

## 2007年秋冬新製品・リニューアル品一覧表

### マ・マー レンジにおまかせスパゲティ

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 レンジにおまかせスパゲティ 1.6mm	200g	150円	新製品
開発背景	<p>乾物パスタをゆでるときの不満や不便に思う点について調査したところ、大きい鍋を使うことや大量の水を使うこと、ゆでるのに時間がかかるといった意見が多く上がりました。また近年、レンジ用のパスタ調理器がヒットしていることから、既存の早ゆでとは違う“調理方法”という点に着目し、レンジ調理で簡単に作れるパスタを開発しました。</p>		
商品特長	<p>・新技術、新製法(特許出願中)で断面がN字型のパスタを開発し、レンジで水の状態から5分でゆで上がる短時間調理を実現しました。                      ・お鍋が不要でお湯を沸かす必要もありません。スパゲティ1人前100gに必要な水はわずか200cc、2人前200gでは350ccです。                      ・通常通りお湯でゆでることも出来ます(標準ゆで時間2分)。</p>		
パッケージ	<p>・メインコピーで「レンジで5分で出来る」「お湯を沸かさずに、水から」という商品メリットを強調しました。                      ・アイテムカラーは「水からゆでる」「早ゆで」「新鮮さ」のイメージから、鮮やかで明るい青を採用しました。</p>		

### マ・マー いつもとちがうパスタソース

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 いつもとちがうパスタソース いろいろ野菜がうれしいミネストローネ	285g	250円	新製品
マ・マー いつもとちがうパスタソース たっぷり野菜がうれしい きのこソース コンソメ仕立て	285g	250円	新製品
マ・マー いつもとちがうパスタソース 香味野菜のkokが決め手のミートソース	285g	250円	リニューアル
マ・マー いつもとちがうパスタソース いろいろ野菜がうれしい ポモドーロ	285g	250円	リニューアル
マ・マー いつもとちがうパスタソース クリーミーなkokが決め手のカルボナーラ	285g	250円	リニューアル
新製品のポイント	<p>・生活者の「食に関する関心事」の中でも“食事バランス”“野菜不足”に注目し、野菜を多く配合したメニューを選択しました。  <b>パッケージデザインについて</b>                      ・いつもとちがう食事が楽しめる、ちょっと驚沢なイメージを訴求したほか、全体のトーンを温かな色合いに変更して、おいしさが伝わる工夫をしました。                      ・また、裏面ではパスタソースを使った「アレンジレシピ」及びパスタに合う「サイドメニュー」を掲載しました。</p>		
商品特長	<p><b>[マ・マー いつもとちがうパスタソース いろいろ野菜がうれしい ミネストローネ]</b>                      ・野菜を全体の80%以上配合しているため、たっぷりの野菜とそのおいしさをお楽しみいただけます。                      ・6種類の野菜(トマト、玉ねぎ、ズッキーニ、赤・黄・緑ピーマン、にんにく、セロリ)を、パイナップル、コンソメ、白ワイン、バター、香辛料とともに煮込んだ、野菜が主役のやさしいおいしさ。</p> <p><b>[マ・マー いつもとちがうパスタソース たっぴり野菜がうれしい きのこソース コンソメ仕立て]</b>                      ・きのこ野菜を全体の70%以上配合しているため、たっぷりのきのこ野菜とそのおいしさをお楽しみいただけます。                      ・ひらたけと4種類の野菜(玉ねぎ、ダイズトマト、赤・黄ピーマン、にんにく)を、白ワイン、コンソメ、香辛料とともに煮込んだ、きのこ野菜が主役のやさしいおいしさ。</p>		

### 青の洞窟 アラビアータ

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
青の洞窟 アラビアータ	160g	250円	新製品
商品特長	<p>・シンプルだからこそ難しい、本場イタリアでの「アラビアータ」のおいしさを追究し、イタリア産粗ごしトマト・パッサータのおいしさをより引き立てた本格的な味わいに仕上げました。                      ・玉ねぎ、にんにくをエキストラバージンオリーブオイルで炒め、イタリア産粗ごしトマト・パッサータ、白ワイン、ブロードとともに煮込んだ唐辛子の辛さとトマトのおいしさが引き立つ定番のパスタソースです。</p>		

