

2007年春季

新商品発売のご案内

株式会社 ニチロ

貴社ますますご隆盛のこととお慶び申し上げます。平素は弊社商品の販売につきまして、格別のご配慮を賜り厚く御礼申し上げます。

従来より皆様にご愛顧頂いている「あけぼのブランド」から、3月1日発売の春季新商品55品とリニューアル品11品を、下記の通りご案内させて頂く運びとなりました。

市販用加工食品においては、新商品11品を、市販用冷凍食品では、調理品新商品8品、リニューアル8品、さらに農産品新商品3品を加えて計19品を、業務用食品においては、新商品33品、リニューアル3品の計36品を、発売致します。

また、素材を吟味し加工技術にこだわりぬいた「ニチロマザーブランド」からは、市販用冷凍食品において新商品2品を発売致します。

2007年の新春を迎え、お客様各位のますますのご発展を祈念すると共に、皆様のご要望にお応えするべく努めて参ります。

何卒、従来よりご愛顧いただいております既存品を合わせ、お引き立ての程よろしく願い申し上げます。

尚、今回発表の新商品の内容とコンセプトは次の通りです。

1. 市販用加工食品

新商品開発の基本コンセプトは、〈おいしさ〉・〈簡便性〉・〈オリジナリティ〉・〈安心・安全〉そして〈感動〉の5つです。

2007年春季市販用加工食品は主力品の定番導入及び、それぞれのシリーズの拡大を目指した商品開発です。

〔あけぼのブランド商品〕

《開発のポイント》

(1) 〈素材缶詰〉シリーズ

素材缶詰の「かに」「ほたて」を本来持ち合わせている素材をいかし、サラダに合うように品質向上をはかりました。

原料にべにずわいがにのみを使用し、ほぐし脚肉を25%加えることで赤身を持たせ、見た目と食感の改良をした「べにずわいがにほぐし肉（ほぐし脚肉25%配合）」と北海道噴火湾産の原料に限定し、塩のみで自然な味わいに仕上げた「北海道産ほたて貝柱割り」を発売致します。

(2) 〈産地限定缶詰〉シリーズ

ご好評をいただいております同シリーズに新たに1品追加致します。

北海道釧路漁港水揚げ品の「さんま蒲焼」「さばみそ煮」に次ぎ、今回は「真いか（するめいか）」を使用した「いか味付（わた入り）」を発売致します。「能登いしり（いかしょうゆ）」を使うことで、いかの「わた」との絶妙な味のバランスをかもしだしました。

(3) 〈瓶詰〉シリーズ

子供から大人まで人気の「さけフレーク」「とりそぼろ」の瓶詰シリーズに1品追加致します。

おにぎりの具としても人気のアイテム「かつお昆布（白ごま入り）」を発売致します。本物の削り節と北海道道東産の昆布を使い、白ごまの風味をきかせ独自の味付けで甘辛くご飯に合うように仕上げました。

(4) 〈ぷるるん〉デザートシリーズ

子供に人気の「ぷるるんデザート」シリーズに、新たなデザートを2品追加致します。

冷たい牛乳を混ぜて冷やすだけで簡単に作れるデザートです。作る楽しさと、食べる楽しみを一度に体感できる「ぷるるんプリン（カスタード風味）と（チョコ風味）」を発売致します。

(5) 〈新規チルド〉シリーズ

青果売り場に向けたサラダトッピング用として新規市場の開拓をはかり、今注目を集めているユニバーサルデザインの袋を採用した商品を提案致します。

人気のツナマヨネーズをサラダに合うように改良した「ツナマヨネーズ」と酸味の効いたドレッシングソースで仕立てサラダに合うようにし、ツナの新しい食べ方を提案した「ツナドレッシング」を発売致します。

(6) 〈チルドトレイパック〉シリーズ

定番の「チルドトレイパック」を1品追加致します。

三陸産の沖あみを甘辛く味付けし、ご飯に合うようにした「海のカルシウムふりかけ」を発売致します。1パック30g当り173mgのカルシウムを含んでいます。

(7) 〈海藻〉シリーズ

人気の海藻シリーズに2品追加致します。

三陸産のめかぶを使用し、ピリッと辛い三升風味に味付けした「三陸産味付めかぶピリ辛三升仕立て」と沖縄県恩納村漁協産もずくを使用し、黒酢仕立ての三杯酢で味付けした「沖縄もずく（黒酢仕立て）」を発売致します。

