取締役社長：小池 祐司）は、2023年春の業務用新製品（冷凍食品）5品目を、本年3月1日（水）から全国で発売します。

■ 外食・中食業界の人手不足やコストアップ等への課題解決型の冷凍食品ラインアップ強化

新型コロナウイルスの影響を受け、巣ごもり需要により中食市場の規模（売上）は拡大傾向、外食市場も徐々に回復傾向で推移しているものの、外食・中食業界では、慢性的な人手不足問題や、原材料費の高騰を受けたコストアップ等の課題が顕在化しています。

当社はお客様の「生産性アップ」と「メニュー単価アップ」を今春の新製品開発の主軸としました。現場のオペレーションを効率化し、メニュー展開においても汎用性の高い冷凍食品の製品ラインアップを強化することで、外食・中食業界の課題解決に向けた提案を行ってまいります。

■ バラ凍結の冷凍ショートパスタに、ミニタイプの色付きペンネとリガトーニを追加

ゆで時間約30秒の時短調理と経時耐性を備えた製品設計に強みを持つ「マ・マー THE PRO IQF^{※1}（バラ凍結）パスタ」シリーズに、長さ約3cm以下^{※2}の食べやすいミニサイズの「ペンネリガーテ」2種（トマトパウダー入り・ほうれん草ペースト入り）と「リガトーニ」が登場します。同シリーズは、用途によって選べる2サイズ展開（全11種）となり、外食・中食業態等において、メインから副菜までさまざまなメニューでご活用いただけます。

※1 Individual Quick Frozen（バラ凍結）の略称。

※2 製品の長さには個体差があります。



ペンネリガーテ2種調理例
（メイン料理だけでなく、サラダやスープにも使用可能）

リガトーニ調理例
（サラダやスープ、副菜や小鉢メニューにも）

【製品の特長】

- ゆで時間約30秒の時短調理で、オペレーションの効率化に貢献。
- ペンネリガーテは、赤（トマトパウダー入り）・緑（ほうれん草ペースト入り）の2色で、彩りあるメニューを提供可能。
- 当社独自技術の配合で、時間が経っても食感が長持ちし、テイクアウトやデリバリーにも最適。

区分	製品名	規格
新製品	マ・マー THE PRO IQF（バラ凍結）MINI ペンネリガーテ（トマトパウダー入り）	500g×12×2
新製品	マ・マー THE PRO IQF（バラ凍結）MINI ペンネリガーテ（ほうれん草ペースト入り）	500g×12×2
新製品	マ・マー THE PRO IQF（バラ凍結）MINI リガトーニ	500g×12×2

■ 「PASTA STELLA」シリーズに、「トマトソース」と「バジルソース」を追加

レンジ加熱だけで本格パスタをご提供いただける冷凍レンジ用パスタの「マ・マー THE PRO PASTA STELLA」シリーズから、新たなラインアップとして「トマトソース」と「バジルソース」を発売します。こだわりのソースとソースに合わせた麺で高品質なメニューをお届けする同シリーズは、全9種のラインアップとなります。



【製品の特長】

- 麺とソースがベストマッチした本格的な味わいで、高品質かつ多彩なパスタメニューを提供可能。
- 電子レンジ加熱だけの誰でも簡単調理で、オペレーションを効率化。

区分	製品名	規格
新製品	マ・マー THE PRO PASTA STELLA トマトソース	270g×8×4
新製品	マ・マー THE PRO PASTA STELLA バジルソース	260g×8×4

以上

<p>《製品に関するお客様のお問い合わせ先》 株式会社日清製粉ウェルナ 業務用営業部 東京都中央区日本橋小網町19-12 電話：03-5641-8115</p>	<p>《報道関係者のお問い合わせ先》 株式会社日清製粉グループ本社 総務本部 広報部 担当：木鉛・神田・開<small>ひらき</small> 電話：03-5282-6650 (お問い合わせフォームはこちら)</p>
--	--