

## 2007年秋冬新製品・リニューアル一覧表(冷凍食品)

### ■ディ・チェコ

※希望小売価格は税抜き表示

商品名	内容量	希望小売価格	備考
ディ・チェコ きのこのクリームソースポルチーニ風味	260g	350円	新製品
開発背景	<p>・イタリアが産んだ高品質パスタ「ディ・チェコ」を使用した1人前冷凍調理済みパスタシリーズです。原料・製法にこだわって作った、麺のゆでたてのおいしさ、本格的なテイストのソース、具材等、完成度・品質に対する満足感から高い評価を受けております。</p> <p>・昨年の発売以来ご好評を頂いております「ディ・チェコ」冷凍パスタシリーズのラインアップ拡充により、伸長中の高価格帯冷凍パスタ市場の更なる拡大と当社シェアアップを図ります。</p>		
商品特長	<p><b>[ディ・チェコ きのこのクリームソースポルチーニ風味]</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・コクのある卵黄・生クリーム・チーズを使用しております。</li> <li>・かぐわしいポルチーニ風味の深みのある香りが食欲をそそります。</li> <li>・食感の良いぶなしめじと厚切りベーコンが満足感を増します。</li> <li>・ブラックペッパーの辛さと香りがアクセントとなり、クリームソースのうまみをいっそう引き立てます。</li> <li>・断面が楕円形をしたパスタ「ディ・チェコNo.7 リングイーネ」を使用しています。平たい形状なのでソースがよく絡みます。</li> </ul> <p><b>※「ディ・チェコ」のパスタについて</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・1887年にイタリア、ファーラ・サン・マルティーノで生まれて以来、パスタ本来のおいしさを大切に守り続けてきた高品質のパスタブランドです。徹底的に吟味された原料、頑なにこだわり続ける伝統的製法、そしておいしさへの飽くなき探求心により、イタリア本国のみならず、世界各国でその品質の高さが認められています。</li> <li>・世界中から厳選した数十種類以上のデュラム小麦をブレンドし、独自の製粉技術で粗挽きにした「フィオル・ディ・セモリナ(極上セモリナ粉)」を原料としています。</li> <li>・ミキシングには、工場裏手にそびえるマイエツラ山の冷たい湧き水を使用しています。</li> <li>・ダイスはテフロン加工していないブロンズ製(銅製)のものを使用しています。これにより、パスタの表面に微妙なザラザラとした肌合いが生まれ、テフロンダイスを使用したパスタよりも、ソースとの絡みが良くなります。</li> <li>・昔ながらの低温・長時間乾燥を採用しています。低い温度で、ゆっくりと乾燥させることにより、小麦が持つおいしさをそのまま活かすことができ、また、白色に近い明るい黄色の色合いを生み出しています。</li> </ul> <p><b>日本における「ディ・チェコ」ブランド</b></p> <p>当社は、1983年より日本における総発売元として「ディ・チェコ」製品の販売を開始しました。2000年にディ・チェコ社との独占輸入契約を結び、以来、日本市場での積極的な販促活動を行ってまいりました。現在、「ディ・チェコ」は、日本における輸入パスタのリーディングブランドのひとつとして、日本市場に定着し、多くのお客様からご愛顧いただいております。</p>		

### ■弾む生パスタ

※希望小売価格は税抜き表示

商品名	内容量	希望小売価格	備考
マ・マー FROZEN FOOD 弾む生パスタ かぼちゃクリーム	290g	350円	新製品
開発背景	<p>生パスタ独特のもちもちとした弾力のある食感と、喫食前の期待を裏切らない「手作り感」、「新鮮なイメージ」が受け、好調に売上を拡大している「マ・マー FROZEN FOOD 弾む生パスタ」シリーズより、「かぼちゃクリーム」を新発売致します。秋冬に向け、この季節にぴったりのかぼちゃを使用した、なめらかなクリームソースのパスタです。</p>		
商品特徴	<p><b>[マ・マー FROZEN FOOD 弾む生パスタ かぼちゃクリーム]</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・卵黄・チーズを使用し、ベーコンのkokと野菜の旨みがソースいっぱい広がるクリームソースです。</li> <li>・女性好みの程よいかぼちゃの甘味に、ほのかに甘酸っぱいレーズンがおいしさを引き立てます。</li> </ul>		