2. 市販用冷凍食品

〔あけぼのブランド商品〕

〈新商品〉

新商品開発の基本コンセプトは、〈おいしさ〉・〈簡便性〉・〈オリジナリティ〉・〈安全・安心〉そして〈感動〉の5つです。

「野菜」と「彩り」をテーマとして、健康を意識する生活者および食に満足度を求める生活者のニーズに応える商品開発を致しました。

- ・ たまごとポテト、人気のメニューをはさんだハムフライを2種類アソートした「**2種のハムフライたまご&ポテト**」を発売致します。ソースを波型にトッピングし、見た目も楽しく仕上げました。
- ・ えびと6種の野菜を使用した、彩りあざやかな「**かき揚げ**」を発売致します。天つゆがけにして、おべんとうにぴったりの小さめサイズに仕上げました。
- ・ 野菜とすりみを混ぜ合わせ、かわいらしく串に刺した「**花まる野菜串**」を発売致します。れんこんとにんじん、選べる2種類の串でおべんとうを華やかに彩ります。
- ・ おべんとうに一度に2種類使えて便利なおかずをセットにした「**お弁当のおかずセット**」シリーズとして2品を発売します。

「**グリルドチキンセット**」はボリューム満点のグリルドチキンと彩り野菜の人気おかずをセットにしました。

「**デミソースハンバーグセット**」は定番メニューのデミソースハンバーグとほうれん草バター炒めをセットにしました。

- ・ 野菜とベーコンの入ったすりみでマヨネーズ風ソースをくるっと巻いて揚げた「**野菜とベーコンのふっくら巻き揚げ**」を発売致します。野菜の甘みとベーコンのうまみがマヨネーズ風ソースと相性ぴったりです。
- ・ スライスしたじゃがいもでひき肉をはさんで揚げた「**まるじゃがサンド**」を発売致します。甘めのソースとじゃがいもが良く合う、ボリューム感のある一品です。
- ・ 九州の定番料理「**太麺皿うどん**」を発売致します。たっぷり10種類の具材と、香ばしく焼いた太めのちゃんぽん麺が本格的な一品です。

〈リニューアル品〉

- ・ 自然解凍で食べられるように「**ハンバーグのコーンマヨネーズ焼き**」を改良致しました。コーンを20%増量し、ますますおいしくなりました。
- ・ かぼちゃサラダの甘みをアップしてよりまろやかになるよう、「**カップサラダ**」を改良致しました。
- ・ 野菜を直火で炒めることで「**おべんとう野菜炒め**」をさらに香ばしく致しました。
- ・ 「**白身&タルタルソース**」の衣をさらにサクサクに致しました。

- ・「えび&タルタルソース」のえびを10%増量し、かわいらしい丸形に改良致しました。
- ・たまごを10%増量し、さらに青ねぎを加えることで「譚総料理長直伝の中華炒飯」の風味が良くなりました。炒飯方法を改良し、「あおり炒め製法」でよりパラッとふっくら仕上げました。
- ・りんご酢、ぶどう酢、パイナップル酢の3種を加えることで「酢豚」をよりさわやかな酸味に仕上げました。
- ・麺と野菜を10%増やして「神戸名物そばめし」をよりおいしく仕上げました。

〔ニチロマザーブランド商品〕

ニチロマザーは、おいしさへのこだわりを大切にする方へ、豊かな食の楽しみをお届けするブランドです。

2007年春の新メニューは、素材と味にこだわりつくした贅沢な酒肴として「お酒をおいしくする和」シリーズを2品発売致します。

化学調味料を一切使用せず、厳選した素材、国産野菜にこだわり、ニチロ独自のおいしい技術を駆使して作り上げました。

- ・海老の甘味と旨味をそのまま閉じ込めたプリップリの海老しんじょうに、化学調味料は一切使わず、利尻昆布と鰹節だけで作った本格だし仕立ての贅沢なあんをたっぷりかけた「海老しんじょう」を発売致します。あんには栃木で作った生湯葉と九州産オクラを散らしました。
- ・遠赤外線であぶりジュシーに焼き上げた合鴨つくねに、化学調味料は一切使わず、利尻昆布と鰹節だけで作った本格だし仕立ての贅沢なあんをたっぷりかけた「合鴨つくね」を発売致します。九州産オクラと筍の穂先を添えました。

