



2026年2月3日

日清製粉ウェルナ 2026年春 家庭用常温／冷凍 新製品・リニューアル品 計60品
「青の洞窟」全面刷新！パスタソースがさらにおいしく、レンジ調理可能に
 常温「もちもち生パスタ」は改良&「青の洞窟」から生パスタ新シリーズ登場で生パスタ市場拡大へ

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:岩橋 恭彦)は、2026年春の新製品・リニューアル品として、常温製品41品、冷凍製品19品、合計60品を全国で発売します。なお、発売日は常温製品が2月20日(金)、冷凍製品が3月2日(月)(一部製品のみ4月1日(水))となります。

1995年に誕生した「青の洞窟」ブランドは、“贅沢感”と“高級感”のあるプレミアムブランドとして多くの方にご愛顧いただき、2025年に発売30周年を迎えました。今回、新たなブランドコンセプト「イタリアンを、もっと奔放に。」のもと、リブランディングを実施します。

(参考)2026年2月3日当社ニュースリリース【日清製粉ウェルナ「青の洞窟」をリブランディング】



【青の洞窟 新ブランドロゴ】

これまでの「青の洞窟」ブランドの世界観や本格的な味わいはしっかりと受け継ぎつつ、パスタソース製品のレンジ対応化や品質改良、生パスタの新シリーズ発売等、日本におけるイタリアンのイメージ変化に合わせて味わいやラインアップを強化し、パスタの楽しみ方をさらに広げます。

新しくなった「青の洞窟」は、これからも確かな価値をお届けするブランドとして進化し続けます。



■常温「青の洞窟」シリーズ(9品)(新発売)

■「青の洞窟」パスタソースが電子レンジ調理可能となり、さらにおいしくアップデート！

本格的なイタリアンの味わいをご家庭で楽しむことで長年ご愛顧いただいていた「青の洞窟」パスタソースが、今回電子レンジ調理可能になりました。ソースを温めるお湯や調理器具は不要で、箱を折り返して電子レンジで温めるだけでOK。

また、人気の6品をよりおいしく改良。さらにパッケージは、「青の洞窟」のロゴを大きくデザインしつつ、躍動感のあるシズルを採用し、新たな「青の洞窟」のコンセプトである「イタリアンを、もっと奔放に。」の世界観を表現しています。

<改良のポイント>



ハーブの豊かな香りはそのままに、赤ワインと一緒にじっくりと煮込んだ挽き肉の旨味を一層感じられる味わいに。

パルメザンとペコリーノの2種類のチーズを使用し、チーズと卵黄のコクが楽しめる濃厚ソースに。

イタリア産完熟トマト果肉を増量。トマトの旨味をより一層楽しめる一品に。



イタリア産完熟トマト果肉を増量。配合だけでなく製法も見直し、トマトの風味をより楽しめる味わいに。

海老の濃厚な旨味と生クリームのコクをより堪能できる一品に。

3種のチーズを使用し、チーズの旨味とコクがしっかりと感じられ、芳醇なトリュフの香りが広がる一品に。

■常温「青の洞窟 CLASSIC ボロネーゼ'95」(新発売)

■「青の洞窟」ブランド誕生当時の味を再現したボロネーゼが登場！

「青の洞窟」ブランドの30周年を記念して、当ブランドが誕生した1995年当時の味を再現した「青の洞窟 CLASSIC ボロネーゼ'95」を新発売します。今回のリブランディングにより、「青の洞窟」ブランドは日本におけるイタリアンのイメージに合わせてアップデートする一方で、本製品ではあえてブランド誕生当時に着目し、30年の歩みを感じていただけるような一品に仕上げました。

じっくりと煮込んだ挽き肉の旨味と、「青の洞窟 ボロネーゼ」とはひと味違うトマトのコク深い味わいを存分にお楽しみいただけます。

<開発担当者からのコメント>

「青の洞窟」はブランド誕生からの30年、「本格イタリアンブランド」として多くの方に愛されてきました。そのブランドの歴史の起点となる1995年当時の味を再現した「CLASSIC ボロネーゼ'95」を通して、「これまでのブランドの歩みや世界観により深く浸り、「青の洞窟」をもっと好きになってほしい。」という想いを込めて開発しました。