### 国内産使用うどん

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
北海道産地粉使用 粘り腰うどん	300g	250円	新製品
商品特長	<p>・主原料である小麦および小麦粉に着目し、昨今の生活者ニーズとして高まっている素材へのこだわりをスポットを当てて、希少な北海道産小麦を100%使用し、日清製粉(株)北見工場で製粉した“北海道産地粉”のうどんを開発しました。</p> <p>・粒度を特別にコントロールすることによって、澱粉などを使用することなく、独特のモチリとしたコシと弾力、なめらかなのどごしを実現しました。</p> <p>パッケージデザインについて 和紙の質感を活かしながら、北海道の大地や青い小麦の穂を想起させる草色をベースとし、金をあしらってさらに質感を向上させました。</p>		

### マ・マー クッキングソース

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 クッキングソース 赤ワイン仕立てのデミグラスソース	160g	140円	新製品
マ・マー クッキングソース 生クリームを使ったホワイトソース	160g	140円	新製品
マ・マー クッキングソース 生クリームを使ったグラタンソース	160g	140円	新製品
開発背景	<p>・少子高齢化や晩婚化を背景に、単身世帯や夫婦二人だけの世帯が増加していることを受け、2人前のラインナップを新たに開発しました。</p>		
商品特長	<p><b>[マ・マー クッキングソース 赤ワイン仕立てのデミグラスソース]</b></p> <p>・ビーフや野菜の旨みを活かし、赤ワインで仕立てたデミグラスソースです。</p> <p>・ビーフシチューはもちろんのこと、ハッシュドビーフ、煮込みハンバーグなど、幅広く手軽にお使いいただけます。</p> <p><b>[マ・マー クッキングソース 生クリーム仕立てのホワイトソース]</b></p> <p>・生クリームを使い、野菜の旨みも活かした、コクのあるクリーミーなホワイトソースです。</p> <p>・クリームシチューはもちろんのこと、パスタソース、ドリアなど、幅広く手軽にお使いいただけます。</p> <p><b>[マ・マー クッキングソース 生クリーム仕立てのグラタンソース]</b></p> <p>・生クリーム、2種類のチーズを使った、コクのあるクリーミーなグラタンソースです。</p> <p>・パスタ、肉、魚介、野菜など、好きな素材を使ったグラタン料理に、幅広く手軽にお使いいただけます。</p>		

### マ・マー マカロニグラタン

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 ひとつのお鍋でできるマカロニグラタン ホワイトソース用 2人前	98g	140円	リニューアル
マ・マー ひとつのお鍋でできるマカロニグラタン ホワイトソース用 4人前	195g	200円	リニューアル
マ・マー ひとつのお鍋でできるマカロニグラタン チーズソース用 2人前	98g	140円	リニューアル
マ・マー ひとつのお鍋でできるマカロニグラタン チーズソース用 4人前	195g	200円	リニューアル
マ・マー ひとつのお鍋でできるマカロニグラタン ミートソース用 2人前	98g	140円	リニューアル
商品特長	<p><b>[マ・マー ひとつのお鍋でできるマカロニグラタン ホワイトソース用]</b></p> <p>・よりミルクなどの乳製品のコクと風味を感じる、クリーミーでなめらかなソースに仕上げました。</p> <p><b>[マ・マー ひとつのお鍋でできるマカロニグラタン チーズソース用]</b></p> <p>・チーズ原料の見直しとともに配合量を増やすことで、よりとろーりとしてまるやかなチーズの味わいに仕上げました。</p> <p><b>[マ・マー ひとつのお鍋でできるマカロニグラタン ミートソース用]</b></p> <p>・よりトマトのコクと、玉ねぎなど香味野菜の旨みが、お肉の味を引き立たせる味わいに仕上げました。</p>		