〔農産品〕

- ・4種類の具材（ブロッコリー／えび／いか／にんじん）を配合した「えび・いかと野菜ミックス」を発売致します。
野菜+海鮮が入っているので、各種料理に幅広く簡単にご利用できます。
- ・6種類の具材（じゃがいも／たまねぎ／とり肉／ブロッコリー／にんじん／マッシュルーム）を配合した「シチューの具」を発売致します。
野菜+肉が入っているので、その他料理にも簡単にご利用できます。
- ・ごぼうとにんじんを料理に使いやすい様カットし、バランスよく配合した、「ごぼうとにんじんミックス」を発売致します。袋はチャック付なので、必要な分だけ使用し簡単に保存できます。

3. 業務用冷凍食品

I 《開発方針》

本年度の開発は、下記の方針のもと新商品33品、リニューアル品3品、計36品を2月より順次発売致します。

- ・ニチロの資源を最大限活用し、主力商品である米飯、しゅうまい、骨なし魚等の商品について、各販売ルートに対応した商品を提供致します。
- ・昨秋発売しました「ごちそう厨房」シリーズの第2弾として、惣菜売場のニーズに対応した和惣菜商品を提供致します。
- ・ニチロの得意とする外食ルート、特に居酒屋向けおつまみ商品を「おつまみ商店街」シリーズとして提供致します。
- ・国産加工の牛丼・すき焼き丼の具、また中華あんを丼物シリーズとして提供致します。
- ・好評のデザート商品群に、更においしさにこだわった本格デザートを品揃えし、提供致します。

II 《開発ポイント》

〈新商品〉

1. 惣菜ルート向け商品

・煮物 2品

昨秋発売し、好評の「クリーミーコロッケ」の商品群である「ごちそう厨房」シリーズの第2弾として、体にやさしい煮物商品「やりいかと手むき里芋の煮物」、「九州産鶏の肝煮込み」を発売致します。

・コロッケ 4品

同様に「ごちそう厨房」シリーズとして、こだわり原料を使用するとともに、いもの食感を味わえるよう粗くだきにしたポテトが特長の「北海道粗くだきコロッケ(プレーン)、(牛肉)、(バターコーン)、(野菜)」を発売致します。

・いかフライ 2品

価格優位性のあるイカ原料を使用したおつまみ商品として、「いかスティックフライ(磯辺)、(フライドガーリック)」を「おつまみ商店街」シリーズとして発売致します。

・米飯 1品

「譚総料理長」シリーズの主力商品である「中華炒飯」をさらにおいしく、彩り良く仕上げ、「あおり炒め中華炒飯」として発売致します。

・しゅうまい 1品

あら挽き感、ボリューム感を持たせ、冷めてもおいしい大きなしゅうまい「デリカ肉焼売」を発売致します。

2. 外食ルート向け商品

・カリカリ揚げ 4品

ニチロの強みである外食ルート、特に居酒屋ルートでの拡売を図るため、「おつまみ商店街」シリーズとして春巻の皮で包んだ手作り商品「カリカリスティック揚げ（コーン）、（ごま塩ポテト）」、「カリカリ三角揚げ（えび）、（カレー）」を発売致します。

・握り揚げ 2品

国産野菜を使用した変わり揚げ商品「青森産長いもの握り揚げ」、「青森産ごぼうの握り揚げ」を発売致します。国産野菜にこだわり、ピリ辛味に仕立てました。

・デザート 2品

好評のデザート商品群に、「譚総料理長」シリーズ第3弾として「椰汁布丁〈アロエ入り〉（ココナッツミルクプリン）」および果肉入りデザート商品の「洋梨のスウィーツ」を品揃えします。新しい形状で発売致します。

