

冷凍麺秋冬新商品

具材にこだわり、さらなる満足度追求へ



テールマーク「冷凍うどん」発売50周年を迎え、職人技を独自の技術で再現して作りあげた主力商品「さぬきうどん」をさらにブラッシュアップ。原料配合や麺の幅、厚みを見直し、これまで以上にもちもち感やのどごしの良さをアップし、パッケージも一新した。また、具材の満足度が高い有名店監修の冷凍具付ラーメン「まるぐ」シリーズに新たなラインアップを

2024年の家庭用冷凍麺市場は、簡便・時短ニーズの継続で引き続き高水準で推移するとみられる。昨年の価格改定で数量はやや鈍化している一方、高価格帯パスタが好調に推移するなど、市場は消費二極化を反映している形だ。秋冬も各社の強みを生かした多彩なラインアップが出そろっており、引き続き冷凍麺ならではの付加価値を磨き上げ、市場成長を目指していく。主要各社の新商品は次の通り。

価格見直しで節約志向への対応も進む

追加し、「燈郎

監修 まるぐ濃

厚豚骨醤油ラ

メン」(1食入

334g)を発売

。こだわりの

具材(豚チャー

シュー、キャベ

ツ、もやし)をトッピング

し、鶏ガラと豚ガラを使用

した濃厚な豚骨醤油スープ

が特徴。野菜の食感を良く

するため調理条件にこだわ

る。濃縮スープと豚・鶏ガ

ラスープを分けて凍結

する独自製法により、

ラーメン専門店のス

ープ作りを再現した。

日清製粉ウエルナ

生活者のニーズが多

層・複雑化しているこ

とを踏まえ、消費者の

満足度向上と、自分に

とって価値あるもの

を求める層をターゲット



トに新製品を拡充。「マ・マ・THE PASTA」全8品を全面刷新。ソースのおいしさと麺の食感を向上させたほか、売上No.1の「ソテースパゲティナポリタン」は、フライパンでの炒め工程を工場再現し、手作り感のある味わいに。「2種チーズの濃厚カルボナーラ」はチーズの量を、「かつお節の一番だし香る和風たらこ」「3種きのこ」とだし香る和風醤油「宮崎県産ほうれん草のバター醤油風味」は具材と内容量を増量した。

一般社団法人

日本冷凍めん協会

食卓の『いただきます』を支える
美味しさと安心の
信頼マーク



RMK認定マーク

「冷凍めん工場の品質保証体制に
関する指針」に
適合しているしるしです。

日本冷凍めん協会の主な活動

冷凍めんの美味しさ・衛生・安全性を伝え、めん文化の向上に貢献しています。食を通じて豊かな社会の形成のお役に立つことを目指し活動しています。

www.reitoumen.gr.jp/

一般社団法人日本冷凍めん協会 〒135-0004 東京都江東区森下 3-14-3 全麺連会館内





日清食品冷凍「日清本麺」シリーズを全面刷新した。最大の特長である麺は、北海道産小麦の全粒粉を新たに配合することで、小麦の自然な香りやうまみがアップ。気分に合わせて好みの味を選べるように、定番フレーバー4品(鶏がら醤油・濃厚味噌・ホタテだしうま塩・豚骨醤油)をラインアップした。発売11年目を迎える「日清中華汁なし担々麺 大盛り」は、昨23年度に30億円を突破。今秋は「ビャンビャン麺」とともに麺をリニューアル、噛み応えと弾力感をアップすることで、もちっとした食感に磨きをかけた。また、ワンランク上の具材やスープを楽しめる新シリーズ「日清中華 THE GOLD」を発売する。第1弾となる「海鮮あんかけ拉麺」は、ホタテの旨みがたっぷり詰まった清湯スープと、丸鶏やオイスターソース、XO醬のcocktail

