

家庭用冷凍麺市場

パーソナルユース需要増で続伸

家庭用冷凍麺市場は引き続き伸長している。今期2024年度は前年比104%と拡大が見込まれている。主力の Pasta 類が103%とけん引しているほか、うどんも前年をクリア。ラーメン類も103%と元気印。特に、汁なし麺が2ケタ伸長と増勢、汁あり麺も102%と堅調に推移。焼きそば類も伸びている。パーソナルユース需要の増加を背景に今後も冷凍麺市場は拡大が見込まれている。こうしたなか、各社では新商品開発に注力。今春も多彩な品ぞろえで盛り上げている。各社の新商品動向をレポートする。



「食べやすい」「冷たい」「どごしが良い」といった特徴がある。一方で、夏の麺の調理には「ゆでる手間がかかる」や「暑い」といった声も寄せられている。そ

こで今春は、レンジ調理可能で、同社うどんラインアップ上もっとも細いうどんを発売し、夏の冷やし麺需要に応える。

また、「カレーハウス C O C O 壱番屋」、「元祖ニュータンタンメン本舗」監修のもと、夏に人気の辛い味付の皿がいらぬ具付き冷凍麺2品（C O C O 壱番屋監修 汁なしカレーうどん大盛り1食入372g・元祖ニュータンタンメン本舗監修 ませタン大盛り1食入363g）を新発売し、「冷凍麺世界売上No.1」としてギネス世界記録に認定されたテーブルマークとしてのこだわりを届ける。

このほか、BEYOND FREEE（ビヨンドフリー）から、植物由来の原材料でつくった「BEYOND FREEE ライメン」をオンラインショップ

(<https://beyond-free.jp/>)で発売。植物性でありながらも、しっかりと満足感のある味わいが楽しめる本格派ラーメンを醤油、味噌、とんこつ風、担担麺の4種の味わいで提案する。

日清製粉ウエルナ社同社の冷凍パスタとして初めて、だしを前面に押し出した和風パスタ「金時鯛と明太子のおだしパスタ」の製品化をはじめ、外食店で人気のメニューをバリエーション豊かに取りそろえた「マ・マー RICH HINA」全7品を発売。メニューごとに3種類のパスタを使い分けることで、各メニューにおける最適なおいしさの組み合わせを追求している。

日清食品冷凍「食べたら分かる！広がる麺の多様性」をテーマに開発。



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

冷凍めんのおいしさ・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





ラーメンは「日清中華」ブランドを強化。「日清中華汁なし担々麺大盛り」(内容量360g)は、市販用の「担々麺」商品の中で売上日本一を達成したことを記念した新パッケージで展開するほか、「日清中華ジャーチャー麺大盛り」(360g)、「同ピヤンピヤン麺」(316g)はパッケージを刷新。「四川飯店」の3代目オーナーシェフ陳建太郎氏から「お墨付き」をもらったおいしさであることをアピールする。

パスタは「もちっと生パスタ」を新たなステーションへ展開。「日清もちっと生パスタ」は、麺の幅や厚さ、ゆで時間にこだわり抜いた新開発の「タリオリーニ」(細めの平打ちパスタ)を使った新メニュー「完熟トマトのソース」(277g)など2品。和風めん

は「日清まねきのえきそば天ぷら」(228g)を発売。まねき食品監修のもと、姫路駅名物の「天ぷらえきそば」の味わいを再現した。「日清細うどん3食入り」(540g)は、九州で高いシェアを誇る細うどんを提案。外食店で提供されるような食感の「細麺」を目指した。

ニッポン「オーマイプレミアム」から、具がごろり、どっさりの「牛挽肉ポロネーゼ」と「贅沢チーズマルゲリータ」が新登場。23・24年春夏に販売し、毎回好評を得ている「うま塩レモン」がさらにおいしくなって登場。期間限定で約半年間の販売。最上級のおいしさを味わえる「オーマイプレミアム至極」シリーズから初となる期間限定商品「至極のボンゴレ」が

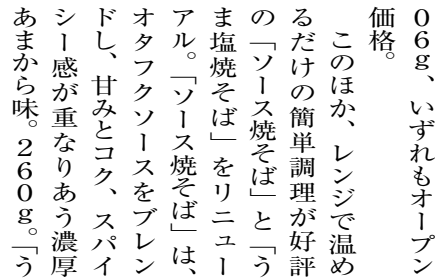


新登場。たっぷりのあざりと小柱をトッピングした贅沢な味わいを楽しめる。期間限定で約半年間の販売。

キンレイ「地元民や観光客から長年愛される」「ご当地ラーメン」をさらに強化。熊本城の復興中も観光客が絶えず、ゆるキャラ「くまもん」で有名な熊本

のラーメンと、中四国エリアで観光客数トップを誇る広島県にあり、醤油ラーメンの人気お取り寄せグルメ2位の尾道ラーメンに着目。2種のラーメンを同社の冷凍技術を活用し、専門店さながらの味わいに仕上げた。