・丼シリーズ 2品

北米産の牛肉原料を使い、国内加工で仕上げた「牛丼の具（こんにゃく入り）」、「牛すき焼き丼の具」を発売致します。

・あん 2品

丼商品と併せて、ご飯や麺に合う中華あんの「広東風五目あん」、「四川風肉味噌あん」を発売致します。

3. 弁当ルート向け商品

・水産加工品 2品

昨秋発売した弁当向け商品「茶あらい骨なしさば塩焼」の第2弾として、「骨なし焼サーモン」および好評の「やわらかいかフライ」の品揃えとして「やわらかいかフライ B 30g」を発売致します。

・しゅうまい 1品

冷めてもおいしい肉しゅうまい「港町しゅうまい」を発売致します。
ジューシーなあら挽き肉と貝柱の風味がいきたしゅうまいです。

4. 病院ルート向け商品

・水産加工品 3品

ニチロの原料優位性のある紅鮭を使用した商品「茶あらい骨なし紅鮭切身 70g、50g」、「紅鮭焼き粗ほぐし」を発売致します。

・やさしい素材 5品

好評のやさしい素材のメニューの充実を図るため野菜商品「やさしい素材（温野菜こまつな）、（温野菜キャベツ）、（温野菜じゃがいも）、（温野菜さつまいも）」と魚商品「やさしい素材（さわら）」を発売致します。

〈リニューアル品〉

1. 外食ルート向け商品

・しゅうまい 1品

国産の上質の豚挽肉をたっぷり使用して「芙蓉焼売（フーロンシューマイ）」をよりおいしくさせました。

・デザート 2品

胡麻の風味をそのままいかし、とろける食感にすることで「胡麻布丁（ごまぷりん）」を食べやすくしました。また新しく丸形へ変更します。

「杏仁豆腐（あんにんどうふ）」もあわせて、丸形へ変更します。

《市販用加工食品》

No.	分類	シリーズ名	商品名	規格・荷姿	標準小売価格(税抜き)	商品特徴	商品コード JANコード
1	缶 詰		EO缶 ベにずわいがにほぐし肉 (ほぐし脚肉 25%配合)	EOF3R/12×4 固形量 55g	350円	紅ずわいがにを100%使用し、ほぐした脚肉を25%加えることにより紅白の色合いと食感を良くしました。キサンタンを外し、かに本来の味が生かされサラダにぴったりです。	222227 4902165719673
2			EO缶 北海道産ほたて貝柱割り	EOF3R/12×4 固形量 45g 内容総量 70g	350円	北海道噴火湾産の原料に限定し、お料理に使いやすいように、割り身形状にしました。食塩しか加えていませんので帆立貝柱の自然な味わいがサラダにぴったりです。	222226 4902165719666
3			EO缶 いか味付(わた入り) 限定生産品	EOK/12×4 固形量 95g 内容総量 155g	300円	釧路港に水揚げされる「真いか」をわたごと使用し、石川県のいかしょうゆ「能登いしり」で味付けしました。おつまみの一品として提案します。	222225 4902165719659
4	瓶 詰		かつお昆布(白ごま入り)	70g/12×2	300円	さけフレーク、とりそぼろに次ぐ瓶詰市場を活性化させるアイテムとして導入。かつお削り節を独自の味付けでしっかりと、甘く仕上げました。昆布と白ごまの風味も効いて、ご飯の友にぴったりの一品です。	222261 4902165719994
5	デザート		ぷるるんプリン 「カスタード」風味	200g/20×2	120円	冷たい牛乳で簡単に作れる新しいタイプの手作りデザートプリンです。子供だけで作っても安心して美味しい、作る楽しみと食べる楽しみを味わえます。	222273 4902165720105
6			ぷるるんプリン 「チョコ」風味	200g/20×2	120円		222274 4902165720112
7	チルド		ツナマヨネーズ	45g/10×8	120円	常温では定番のツナマヨネーズをチルドタイプで提案、フレッシュサラダにも合うようにしました。45g使いきりタイプで、ユニバーサルデザインの袋に詰めました。	222301 4902165720358
8			ツナドレッシング	45g/10×8	120円	ツナをトマトベースのドレッシングソースで和えました。フレッシュサラダのみならず、パンにつけても美味しく召し上がれます。45g使いきりタイプで、ユニバーサルデザインの袋に詰めました。	222302 4902165720365
9	チルドトレイ		海のカルシウムふりかけ	30g/20×4	130円	三陸産の沖あみを甘辛く味付けして、ご飯に合うようにふりかけにしました。1パック30g当り173mgのカルシウムを含んでいます。	222138 4902165719000
10	海藻		沖縄もずく (黒酢仕立て)	70g×3/10×4	230円	沖縄県恩納村漁協産もずくを使用し、黒酢仕立ての三杯酢で味付けしました。	222263 4902165720013
11			三陸産 味付めかぶピリ辛三升仕立て	40g×3/10×4	230円	三陸産のめかぶを使用し、ピリッと辛い三升風味の味付けにしました。	222264 4902165720020