■マ・マー Fine Selection

※希望小売価格は税抜き表示

商品名	内容量	希望小売価格	備考
マ・マー Fine Selection 北海道産生クリーム仕立て クリーミーカルボナーラ	270g	300円	新製品
マ・マー Fine Selection 北海道産利尻昆布仕立て 和風ペロンチーニ	260g	300円	新製品
マ・マー Fine Selection 九州産柚子胡椒仕立て たらことうに	255g	300円	新製品
開発背景	<p>順調に拡大を続ける冷凍パスタ市場において、その価格帯構成比は準高価格帯商品(¥300以上)・高価格帯商品(¥350以上)が著しい伸びを示しており、直近では、準高価格帯商品・高価格帯商品が市場の1/3を超えました。このような冷凍パスタ需要の高まりやニーズに対応するべく、この度当社では、新シリーズを投入し更なる品揃えの向上を図ります。「マ・マーFine Selection」は、普段、お子様からお年寄りまで、ご家族みんなに支持されている「マ・マー」レギュラーシリーズをご利用戴いている主婦の皆様が持つ「たまには少し贅沢して自分へのごほうび」といった「自分買い」のニーズを満たしていただけるこだわりの商品設計です。産地を明確に訴求し、デザインや配色にも大人の感性を感じさせるテイストを取り入れた「ワンランク上のマ・マー」シリーズです。</p>		
商品特長	<p><b>[マ・マー Fine Selection 北海道産生クリーム仕立て クリーミーカルボナーラ]</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>品質への信頼の高い「北海道産」にこだわった生クリームを使用しております。</li> <li>なめらかでクリーミーなおいしさが魅力の本格カルボナーラです。</li> <li>コクのあるベーコン、彩り鮮やかなブロッコリー、風味の良いまいたけをトッピングいたしました。</li> </ul> <p><b>[マ・マー Fine Selection 北海道産利尻昆布仕立て 和風ペロンチーニ]</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>こだわりの素材として、くせのない上品で清澄なだしがとれ、北海道産利尻昆布を使った和風ペロンチーニです。</li> <li>隠し味に、風味豊かな有機しょうゆとガーリック、アンチョビを加え、味に奥行きを持たせました。</li> <li>旨み豊かなベーコンに、彩り豊かににんじん・いんげん・まいたけをトッピングし、食べ応えのあるメニューに仕上げました。</li> </ul> <p><b>[マ・マー Fine Selection 九州産柚子胡椒仕立て たらことうに]</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>こだわりの素材として、さまざまな料理との相性が抜群な薬味として全国的に人気が高まっている柚子胡椒を使用しました。</li> <li>北海道産のたらこ、ソースに深みを加えるうにを加えました。</li> <li>彩り鮮やかな野菜やまいたけを具材に、風味の良いのりをアクセントにしました。</li> </ul> <p><b>※パッケージデザインについて</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>「Fine Selection」シリーズのロゴを「マ・マー」ロゴの下に加えました。</li> <li>こだわり素材の産地を商品名で明記することにより、「お取り寄せ」ニーズや産地トレンドなどを訴求します。</li> <li>メニューごとの配色にもこだわり、フォークアップによりシズル感や躍動感、おいしさを表現しました。</li> </ul>		

■お弁当用

※希望小売価格は税抜き表示

商品名	内容量	希望小売価格	備考
ふんわり生地が魅力のお弁当用ミニお好み焼海鮮	160g	300円	新製品
卵ふんわりもちもち お弁当用ミニチヂミ海鮮	140g	300円	新製品
開発背景	<p>冷凍和風スナック市場の中で、お好み焼きはたこ焼きに次ぐ大きなボリュームを占めています。中でも、日韓ワールドカップや韓流ドラマブーム以来、チヂミは家庭料理としても定着しており、冷凍チヂミ市場は2年間で188%も伸長しております。ミニサイズなので、お弁当だけでなくおつまみとしても需要の高いお好み焼きカテゴリーを改良・拡充し、当社冷凍和風スナックの需要拡大を図ります。</p>		
商品特長	<p><b>[ふんわり生地が魅力のお弁当用お好み焼き海鮮]</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>キャベツ・ねぎ・しょうが・イカゲソ・たこを入れて、具だくさんに仕上げました。</li> <li>山いも粉を加え、ふんわり軽いお好み焼き生地に仕上げました。</li> <li>干しえび・ソース&amp;マヨネーズ風ソース・あおさをトッピングして、本格的なお好み焼きの味と香りを演出しました。</li> </ul> <p><b>[卵ふんわりもちもち お弁当用ミニチヂミ海鮮]</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>もちもちしたチヂミ生地とふんわりした卵生地の2層構造になっております。</li> <li>チヂミ生地には、ニラ・玉ねぎ・イカゲソ・たこを加えました。</li> <li>卵生地は、赤ピーマンを加え、彩りを良くしました。</li> <li>お弁当に入れやすいよう、ごまが香るピリ辛のチヂミたれを使用しております。</li> </ul>		