どこか懐かしい、お肉の旨味を堪能できる一皿をぜひお楽しみください。



■常温「青の洞窟 Piccolino」シリーズ(全8品)(リニューアル)

■「青の洞窟 Piccolino」がカジュアルなイタリアンレストランをイメージした新パッケージに

「青の洞窟」の本格的な味わいを手軽に楽しんでもいただける「青の洞窟 Piccolino(ピッコリーノ)」シリーズが、新パッケージにリニューアル。カジュアルなイタリアンレストランでパスタが提供されるシーンをイメージしたシズルに、手書きのメニュー黒板を思わせるフォントを採用。全体的に明るい雰囲気にする事で、お家にいながら、より気軽に、まるでレストランで食事をしているような気分で楽しんでもいただけるパッケージになりました。



■常温「青の洞窟 ペペロンチーニ」・「青の洞窟 ジェノベーゼ」(リニューアル)

■「青の洞窟」パスタソース あえるタイプの2品も新パッケージに！

パッケージを「青の洞窟」ブランドの新デザインにリニューアル。ペペロンチーニは、にんにくの香ばしい香りに唐辛子のピリッとした辛みがアクセントとなり、奥深い味わいをお楽しみいただけます。ジェノベーゼは、バジルの爽やかな香りに、2種類のチーズの芳醇な風味が調和し、濃厚で豊かな味わいを堪能いただけます。



■常温「青の洞窟 ラザニア・エミリアーナ」・「青の洞窟 バーニャカウダ」(リニューアル)

■「ラザニア・エミリアーナ」と「バーニャカウダ」も「青の洞窟」の新デザインにリニューアル

パッケージを「青の洞窟」ブランドの新デザインにリニューアル。
「ラザニア・エミリアーナ」は、牛肉をふんだんに使ったボロネーゼソースとチーズのkok豊富なホワイトソースのマリアージュにより、濃厚でkok深い味わいを楽しめる製品です。「バーニャカウダ」は、アンチョビーの旨味が溶け込んだ生クリームが織りなすまろやかなディップソースで、野菜本来の味わいを引き立てます。



【製品概要】

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税込)
新製品	青の洞窟 ボロネーゼ	140g	400円
	青の洞窟 カルボナーラ	140g	400円
	青の洞窟 ポモドーロ	140g	400円
	青の洞窟 アラビアータ	140g	400円
	青の洞窟 ズワイ蟹のトマトクリーム	130g	400円
	青の洞窟 海老と帆立のトマトクリーム	140g	400円
	青の洞窟 ボンゴレロッソ	140g	400円
	青の洞窟 ボンゴレビアンコ	120.6g	400円
	青の洞窟 トリュフ香るチーズクリーム	130g	400円
	青の洞窟 CLASSIC ボロネーゼ'95	140g	400円
リニューアル	青の洞窟 ペペロンチーニ	46g	345 円
	青の洞窟 ジェノベーゼ	56g	345 円
	青の洞窟 Piccolino クリーミーボロネーゼ	120g	238 円
	青の洞窟 Piccolino 魚介の旨味広がるアラビアータ	120g	238 円
	青の洞窟 Piccolino スモークチーズのカルボナーラ	120g	238 円
	青の洞窟 Piccolino ポルチーニ香るきのこクリーム	120g	238 円
	青の洞窟 Piccolino あさりと帆立のラグー	120g	238 円
	青の洞窟 Piccolino 海老のトマトクリーム	120g	238 円
	青の洞窟 Piccolino マスカルポーネのポモドーロ	120g	238 円
	青の洞窟 Piccolino イカスミのソース	120g	238 円
	青の洞窟 ラザニア・エミリアーナ	564.2g	1,058 円
	青の洞窟 バーニャカウダ	80g	274 円