《市販用冷凍食品》

〔あけぼのブランド商品〕

〈新商品〉

No.	シリーズ名	商品名	規格	希望小売価格 (税抜き)	商品内容	商品コード JANコード
1		2種のハムフライ たまご & ポテト	6個入(138g) /10×4	290円	たまごとポテト、人気メニューをはさんだハムフライ2種類をアソートしました。ハムフライ・たまごは、きざんだゆでたまごをマヨネーズソースであえ、丸いハムで包んで揚げ、ケチャップを波形にトッピングしました。 ハムフライ・ポテトは、にんじんとたまねぎが入ったポテトサラダを四角いハムで包んで揚げ、特製ソースを波形にトッピングしました。	222190 4902165719420
2		かき揚げ	6個入(108g) /10×4	280円	彩りあざやかな、おべんとうにぴったりサイズのかき揚げです。えびと6種の野菜(ごぼう、にんじん、たまねぎ、れんこん、いんげん、コーン)を揚げ、天つゆをかけて仕上げました。天ぷらそば、天丼などのアレンジにも便利です。	222191 4902165719437
3		花まる野菜串	6本入(120g) /10×4	280円	細かくきざんだえだまめ、にんじん、コーン、たまねぎ、れんこんを白身魚のすり身と混ぜ合わせ、ごま油の香りをきかせて揚げ、かわいい串に刺しました。シャキシャキれんこんと花形にんじんの2種類の串をセットしました。	222192 4902165719444
4	お弁当のおかずセット	グリルドチキンセット	4カップ入(110g) /10×4	300円	おべんとうに一度に2種類使える便利なセットです。グリルドチキンは、やわらかい鶏肉をオリーブオイルと塩こしょうでシンプルに味をつけ、こんがり焼上げ、しめじを添えました。彩り野菜はパセリをまぶしたポテトフライ、いんげん、コーンをバランス良く合わせました。	222194 4902165719451
5		デミソースハンバーグセット	4カップ入(100g) /10×4	300円	おべんとうに一度に2種類使える便利なセットです。あら挽き肉のジューシーなハンバーグにデミソースをかけ、チーズをトッピングし、マカロニといんげんを添えました。ほうれん草バター炒めは、ほうれん草、にんじん、コーンをバターでさっと炒めました。	222195 4902165719468
6		野菜とベーコンのふっくら巻き揚げ	6個入(120g) /10×4	260円	たまねぎ、にんじん、えだまめ、ベーコンを加えた白身魚のすり身でマヨネーズ風ソースを巻き、ふっくらと揚げました。 野菜の甘みとベーコンのうまみがマヨネーズ風ソースと相性ピッタリです。	222253 4902165719932
7		まるじゃがサンド	6個入(162g) /10×4	290円	スライスしたじゃがいもでたまねぎ、にんじんの入ったあら挽き肉をサンドし、衣をつけて揚げました。甘めのソースとじゃがいもの相性が抜群です。ボリューム満点でおべんとうのおかずぴったり。	222196 4902165719475
8	麺	太麺皿うどん	1人前(375g) /12×2	380円	九州の定番料理を商品化しました。もやし、キャベツ、いか、豚肉、にんじん、とうもろこし、きくらげ、いんげん、かまぼこ、えびと、たっぷり10種類の具材がうれしい皿うどんです。 香ばしく焼いた太めのちゃんぽん麺が食欲をそそります。お昼にぴったりの一品です。	222197 4902165719499

〈リニューアル品〉

9		ハンバーグのコーンマヨネーズ焼き	6個入(138g) /10×4	260円	自然解凍になりました。コーンを20%増量しました。	222255 4902165712629
10		カップサラダ	6個入(140g) /10×4	290円	かぼちゃサラダの甘みがアップ。よりまろやかになりました。	222163 4902165705072