## ナチュラルト 新製品

希望小売価格は税抜き表示

	内容量	希望小売価格	備考
ナチュラルト 毎日使いたい おいしい小麦全粒粉 料理・お菓子用	500g	280円	新製品
ナチュラルト 毎日使いたい おいしい小麦全粒粉 パン・ピッツア用	500g	300円	新製品
ナチュラルト 毎日作りたい 手作りパンミックス	222.3g	300円	新製品
開発背景	<p>・ライフスタイルにこだわりを持っている層に対する新しいこだわりのブランドとして、2007年春に「“食べる”と“生きる”を楽しもう」をコンセプトに立ち上げた「ナチュラルト」ブランド。今秋は第2弾として小麦の素材としての本来の力を訴求した“小麦全粒粉”に着目しました。</p> <p>・ここ数年の健康志向から、外食では全粒粉を使用したパンや菓子などが登場し、スーパー等の店頭でも全粒粉使用のシリアルなどが並ぶようになってきており、全粒粉を用いた商品が一般化してきています。</p> <p>・その一方で、家庭においては「使い方が分からない」といった理由から浸透度は低いため、今回家庭でも普通の小麦粉と同様に使える全粒粉を開発しました。</p>		
商品特長	<p><b>[ナチュラルト 毎日使いたい おいしい小麦全粒粉]</b></p> <p>・小麦全粒粉は胚乳のみならず表皮や胚芽など、小麦を丸ごと粉にしたものであるため、食物繊維や鉄分が通常の小麦に比べて豊富に含まれています。</p> <p>・グループ会社である日清製粉の独自技術により、従来の小麦全粒粉よりもさらに表皮を細かくしたため、より口当たりがよく、食べやすくなっており、調理の際の扱いも簡単になりました。</p> <p><b>料理・お菓子用</b></p> <p>・普通の薄力粉と同様に、料理やお菓子に幅広くお使いいただくことができ、口当たり良く仕上がります。</p> <p>・また、通常の薄力粉と比較して食物繊維が約3倍、鉄分が約3.5倍多く含まれています。</p> <p><b>パン・ピッツア用</b></p> <p>・普通の強力粉と同様に、パンやピッツアに幅広くお使いいただくことができ、口当たり良く仕上がります。</p> <p>・また、通常の強力粉と比較して食物繊維が約2.5倍、鉄分が約3倍多く含まれています。</p> <p><b>[毎日作りたい 手作りパンミックス]</b></p> <p>・ナチュラルト小麦全粒粉と、伝統的なフランスパンの味と香りを追求したフランスパン用粉「リスドルR」を配合し、ふくよかな小麦の香りとモチモチした食感を楽しめるテーブルパンが手軽に作れます。</p> <p>・専用ドライイースト付きで、用意する材料は水だけです。</p> <p>・1食分(直径6~7cmのテーブルパン2個と仮定)で、食物繊維は生レタス約1/2個分、鉄分はブレン約11個分(乾燥したもので1個10gのもの)摂取できます。</p>		
パッケージ	<p><b>[ナチュラルト 毎日使いたい おいしい小麦全粒粉]</b></p> <p>・ブランドロゴを中央上部に大きく配置し、全粒粉の素材感を表現するため白とクリアー部を中心としたデザインで中身が見えるようにしました。</p> <p>・パッケージ下部には、白で小麦の穂のイラストを入れ、さらに素材感を強調しました。</p> <p>・アイテムカラーとして、料理・お菓子用については赤、パン・ピッツア用は緑とし、店頭で明確に差別化出来るようにしています。</p> <p>・保存に便利なチャック付です。</p> <p><b>[ナチュラルト 毎日作りたい 手作りパンミックス]</b></p> <p>・ブランドロゴを大きく配置し、ロゴ以外のベースとなる色には大地をイメージする色(アースカラー)であるベージュをベースとした、質感のある模様になりました。</p> <p>・商品名のすぐ左側に「用意するのは水だけ ドライイースト付」のアイコンを配し、簡単に調理できることをわかりやすく表示しました。</p>		