■常温「青の洞窟 生パスタ」シリーズ(全3品)(新発売)

■ お好みのパスタソースで生パスタを“選んで楽しむ”。常温タイプの本格的な生パスタが登場！

フェットチーネ、リングイーネ、タリオリーニの3種類の常温タイプの生パスタが「青の洞窟」ブランドで初登場。日清製粉グループの日清製粉株式会社(取締役社長:山田 貴夫)が、南イタリアで修行を重ねたトップシェフと共同開発した生パスタ専用小麦粉「ファリーナ ダ サローネ」をブレンドし、弾力感のある生パスタらしいもちもち食感を実現しました。「青の洞窟」シリーズのさまざまなパスタソースとのペアリングを楽しめるほか、こだわりの手作りパスタソースと合わせるなど、生パスタの選択肢が広がります。

<製品特長>

		
<p>平たく幅広い形状の生パスタ。ボロネーゼやクリーム系の濃厚なソースと相性◎</p>	<p>断面が楕円形の生パスタ。トマト系やバジル系のソースと相性◎</p>	<p>平たく細めの形状の生パスタ。クリーム系やトマト系のソースと相性◎</p>
<p><ペアリングとしておすすめのパスタソース> 青の洞窟シリーズならこれがおすすめ！</p> <ul style="list-style-type: none"> ・青の洞窟 ボロネーゼ ・青の洞窟 カルボナーラ <div data-bbox="204 1346 520 1514">   </div>	<p><ペアリングとしておすすめのパスタソース> 青の洞窟シリーズならこれがおすすめ！</p> <ul style="list-style-type: none"> ・青の洞窟 ジェノベーゼ ・青の洞窟 ポモドーロ ・青の洞窟 アラビアータ <div data-bbox="584 1346 986 1514">    </div>	<p><ペアリングとしておすすめのパスタソース> 青の洞窟シリーズならこれがおすすめ！</p> <ul style="list-style-type: none"> ・青の洞窟 カルボナーラ ・青の洞窟 ポモドーロ ・青の洞窟 Piccolino ・ポルチーニ香るきのこクリーム <div data-bbox="1011 1346 1442 1514">    </div>

<開発担当者からのコメント>

生パスタ専用小麦粉「ファリーナ ダ サローネ」をブレンドすることで、生パスタらしい「もちもち食感」に磨きをかけました。また、3種類の麺と「青の洞窟」パスタソースを組み合わせることで、さまざまな楽しみ方が可能です。ぜひ、おすすめのパスタソースと生パスタの組み合わせを色々と試していただき、おうちイタリアンをお楽しみください。

【製品概要】

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税込)
新製品	青の洞窟 生パスタ フェットチーネ	150g	248 円
	青の洞窟 生パスタ リングイーネ	150g	248 円
	青の洞窟 生パスタ タリオリーニ	150g	248 円

■冷凍「青の洞窟 Piccolino」シリーズ(全2品)(新発売)

■ 本格的な味わいを手軽に楽しめる「青の洞窟 Piccolino」シリーズに、冷凍パスタが初登場

「青の洞窟」ならではの本格感はそのままに、より手軽に楽しめる「青の洞窟 Piccolino」シリーズの冷凍パスタを新発売します。材料・調理法・香りにこだわり、イタリアンレストランで食べるような本格的な味わいの2品、「お肉の旨みあふれるボロネーゼ」と「スモークチーズ香るカルボナーラ」を展開します。パッケージは、「青の洞窟」ブランドの世界観を踏襲しながらも、手書き文字や明るい色味にすることで、カジュアルなイタリアンレストランの雰囲気表現しました。



<こだわりポイント>

<材料のこだわり>	
挽き肉は赤身と脂身のバランスにこだわり、厳選したスパイス・ハーブを使用	チーズは香り高いスモークチーズやペコリーノ・ロマーノ等を使用
<調理法のこだわり>	
香りが立つように最適なタイミングでスパイス・ハーブを投入	炒めた刻みベーコンの濃厚な旨みを閉じ込めたソース作り
<香りのこだわり>	
袋を開けた瞬間から食べ終わりまで感じる、スパイス・ハーブの豊かな香り	炒めた刻みベーコンの香ばしい香りと芳醇なスモークチーズでより香り高く