11		おべんとう野菜炒め	6個入(138g) /10×4	290円	直火炒めで野菜がさらに香ばしくなりました。	222162 4902165708653
12		白身&タルタルソース	6個入(150g) /10×4	280円	衣がさらにサクサクになりました。	222198 4902165524437
13		えび&タルタルソース	6個入(150g) /10×4	280円	プリプリのえびを10%増量しました。かわいらしい丸形になりました。	222199 4902165513707
14	新中華街	譚 総料理長直伝の 中華炒飯	450g/12×2	460円	たまご10%増量。さらに青ねぎを加え風味が良くなりました。炒飯方法を改良し、「あおり炒め製法」でよりパラッとふっくら仕上げました。	222200 4902165705089
15		酢豚	1袋入(200g) /10×4	280円	りんご酢・ぶとう酢・パイナップル酢の3種を加え、よりさわやかな酸味に仕上げました。	222202 4902165505191
16	米飯	神戸名物そばめし	450g/12×2	460円	麺と野菜を10%増やしました。	222201 4902165719505 JAN変更

〔ニチロマザーブランド商品〕

No.	シリーズ名	商品名	規格・荷姿	希望 小売価格 (税抜き)	商品特徴	商品コード JANコード
17	お酒をおいしくする和	海老しんじょう	180g/10×2	オープン	海老の甘味と旨味をそのまま閉じ込めたプリプリの海老しんじょうに、化学調味料を一切使わず、鰹節と昆布の本格だし仕立てのあんをたっぷりかけ、国産の生湯葉とオクラを散らしました。	222310 4902165720457
18		合鴨つくね	180g/10×2	オープン	遠赤外線でジューシーに焼き上げた合鴨つくねに、化学調味料を一切使わず、鰹節と昆布の本格だし仕立てのあんをたっぷりかけ、国産の筍とオクラを添えました。	222311 4902165720464

〔農産品〕

No.	シリーズ名	商品名	規格・荷姿	参考 小売価格 (税抜き)	商品特徴	商品コード JANコード
19	すぐできる	すぐできる素材 えび・いかと野菜ミックス	200g/20×2	オープン	4種類の具材（ブロッコリー／えび／いか／にんじん）を配合しました。野菜＋海鮮が入っているので、各種料理に幅広く簡単にご利用できます。	222277 4902165720143
20		すぐできる シチューの具	300g/20×2	オープン	6種類の具材（じゃがいも／たまねぎ／とり肉／ブロッコリー／にんじん／マッシュルーム）を配合しました。野菜＋肉が入っているので、その他料理にも簡単にご利用できます。	222132 4902165718942
21		ごぼうとにんじんミックス	250g/12×2	オープン	ごぼうとにんじんを料理に使いやすい様カットし、バランス良く配合しました。袋はチャック付なので、必要な分だけ使用し簡単に保存できます。	222102 4902165718645