■ホットケーキ

※希望小売価格は税抜き表示

商品名	内容量	希望小売価格	備考
しっとりちどけ フレンチトーストスタイルホットケーキ	150g	330円	新製品
開発背景	「手間ひまかけた大人のデザート」というコンセプトで、女性をメインターゲットに開発しました。ホットケーキとフレンチトーストの製法を組み合わせ、家庭では簡単に作れない、手間ひまのかかったお菓子を発売することで、冷凍ホットケーキの需要拡大を狙います。		
商品特長	<p><b>[しっとりちどけ フレンチトーストスタイルホットケーキ]</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>①通常通りホットケーキを焼き、②メープル風味シロップ液をたっぷりしみこませ、③クリーミーでほんのり甘い卵液で包み、④再び両面を焼くといった手間ひまかけた商品設計となっております。</li> <li>ほんのり香ばしい表面の焦げ目・ふんわりとした食感の卵生地・じゅわつと染み出すメープル風シロップが、他のホットケーキにはない、おいしさのポイントです。</li> </ul> <p><b>※パッケージデザインのポイント</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>イメージ調査でも好感度の高いフレンチホットケーキを商品名に織り込みました。</li> <li>高級アイスのような光沢感を抑えた上質間のあるパッケージで大人のデザートであることを訴求しました。</li> </ul>		

■Naturart

※希望小売価格は税抜き表示

商品名	内容量	希望小売価格	備考
Naturart 毎朝食べたい おいしい全粒粉ホットケーキ	200g	380円	新製品
開発背景	<p>こだわりのライフスタイルを志向する新たな消費者層に向けた、こだわりのブランドとして「Naturart」ブランドを昨春立ち上げました。20～50代のヘルスケア意識が高く、精神的・物理的に比較的余裕があり、自分らしさやライフスタイルを大切にしている層をターゲットに、「食べる」ことを通して、楽しく「生きる」ことを提案しています。</p> <p>当社の調査で、ホットケーキを食べるシーンとして“朝食”が多いことが分かりました。今回は、栄養価の高い小麦全粒粉を使ったホットケーキで健康的な朝食を提案します。</p>		
商品特長	<p><b>[Naturart 毎朝食べたい おいしい全粒粉ホットケーキ]</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>新開発の小麦全粒粉を100%使用したホットケーキです。</li> <li>香ばしい小麦の風味が楽しめます。</li> <li>1回の食事(製品2枚)でレタス2/3個分の食物繊維と、プルーン12個分の鉄分を摂取できます。</li> <li>電子レンジで調理するだけで、ふんわり・しっとりとした焼き立ての食感が楽しめます。</li> </ul> <p><b>※新開発の小麦全粒粉について</b></p> <p>グループ会社である日清製粉の業務用小麦粉加工に関する知見を活かした小麦全粒粉を使用しております。小麦を表皮ごと非常に細かく粉碎し、通常の小麦粉同等の粒度を実現しており、従来の全粒粉特有のザラつきやくセのある香りをなくしました。</p> <p><b>※パッケージデザインのポイント</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>商品名と、朝の食卓をイメージした写真で、朝食用であることを訴求しました。</li> <li>ブランドロゴを大きく表示し、「Naturart」ブランドを前面に押し出しました。</li> <li>食物繊維・鉄分が多く含まれているという表示をすることで、小麦全粒粉の栄養の高さを訴求しました。</li> </ul>		

■とろとろたまごシリーズ(6月21日先行発売)

※希望小売価格は税抜き表示

商品名	内容量	希望小売価格	備考
とろとろたまごのオムナポリタン	250g	310円	新製品
とろとろたまごのオム焼きそば	250g	310円	新製品
とろとろたまごのオムライス	250g	310円	リニューアル
開発背景	<ul style="list-style-type: none"> <li>2006年度の冷凍オムライス市場は、2004年度比109.3%と伸長しており、中でも当社が2004年夏に発売した「とろとろたまごのオムライス」は、伸び率が約150%と好調です。</li> <li>好調な市場を背景に、当社のノウハウを活かした新製品を投入し、冷凍オムライス市場でのさらなるシェア拡大を目指します。</li> </ul>		
商品特長	<p><b>[シリーズ共通]</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>今まで、冷凍食品では難しかった、くちどけがなめらかなトロトロした半熟状態の卵の食感を実現しました。</li> <li>内袋のままレンジに入れて加熱するだけでできあがります。</li> <li>片づけが便利なトレー入りです。</li> </ul> <p><b>[とろとろたまごのオムナポリタン]</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ナポリタン+とろとろたまご+ナポリタンソースの3層構造になっています。</li> <li>トマトソースの酸味、野菜の甘み、ベーコンの旨みが溶け込んだ濃厚でジューシーなナポリタンソースを使用しています。</li> <li>フライパンで炒めたような香ばしい香りを実現しました。</li> <li>ソースに良く合うボリューム満点の太い麺(1.9mm)を使用しました。</li> </ul> <p><b>[とろとろたまごのオム焼きそば]</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>焼きそば+とろとろたまご+ケチャップの3層構造になっています。</li> <li>ケチャップに合うすっきりとした野菜の甘みと旨みが特長の焼きそばソースを使用しています。</li> <li>鉄板で炒めたような香ばしい炒め感のある焼きそばです。</li> <li>もちもちしてコシの強い、食感の良いめんを使用しております。</li> </ul>		