<開発担当者からのコメント>

「おうちで気軽にイタリアンレストラン気分を味わえる冷凍パスタを作りたい」という思いで開発を進めてきました。こだわったのは、「材料」、「調理法」、「香り」です。ボロネーゼではお肉の旨みと食欲をそそる香りを引き出すスパイス・ハーブを、カルボナーラではスモークチーズやペコリーノ・ロマーノ等の香り高いチーズを厳選しており、また、香りがしっかりと残るように配合や製造工程を何度も見直し、試行錯誤を重ねました。

袋を開けた瞬間から、食べ終えた後まで感じるスパイス・ハーブやチーズの香りとともに、いつもの食卓でレストラン気分をお楽しみください。

【製品概要】

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税込)
新製品	青の洞窟 Piccolino お肉の旨みあふれるボロネーゼ	280g	オープン
	青の洞窟 Piccolino スモークチーズ香るカルボナーラ	275g	

＜その他常温製品＞ 新製品・リニューアル品のご案内

■常温「マ・マー レンジで2分 もちもち生パスタ リングイーネ」(新発売)

■ レンジで2分温めるだけの「もちもち生パスタ」がさらにおいしく！リングイーネも仲間入り！



「マ・マー レンジで2分 もちもち生パスタ」シリーズは、おかげさまで発売後4カ月で販売が130万食に達しました。“お湯を沸かす”工程を不要とし、袋のままレンジで2分間温めるだけで生パスタをお楽しみいただける新発想のシリーズに「リングイーネ」が加わります。断面が楕円のリングイーネは、トマト系やバジル系のソースと相性抜群で、「フェットチーネ」「スパゲッティ」に次ぐ選択肢として、ソースや気分に合わせて“選べる楽しみ”を広げていきます。

また今回、「フェットチーネ」「スパゲッティ」にも改良を加え、より生パスタらしい“もちもち”とした食感を向上させるとともに、風味もより良く改良し、さらにおいしくなりました。当シリーズは、製造日から9カ月間※1 常温保存が可能な製品です。新製品の追加により、当社は引き続き生パスタ市場の拡大を目指していきます。



＜製品特長(シリーズ共通)＞

- ① 袋のまま、レンジでたったの2分間温めるだけで完成！水も鍋も不要で簡単・便利。
今までになかったレンジパウチタイプの生パスタ。
- ② 特に肉厚なフェットチーネをはじめ、生パスタらしい“もちもち”とした独特の食感が楽しめる！

＜「青の洞窟 生パスタ」と「マ・マー レンジで2分 もちもち生パスタ」の違い＞

	青の洞窟 生パスタ	マ・マー レンジで2分 もちもち生パスタ
		
こだわりポイント	“本格的な生パスタ”を追求！小麦粉にこだわり、弾力のあるもちもち食感を実現	レンジで調理できる利便性とおいしさの両立を実現！
調理方法	鍋で2分ゆで	レンジで2分加熱
こんな方におすすめ！	より本格的な生パスタをご家庭で楽しみたい方	鍋も水も使わない簡単調理で生パスタを楽しみたい方

※1 今回のリニューアルより、賞味期間が8カ月間から9カ月間に延長となっています。

【製品概要】

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税込)
新製品	マ・マー レンジで2分 もちもち生パスタリングイーネ	190g	238円
リニューアル	マ・マー レンジで2分 もちもち生パスタ フェットチーネ	190g	238円
	マ・マー レンジで2分 もちもち生パスタ スパゲッティ	190g	238円

■「マ・マー なめらかもちり 早ゆでスパゲティ FineFast 1.8mm チャック付結束タイプ 500g」(新発売)