《業務用冷凍食品》

〈新商品〉

ルート	カテゴリー	No.	商品名	規格	商品特徴	商品コード JANコード	
惣菜	ごちそう房	1	やりいかと手むき里芋の煮物	1900g/3×2 (里芋:1200g、やりいか:600g、いんげん:100g)	CCS管理された手むきの里芋とやりいかを甘いたれでしっかり煮付けました。	222313 4902165720488	
		2	九州産鶏の肝煮込み	500g/10×2	新鮮な九州産鶏を使用し、やわらかく煮込みました。甘辛だれでつや良く仕上げています。	222315 4902165720501	
		3	北海道粗くだきコロッケ(プレーン)	950g(10個)/5×2	北海道産のじゃがいも(男爵芋・ユキラシャ)を粗くだきにしたコロッケです。たまねぎをたっぷり使用し、じゃがいもの甘さを引き立て、ホクホクした食感に仕上げました。	222238 4902165719772	
		4	北海道粗くだきコロッケ(牛肉)	950g(10個)/5×2	北海道産のじゃがいも(男爵芋・ユキラシャ)を粗くだきにしたコロッケです。牛肉、たまねぎをたっぷり使用し、肉と野菜の旨みを出しました。	222240 4902165719796	
		5	北海道粗くだきコロッケ(バターコーン)	950g(10個)/5×2	北海道産のじゃがいも(男爵芋・ユキラシャ)を粗くだきにしたコロッケです。スイートコーン、たまねぎを合わせ、じゃがいもに相性の良いバター風味に仕上げました。	222239 4902165719789	
		6	北海道粗くだきコロッケ(野菜)	950g(10個)/5×2	北海道産のじゃがいも(男爵芋・ユキラシャ)を粗くだきにしたコロッケです。にんじん、グリーンピース、スイートコーン、たまねぎ、ごぼうを入れ、彩り良く仕上げました。	222237 4902165719765	
	おつまみ商店街	7	いかスティックフライ(磯辺)	1kg(50本)/6×2	南太平洋産(ペルー海域)のいかを使用し、おなじみの磯辺風味の衣で包み、スティック状にしました。使いやすいように本数管理しています。	222181 4902165719345	
		8	いかスティックフライ(フライドガーリック)	1kg(50本)/6×2	南太平洋産(ペルー海域)のいかを香ばしいガーリック風味の衣で包み、スティック状にしました。使いやすいように本数管理しています。	222183 4902165719369	
		譚総料理長	9	あおり炒め中華炒飯	1kg/6×2	卵、焼豚、長ねぎ、にんじん入りの彩り良い本格中華炒飯です。ニチロ独自の「あおり炒め製法」でパラッとふっくら仕上げました。	222235 4902165719741
		しゅうまい	10	デリカ肉焼売	2240g(8個×8)×3	国産の豚肉・鶏肉を使用し、肉とたまねぎの旨みたっぷりのジューシーな焼売です。惣菜向けにボリューム感のある仕立てにしました。(約35g/個)	222287 —

外 食	お つ ま み 商 店 街	11	カリカリスティック揚げ (コーン)	500g(100個)/10×2	バター風味に味付けしたスイートコーンを春巻の皮で巻きました。素材の旨みをそのままに、スナック感覚で食べられます。	222233 4902165719727
		12	カリカリスティック揚げ (ごま塩ポテト)	500g(100個)/10×2	じゃがいもを素揚げして、黒ごま・塩で味付けし、春巻の皮で巻きました。素材の旨みをそのままに、スナック感覚で食べられます。	222232 4902165719710
		13	カリカリ三角揚げ(えび)	360g(60個)/12×2	えび、たけのこを中華風に味付けし、カリカリの皮で包んだスナック感覚のおつまみです。三角の形状なのでボリューム感があります。	222241 4902165719802
		14	カリカリ三角揚げ(カレー)	360g(60個)/12×2	鶏肉、たまねぎ、にんじんをカレー味にソテーして、カリカリの皮で包んだスナック感覚のおつまみです。三角の形状なのでボリューム感があります。	222242 4902165719819
		15	青森産長いもの握り揚げ	500g/10×2	青森産の長いものにスケウダラのすり身をつけました。ピリ辛な味付けで、お酒のおつまみにも最適です。(12本以上/袋)	222236 4902165719758
		16	青森産ごぼうの握り揚げ	500g/10×2	青森産のごぼうにスケウダラのすり身をつけました。ピリ辛な味付けで、お酒のおつまみにも最適です。(13本以上/袋)	222265 4902165720037
		譚 総 料 理 長	17	椰汁布丁くアロエ入り (ココナッツミルクプリン)	480g(8個)/8×2	アロエを入れて食感にアクセントをつけたココのあるココナッツミルクプリンです。
	デ 本 ザ ー ト 格	18	洋梨のスウィーツ	480g(8個)/8×2	洋梨の食感そのままに、リキュールで洋梨の風味を引き立たせた本格果実デザートです。	222167 4902165719239
外 食 ・ 産 給	井	19	牛丼の具(こんにゃく入り)	900g(5袋)/6×2	北米産牛肉を使用した、糸こんにゃく入りの牛丼の具です。味付けは醤油と砂糖をベースにシンプルな味に仕上げました。	222298 4902165720327
		20	牛すき焼き丼の具	900g(5袋)/6×2	北米産牛肉を使用し、焼き豆腐、糸こんにゃくを入れたすき焼き丼の具です。卵と相性の良い甘めの味に仕上げました。	222299 4902165720334
	あ ん	21	広東風五目あん	1kg(5袋)/4×2	具材にえび、いか、白菜、たけのこ、にんじん、きくらげ、きぬさやを使用した醤油味の本格中華あんです。中華丼や五目あんかけ焼そばとしてご利用いただけます。	222234 4902165719734
		22	四川風肉味噌あん	900g(5袋)/4×2	豚肉、鶏肉をふんだんに使用した旨みたっぷりの本格肉味噌あんです。ニチロの両面焼そばとあわせてジャージャー麺として、ご利用いただけます。	222281 4902165720181
弁 当	水 産 加 工 品	23	骨なし焼サーモン	400g(20枚)/10×2	ロシア産カラフトマスの骨をとり除き、ふっくら焼き上げました。	222105 4902165718676
		24	やわらかいかフライB 30g	3000g(100枚)×3	南太平洋産(ペルー海域)のいかを使用し、ソフトな衣で仕上げた小さいサイズのいかフライです。	222207 -
	し ゆ う ま い	25	港町しゅうまい	225g(15個)/10×4	ジューシーなあら挽き肉と貝柱の風味が豊かな弁当向けしゅうまいです。便利な小分けトレー入りです。(約15g/個)	222288 4902165720259