日清お菓子百科

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
日清お菓子百科 パンケーキミックス	200g	250円	新製品
日清お菓子百科 シュークリームミックス	135g	250円	新製品
日清お菓子百科 スコーンミックス	200g	250円	新製品
日清お菓子百科 クレープミックス	200g	210円	新製品
日清お菓子百科 スポンジケーキミックス	400g	420円	新製品
日清お菓子百科 クッキーミックス	400g	420円	新製品
日清お菓子百科 パウンドケーキミックス	500g	420円	新製品
日清お菓子百科 ホットケーキミックス	460g	250円	リニューアル
日清お菓子百科 ホットケーキミックス お徳用	600g	290円	リニューアル
日清お菓子百科 ふんわりしっとりホットケーキ	300g	140円	リニューアル
日清お菓子百科プレミアム ホットケーキミックス グランブレンド#13	460g	350円	リニューアル
日清お菓子百科 蒸しパンミックス	400g	205円	リニューアル
日清お菓子百科 蒸しパンミックス	1kg	470円	リニューアル
日清お菓子百科 ファミリーミックス	1kg	465円	リニューアル
開発背景	<p>お菓子百科を「家庭でのお菓子作りを通じて笑顔あふれる「すてきな時間」をお届けするブランド」としてリニューアルしました。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ワンランク上のおいしさを提供するためお菓子百科のサブブランドとして「お菓子百科プレミアム」を立ち上げました。現在は「ホットケーキミックス グランブレンド 131」のみですが、今後ラインナップを増やす予定です。</li> <li>モニター調査から、お菓子作りをしない人にとってお菓子作りには「面倒な手間がかかる」「おいしく出来ない」というイメージがあり、20～50代女性の約半数の人がお菓子作りをしていないことが確認されました。</li> <li>このようなイメージからこれまでお菓子作りになじみのうすい層に対して、お菓子作りの喜びや、初心者でも簡単に楽しく作れるケーキミックスの魅力伝えます。</li> <li>既存ユーザーに対しては、日常的な使用頻度を高める人気メニューの品揃えを強化し、「食事」「おやつ」「特別な日」という3つのシーン提案で更なる使用頻度アップを図ります。</li> </ul>		
商品特長	<p><b>【パンケーキミックス】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>おやつだけでなく食事としても食べられる、甘さひかえめで素材を活かした味わいのパンケーキが作れます。独自技術の小麦粉を配合することで、しっとりとした口どけのよい本格的なパンケーキを家庭でも味わえるように仕上げました。</li> </ul> <p><b>【スコーンミックス】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>外食でも手作りでも人気の高い、外はさっくり、中はしっとりとした食感のスコーンが簡単に作れるミックスです。</li> <li>オーブントースターでも焼ける簡単調理なので、朝からでも手軽に手作りの焼き立てを楽しめます。</li> </ul> <p><b>【シュークリームミックス】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>シュークリームは幅広い層で人気が高く、普段のおやつとなる一方、手作りは手間がかかり、初心者は失敗しやすいお菓子のひとつです。消費者調査結果では、消費者の95%がシュークリームを作るのは難しいと回答しています。</li> <li>独自技術によりシュー皮はスプーンで簡単に成形でき、初めての人でも失敗せずふんわりと大きく膨らむ設計になっています。</li> <li>素材を活かした自然な味わいで、皮自体のおいしさも楽しめます。</li> <li>ミルクパナクリームは、冷たい牛乳を混ぜるだけの簡単調理です。牛乳とパナラの風味を活かしたまろやかな味わいです。</li> </ul> <p><b>【クレープミックス】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>しっとり口どけのよい食感を独自技術の小麦粉を配合することで実現しました。</li> <li>甘さ控えめのため、食事系のメニューとも相性がよく、食事提案をさらに充実させました。</li> <li>生地を寝かせる手間がなく、短時間で作ることができます。生地の伸びがよいので薄く焼いても破れにくくなっています。</li> </ul> <p><b>【スポンジケーキ】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>家庭で粉を混ぜ合わせて作るには、コツが必要で「膨らまない」という失敗例も多くありますが、初心者でも簡単に作れることを重視し、材料を全て一度に混ぜて焼くだけの簡単調理でふんわりしっとりとしたスポンジケーキが作れます。</li> <li>お得な2回分タイプなので、2段のパースディケーキなども簡単に作ることができます。</li> </ul> <p><b>【クッキーミックス】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>サクッと軽い食感、飽きのこないシンプルなバター風味のクッキーが、コツいらずで簡単に作ることができるクッキーミックスです。作りやすい生地で、様々なバリエーションが楽しめ、お菓子作りの入門にピッタリです。</li> <li>お得な2回分タイプで、2回分を活かしたアレンジメニューも紹介しています。</li> </ul> <p><b>【パウンドケーキミックス】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>しっとりとした食感で、リッチな味わいのパウンドケーキミックスです。シンプルなバター味なので、和素材(抹茶・きなこ・黒ゴマ)、キャラメル、メープルなど様々な素材を加えたアレンジが楽しめます。</li> <li>お得な2回分タイプで、カップケーキ型にも応用できます。</li> </ul>		