■ 1.8mmで「なめらかもちり」が楽しめる！ 食べ応えのある太めパスタをもっちり食感で！

「マ・マー なめらかもちり 早ゆでスパゲティ」から、1.8mmを新たに発売します。太めの麺であることで、もちりした食感をより一層楽しめます。太麺は通常はゆで時間が10分を超えてしまうところ、「FineFast」シリーズ独自の風ぐるま形状の断面により、ゆで時間5分を実現しました。もちり食感が際立つ、わずかに中心に芯が残るゆで上がりに加え、デュラム小麦を100%使用したパスタ特有の鮮やかな黄金色と小麦の風味で、新たなパスタのおいしさをお楽しみいただけます。

また、当シリーズのパッケージデザインをリニューアルしました。背景色をより高級感のあるゴールドに変更し、大きなシズルを配置することで、より食感へのこだわりが伝わるデザインになりました。



【製品概要】

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税込)
新製品	マ・マー なめらかもちり 早ゆでスパゲティ FineFast 1.8mm チャック付結束タイプ 500g	500g	540円
リニューアル	マ・マー なめらかもちり 早ゆでスパゲティ FineFast 1.6mm チャック付結束タイプ 500g	500g	540円
	マ・マー なめらかもちり 早ゆでスパゲティ FineFast 2/3サイズ 1.6mm チャック付結束タイプ 400g	400g	517円

■「日清 から揚げ粉 衣サクッと水溶きタイプ」(新発売)

■ 長年愛されてきた「日清 から揚げ粉」シリーズから、待望の衣サクッとタイプが新登場！



新製品



日清 から揚げ粉

「日清 から揚げ粉」は発売から50年が経ちましたが、長年にわたる消費者の皆様からのご支持により、から揚げ粉市場で売上No.1※1となっており、唯一無二の風味にファンが多い製品です。今回初めて、まぶすタイプの「日清 から揚げ粉」の定番の味をベースに、人気のサクツとした食感に仕上がる水溶きタイプを発売します。スパイスと香味野菜の豊かな味わいがくせになるおいしさです。

また、当社の独自技術により、深さ2cmの油で調理しても、鍋底にくっつきにくくなっています。衣ころも感のあるから揚げがお好きな方にも楽しんでいただきたいという思いから開発した製品です。

【製品概要】

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税込)
新製品	日清 から揚げ粉 衣サクッと水溶きタイプ	80g	172円

■「日清 からあげグランプリ® 最高金賞店監修」シリーズ(全3品※2)(リニューアル)

■ 「日清 からあげグランプリ® 最高金賞店監修から揚げ粉」2品の衣がサクッと食感に！



全国各地の「から揚げの名店の味」をご家庭で簡単に楽しめる「からあげグランプリ® 最高金賞店監修※3シリーズ」の「からあげ太閤」監修「香ばししょうゆ味」・「香ばししょうゆ味ガーリック風味」をアップデート。衣がサクツとした食感になり、よりジューシーさを感じられるから揚げが作れます。

【製品概要】

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税込)
リニューアル	日清 からあげグランプリ最高金賞店監修から揚げ粉 香ばししょうゆ味	100g	172円
	日清 からあげグランプリ最高金賞店監修から揚げ粉 香ばししょうゆ味ガーリック風味	100g	172円
	日清 からあげグランプリ最高金賞店監修から揚げ粉 塩味コク旨仕上げ	100g	172円

※1 インテージ SRI+から揚げ粉市場 2023年3月～2025年11月 累計販売金額

※2 「塩味コク旨仕上げ」はパッケージのみのリニューアルです。

※3 毎年開催される日本で一番おいしいから揚げ店を決める「からあげグランプリ®」で各部門ごとの最高金賞を受賞した店

■「日清 ホットケーキミックス 極もち[®]」・「日清 パンケーキミックス 極しっとり[®]」(リニューアル)