「濃厚リッチ」な奥深い味わいに仕上げた。ニップン「至極」シリーズ発売以降、高価格帯商品の伸長率が著しいことを踏まえ、「オーマイ



と旨みをきかせた。パスタは、世代を超えて愛される「喫茶店のスパゲッティ」を大盛サイズで新提案。「日清スパ王喫茶店 大盛り」シリーズとして「ナポリタン」「ミートソース」など4品を投入する。このほか、「日清スパ王プレミアムクワトロフォルマッジ」を新発売。4種のチーズ(ゴルゴンゾーラ、パルメザン、エメンタール、チェダー)をぜいたくに使用し、北海道産生クリームでコクを加え、

「濃厚ナポリタン」と「濃厚カルボナーラ」を新発売。「ナポリタン」は従来品から具材感とソースの濃厚感をアップさせたほか、ソースを増量し麺にソースがたっぷり絡まるように改良。「カルボナーラ」は新たにほうれん草を追加し、ごろっとしたベーコンを合わせて具材感をアップした。ほか、「海の幸の醤油バター」のソースと麺を増量、期間限定で「スープパスタクラムチャウダー」を発売する。



キンレイ「秋冬方針は



「冷凍麺メーカーとしておいしさの価値を追求し市場を牽引する」。新商品は、「お水がいらない あんかけうどん」。関西で親しまれ、近年はうどん外食チェーンでも人気の高いあんかけうどんを、自宅で簡単に楽しめる新商品が登場。麺は煮崩れにくく、もちもちとした食感の自社製麺を使用。とろみのある黄金だしは、追いついで香りを加えた上品ですっきりとした味わいに仕上げた。具材には、花形の五目しんじょや玉子焼、九条ねぎなど、彩り豊かな5種の具材と国産生姜を盛り付けた。

No.1メニューを再現した「あじわいのれん」シリーズ。具材は特製チャーシュー、ねぎ、別添で「えび風味揚げ玉」付き。「新中華街五目あんかけ焼そば」(1人前、346g)はリニューアル。豚肉、チンゲン菜、にんじん、白菜、たけのこ、もやし、きくらげ、水くわいの8種の具材を入れ、麺を香ばしく両面焼き上げた、赤坂瑞宮譚オナーシェフ監修のあんかけ焼そば。具材の比率やカットサイズを見直して、食べ応えがアップした。袋から出してそのまま電子レンジで調理ができる便利なトレイ入り。

マルハニチロ「新商品「あじわいのれん えびそば」一幻 あじわい えびみそ」(1人前、225g)を発売。北海道の有名ラーメン店「えびそば一幻」の人気



ニッスイ「わが家の麺自慢 かつ焼きそば 五目あんかけ」(1人前 568kcal)を発売。1日に必要な野菜の1/3の量がいった中華あん、揚げめんメーカーと共同開発したサクサクの太い揚げめんを合わせた。具に豚肉・キャベツ・ニンジン・タケノコ・キクラゲ・モヤシ・ホウレン草の7種を使用。しょうゆ・オイスターソースをベースにしたあんは、ニッスイの独自技術「コク味アップ技術」「旨み引き立つ香りUP製法」でコク深くて焦がしように香ばしい、「町中華」のような味わいに仕上げた。環境に配慮して紙素材のトレイを使用している。



シマダヤ「下期の方針に「和風

具付き麺の改良と開発」を掲げ、ロングセラー品「ほうとう」を品質改良。新商品として、トレンドの韓国メニューで若年層をターゲットにした「韓国苑」ユッケジャンうどんを開発。さらなる市場活性化を目指す。ニチレイフーズ「イチオシ商品は「本当に旨い担々麺」。電子レンジで調理するトレイ入り担々麺。水を入れることで、汁あり・汁なしを選べる「デュアル調理」を実現。麺を油でコーティングする独自技術でレンジ調理でも伸びにくくコシのある食感に。自家製特製スープは、麻辣油が香り立ち、濃厚なごまのkok深さにピリッとした爽やかな辛さと痺れがやみつきになる味わい。