病院 他	茶 あ ら い	26	茶あらい骨なし紅鮭切身	700g(10枚)/5×2		221798 4902165715651
		27	茶あらい骨なし紅鮭切身	500g(10枚)/5×3	アラスカ産紅鮭の骨を取り除き、切身にしました。茶あらい加工し、魚の旨みを引き出しています。	221799 4902165715668
		28	紅鮭焼き粗ほぐし	300g/10×3	アラスカ産紅鮭を茶あらい加工し、山漬け製法で仕上げました。粗めのほぐしになっています。	221797 4902165715644
介護 食	やさしい 素材	29	やさしい素材(温野菜こまつな)	300g(3本)/20	CCS管理された小松菜の素材感をいかし、舌でつぶせるやわらかさに仕上げました。カルシウム、繊維を強化してあります。(ユニバーサルデザインフードの「区分3」の基準)	221656 4902165714432
		30	やさしい素材(温野菜キャベツ)	300g(3本)/20	CCS管理されたキャベツの素材感をいかし、舌でつぶせるやわらかさに仕上げました。カルシウム、繊維を強化してあります。(ユニバーサルデザインフードの「区分3」の基準)	221659 4902165714463
		31	やさしい素材(温野菜じゃがいも)	300g(3本)/20	じゃがいもの素材感をいかし、舌でつぶせるやわらかさに仕上げました。カルシウム、繊維を強化してあります。(ユニバーサルデザインフードの「区分3」の基準)	221658 4902165714456
		32	やさしい素材(温野菜さつまいも)	300g(3本)/20	さつまいもの素材感をいかし、舌でつぶせるやわらかさに仕上げました。カルシウム、繊維を強化してあります。(ユニバーサルデザインフードの「区分3」の基準)	221657 4902165714449
		33	やさしい素材(さわら)	320g(8個)/6×4	茶あらい骨なし鰯切身をイメージし、鰯の風味をいかしながら舌でつぶせるムース状の商品です。見た目もかわいい魚の形です。(ユニバーサルデザインフードの「区分3」の基準)	222209 4902165719567

〈リニューアル品〉

ルート	カテゴリー	No.	商品名	規格	商品特徴	商品コード JANコード
外食	しゅうまい 譚総料理長	34	芙蓉焼売(フロンシューマイ)	320g(8個)/20	上質の国産豚挽肉をたっぷり使用したジューシーでボリューム感のある本格肉焼売です。(約40g/個)	222289 4902165720266
		35	胡麻布丁(ごまぶりん)	480g(8個)/8×2	黒胡麻と白胡麻の風味豊かなデザートです。よりなめらかな食感に仕上げました。丸形へ変更しました。	222168 4902165719246
		36	杏仁豆腐	480g(8個)/8×2	本格中華デザートに使われる甜杏仁(てんきょうりん)を使用した本格的な杏仁豆腐です。アーモンドリキュールを効かせ上品に仕上げられています。丸形へ変更しました。	222300 4902165720341