■「極もち[®]」「極しっとり[®]」が、内容量はそのままにパッケージを小さくし、プラスチック使用量を削減！

国内麦小麦粉を100%使用^{※1}した、もちり・しっとり食感が特長のホットケーキミックス「日清 極もち[®]」・パンケーキミックス「日清 極しっとり[®]」は、それぞれ特徴的な食感の良さに好評をいただいています。今回、内容量はそのままに、環境に配慮してパッケージを小さく変更しプラスチック使用量を削減しました。段ボールのサイズを見直すことで、物流効率の改善も実現しています。



【製品概要】

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税込)
リニューアル	日清 ホットケーキミックス 極もち [®] 国内麦小麦粉100%使用	480g	367円
	日清 パンケーキミックス 極しっとり [®] 国内麦小麦粉100%使用	480g	367円

※1 小麦粉に占める割合

＜その他冷凍製品＞ 新製品・リニューアル品のご案内

■冷凍「マ・マー ソースパゲティ」シリーズ(全2品)(新発売)

■ 人気の「ソースパゲティ ナポリタン」は、香ばしさを前面に新シリーズ化！

「マ・マー ソースパゲティ ナポリタン」は、1999年の発売以来、多くのお客様にご愛顧いただいていたロングセラーです。そして現在、当社の「THE PASTA ソースパゲティ ナポリタン」は、冷凍パスタ市場で売上No.1※1を誇っています。

その理由は、当社独自の「高温直火製法」にあり、本製法により、炒めた香ばしさと深みのある味わいを実現しています。麺とソースがしっかりと絡むことで生まれる一体感は、ソースパゲティならではのおいしさです。

今回、新たに「ソースパゲティ」シリーズとしてこの“炒めた香ばしさ”を際立たせた2品を発売します。従来「マ・マー THE PASTA」シリーズでお届けしていた「ナポリタン」「バター醤油風味」をラインアップし、「ナポリタン」は炒める温度・時間や原料を見直し、香ばしさを一層高めました。また、「バター醤油風味」は新たにソテー工程を加え、香ばしく濃厚な味わいに仕上げています。“ソテーしたスパゲティ”ならではの深い味わいをご堪能ください。



【製品概要】

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税込)
新製品	マ・マー ソースパゲティ ナポリタン	275g	オープン
	マ・マー ソースパゲティ バター醤油風味	250g	

※1 インテージ SRI+ 冷凍パスタ市場 2025年1月～2025年12月 累計販売金額

■冷凍「マ・マー THE PASTA 和風たらこ」(新発売)

■冷凍「マ・マー THE PASTA 濃厚ボロネーゼ」(リニューアル)

■「マ・マー THE PASTA」は人気メニュー全4品にラインアップを変更

「マ・マー THE PASTA」シリーズはベーシックな人気のメニュー「濃厚ボロネーゼ」「和風たらこ」「濃厚カルボナーラ」「和風醤油」の4品のラインアップとなります。

今回、「和風たらこ」は焦がし醤油の香ばしさと、かつお節の一番だし、昆布の風味で奥深い味わいを実現しました。また「濃厚ボロネーゼ」のソースは、オーブンでしっかりと焼きつけてから煮込んだ、肉の旨みと香ばしさが感じられるおいしさはそのままに、よりコクが感じられる仕上がりになりました。



【製品概要】

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税込)
新製品	マ・マー THE PASTA 和風たらこ	260g	オープン
リニューアル	マ・マー THE PASTA 濃厚ボロネーゼ	275g	

■冷凍「マ・マー RICH-NA 紅ずわい蟹のトマトクリーム」・「揚げなすとごぼうの和風醤油」(新発売)

■冷凍「マ・マー RICH-NA」シリーズ(4品)(リニューアル)

■ RICH-NAから「紅ずわい蟹のトマトクリーム」が新登場！“おだしや白だしの深い旨み”にこだわってリニューアル！

「マ・マー RICH-NA(リッチーナ)」は、具材・ソース・麺にこだわり、“お店のようにリッチな気分になれる冷凍パスタ”として2025年春に発売して以来、9割以上のお客様からリピート購入のご意向※1をいただく好評なシリーズとなっています。