「熊本ラーメン」は、ラーメンデータバンク監修のもとで開発。自社で炊き出した豚骨スープに自社製焦がしにんにくと黒マー



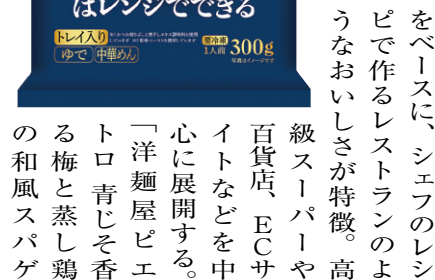
油を加えることで、やみつきになる味わい深いスープが特徴。麺はパンチのあるスープに負けない中太ストレット麺を合わせた。規格473g。「尾道ラーメン」は、尾道観光協会による推薦のもとで開発。自社で炊き出した鶏ガラスープに瀬戸内産煮干しや小豆島の醤油(マルキン醤油)を合わせた。背脂の旨味とけ込んだスープには、コシのある平打ちストレット麺を合わせた。506g、いずれもオープン価格。



このほか、レンジで温めるだけの簡単調理が好評の「ソース焼そば」と「うま塩焼そば」をリニューアル。「ソース焼そば」は、オタフクソースをブレンドし、甘みとコク、スパイシー感が重なりあう濃厚あまから味。260g。「う

ま塩焼そば」は、赤穂の天塩と黒胡椒に香ばしく炒めたにんにくが合わさりクセになる味わい。鉄鍋で炒めた野菜など7種類の具材を盛り付けた。267g、いずれもオープン価格。

マルハニチロ「新中華街」シリーズから「辣醬麻婆焼そば」を発売。赤坂璃宮譚オーナーシェフ監修の本格麻婆焼そば。4種の醬(甜麵醬、熟成豆板醬、麻辣醬、豆鼓醬)を使用し、辛さと旨さのバランスの良い味に仕立てた。もちもちした丸みのある中太麺は、あんとの相性が抜群。便利なトレイつきで、皿を用意することなく食べられる。1人前(320g)。



ニチレイフーズ「コクと旨味の魚介豚骨ラーメン」は、「汁あり」「汁なし」どちらも楽しめる「デュ

アル調理麺」の第2弾。簡便調理が可能なトレイ入り1人前商品(300g)。レンジ調理でも伸びにくく、コシのある自家製麺と、魚介の風味豊かで濃厚なコクのあるスープが特長。具材は、自家製煮豚、メンマ、ねぎの3種類。かつお削りぶしと煮干しエキス調味料、豚骨ペーストを使用している。このほか、夏場に向けて人気の「冷やし中華」(1人前340g)も発売。氷を使用した独自技術で、電子レンジで温めても冷たく仕上げる事ができる。

ピエトロ「冷凍パスタ2品を発売する。ピエトロレストランで長年にわたりに愛されているメニューをベースに、シェフのレシピで作るレストランのようなおいしさが特徴。高級スーパーや百貨店、ECサイトなどを中心に展開する。「洋麺屋ピエトロ」青じそ香る梅と蒸し鶏の和風スパゲティ

の和風スパゲティは、紀州産梅と蒸し鶏、オクラをあわせた「和素材」の絶妙な組み合わせに、青じそときざみのりが香る。内容量スパゲティ265g、トッピング1袋、780円(税別)。「洋麺屋ピエトロ」海老とオリブのトマトクリームスパゲティは、ぷりぷりの大きな海老とオリブをあわせた濃厚トマトクリームが特徴。旨みと酸味がマッチした飽きのこない味わい。内容量スパゲティ285g、780円(税別)。

同社では、販売の伸長に伴い生産体制も強化。新工場(福岡県早良区)「Pietro Factory Park」プロジェクトを進行中で、25年4月に着工、稼働予定は26年秋(4月の竣工後、5〜9月にかけて既存3工場を順次移転・集約)。投資予定額は約82億円。

級スーパーや百貨店、ECサイトなどを中心に展開する。「洋麺屋ピエトロ」青じそ香る梅と蒸し鶏の和風スパゲティ