今回、人気の蟹とトマトクリームのメニューを、RICH-NAならではの和風アレンジで仕立てた新製品「紅ずわい蟹のトマトクリーム」を発売します。焙煎白ごまペーストのコクと白だしの旨みがまろやかに溶け込んだ濃厚なソースに、紅ずわい蟹のほぐし身を贅沢にトッピング。麺は本格的な食感の弾力のある生パスタ「フェットチーネ(平麺)」で、濃厚ソースとの組み合わせが絶妙です。

また今回は、“おだしや白だしの深い旨み”にこだわっており、ソースに応じてかつおだし・昆布だし・白だしを使い分けています。和風メニューはだし感たっぷりの、洋風メニューは白だしを隠し味にしたこだわりのソースに仕上げました。麺は、ぷりっとした乾麺のスパゲッティ(丸麺)、弾力のある生パスタのフェットチーネ(平麺)の2種類で、メニューごとに一番おいしく味わえるよう選定しています。さらに具材の量やごろっと感も向上し、よりリッチな気分になれる一皿へとグレードアップしています。進化したRICH-NAで、お店のようなこだわりパスタをぜひご家庭でお楽しみください。



【製品概要】

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税込)
新製品	マ・マー RICH-NA 紅ずわい蟹のトマトクリーム	260g	オープン
	マ・マー RICH-NA 揚げなすとごぼうの和風醤油	260g	
リニューアル	マ・マー RICH-NA 金時鯛と明太子のおだしパスタ	260g	
	マ・マー RICH-NA かつお節の一番だし香るおだしカルボナーラ	260g	
	マ・マー RICH-NA 海老ときのこのたらこクリーム	260g	
	マ・マー RICH-NA まいたけとなすのクリーミーボロネーゼ	260g	

※1 当社調べ 2025年5月 対象者：20～69歳男女 RICH-NA6カ月以内喫食者 (n=535)

■冷凍「マ・マー もちもち生パスタ 完熟トマトバジル」(新発売)

■ 冷凍「マ・マー もちもち生パスタ」シリーズ好調！リングイーネでトマトバジルメニューを新発売

2025年秋の発売以降好調な「マ・マー もちもち生パスタ」シリーズに、今回、完熟トマトの旨みがつまったトマトソースと、バジルソースのダブルソースで仕立てた「完熟トマトバジル」を追加します。麺にはトマトソースやジェノベーゼと特に相性の良い、断面が楕円形のリングイーネを合わせました。仕上げにとろけるチーズをトッピングし、トマトの旨み・バジル・チーズが絡み合う満足感のある一品です。

「マ・マー もちもち生パスタ」のラインアップは全9品。豊富なメニューで、生パスタの選べる楽しさをお届けします。



【製品概要】

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税込)
新製品	マ・マー もちもち生パスタ 完熟トマトバジル	260g	オープン

■冷凍「マ・マー 特盛リスパゲティ ミートソース」(新発売)

■ ミートソースを「特盛り」で！拡大中の大盛りカテゴリーに業界最重量級420gを投入

冷凍大盛りパスタカテゴリーの市場規模(金額)は拡大傾向にあり、直近は前年比126%※1と大幅に伸長しています。こうした市場環境の中、2025年夏に全3品のラインアップで発売した「マ・マー 特盛リスパゲティ」は、濃くてクセになる味付けとたっぷりのボリュームで、「超満足の食べ応え」をお届けするシリーズです。「マ・マー 特盛リスパゲティ」シリーズは、「大盛りでも量が足りない」と感じている方※2だけでなく、1人前をご家族で分けて召し上がる方からもご支持をいただいています。今回、業界最重量級※3の420gで、男性人気もNo.1※4の王道「ミートソース」をラインアップに追加します。「マ・マー THE PASTA 濃厚ボロネーゼ」(275g)の約1.5倍のボリュームで、濃厚ソースがもちもち麺に絡み、にんにくの風味が食欲をそそる、あと引くうまさやみつきになるメニューです。

※1 インテージ SRI+ 冷凍食品市場 2023年10月～2025年9月 推計販売規模(金額)

※2 当社調べ 2025年8月 対象者：大盛り系冷凍パスタ喫食者 (n=1,044) 約3割の方が大盛り冷凍パスタの量について「少ない」または「やや少ない」と回答。

※3 当社調べ 2025年11月 SRI+ 参照

※4 当社調べ 2025年6月 対象者：20～79歳男性 (n=891、複数回答) 好きな冷凍パスタのメニューについて聴取
ミートソース(ボロネーゼ) 64.5%、ナポリタン 58.5%、カルボナーラ 51.9%、ペペロンチーノ 50.8%



【製品概要】

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税込)
新製品	マ・マー 特盛りスパゲティ ミートソース	420g	オープン
2025年6月 (発売済み)	マ・マー 特盛りスパゲティ ナポリタン	420g	
	マ・マー 特盛りスパゲティ カルボナーラ	420g	
	マ・マー 特盛りスパゲティ ペペロンチーニ	400g	

■冷凍「マ・マー いろいろ便利なスパゲティ」シリーズ(2品)(リニューアル)

■「マ・マー いろいろ便利なスパゲティ」が、もちもち食感の生パスタになってリニューアル

「マ・マー いろいろ便利なスパゲティ」は、お弁当はもちろん、付け合わせやアレンジメニュー等、汎用性が高く、消費者の皆様にも長くご愛用いただいているシリーズです。今回、従来のおいしさはそのままに、麺がもちもちになってリニューアル。普段の食卓に、お弁当に、いろいろ使える便利な小分けトレイ入りのミニスパゲティ(3個入)です。



【製品概要】

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 いろいろ便利な ナポリタンスパゲティ	195g	オープン
	マ・マー いろいろ便利な たらこスパゲティ	195g	オープン

■冷凍「いろいろ便利な ソース焼きそば」「ふんわりミニお好み焼 たこ・いか入り」(リニューアル)

■「いろいろ便利な ソース焼きそば」「ふんわりミニお好み焼」がリニューアル※1、お弁当訴求も強化！

「いろいろ便利な ソース焼きそば」は、「マ・マー いろいろ便利なスパゲティ」シリーズのリニューアルに合わせ、デザインを統一しパッケージをリニューアル。普段の食卓に、お弁当に、いろいろ使える便利な小分けトレイ入りのミニサイズのソース焼きそば(3個入)です。

また、ロングセラー製品「ふんわりミニお好み焼 たこ・いか入り」は、お弁当利用の訴求を高めたパッケージに刷新します。お弁当にぴったりのミニサイズのお好み焼(4個入)です。



【製品概要】

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税込)
リニューアル	いろいろ便利な ソース焼きそば	195g	オープン
	ふんわりミニお好み焼 たこ・いか入り	160g	オープン

※1 旧製品に含まれていたアオサは、リニューアル後の製品には含まれておりません。

■冷凍「スパゲッティーのパンチョ監修 ナポリタン」(4月1日発売)(新発売)

■「スパゲッティーのパンチョ」監修で、新登場！「改めてナポリタンは、うまいと言わせたい。」

回転直火炒め製法により、フライパンで炒めたような香ばしさを再現した、「スパゲッティーのパンチョ」監修の冷凍ナポリタンスパゲティを発売します。ボリュームも満足の内容量380gで、にんにくの香りが引き立つ、くせになる味わいです。麺の太さは、お店と同じ2.2mmの太麺スパゲティを使用しています。

2009年、東京・渋谷に1号店をオープンした「スパゲッティーのパンチョ」は、全国に50店舗以上あるナポリタン専門店です。今回、当社と「スパゲッティーのパンチョ」のタッグにより、新たなおいしさをお届けします。

※スパゲッティーのパンチョ 公式サイト <https://naporitanpancho.com/>



【製品概要】

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税込)
新製品	スパゲッティーのパンチョ監修 ナポリタン	380g	オープン

以上

「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 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:永井・清水 電話:03-5282-6650 (お問い合わせフォームは こちら)
--	---