

I 冷凍食品売場向け商品

(1)「食卓にもう1品」シリーズ 新商品4品

朝・昼・晩の食卓に、野菜メニューを手早くもう1品プラスしたいとき、新しい「食卓にもう1品」シリーズがお手伝いします。

厚生労働省・農林水産省が決定した「食事バランスガイド」では、野菜などの副菜を1日あたり5～6サービング摂ることが推奨されています。「食卓にもう1品」では1メニュー2トレーで1サービングを摂ることができます。

商品名	商品特長
食卓にもう1品 根菜のきんぴら	<ul style="list-style-type: none"> ◆ごぼう・れんこん・たけのこ・にんじんの4種の根菜を使ったきんぴらです。 ◆しゃきしゃきした食感に仕上げました。 ◆根菜は、国産のものを使用しています。 ◆電子レンジであたためてください。 <規格・荷姿>4個(120g)×12袋×2合 ★9月1日 全国発売
食卓にもう1品 8品目の炊き合わせ	<ul style="list-style-type: none"> ◆ごぼう・れんこん・たけのこ・にんじん・しいたけ・大豆・こんにやく・昆布の8品目の素材を炊き合わせました。 ◆かつおの香りよいしょうゆ味です。 ◆8品目の素材は、国産のものを使用しています。 ◆電子レンジであたためてください。 <規格・荷姿>4個(140g)×12袋×2合 ★9月1日 全国発売
食卓にもう1品 キャベツと スクランブルエッグの ソテー	<ul style="list-style-type: none"> ◆キャベツ・たまねぎ・にんじん・ベーコンにスクランブルエッグを合わせてバターで香りよく炒めました。 ◆電子レンジであたためてください。 <規格・荷姿>4個(140g)×12袋×2合 ★9月1日 全国発売
食卓にもう1品 ほうれん草と ベーコンのソテー	<ul style="list-style-type: none"> ◆ほうれん草・たまねぎ・コーン・にんじん・ベーコンを合わせてバターで香りよく炒めました。 ◆電子レンジであたためてください。 <規格・荷姿>4個(140g)×12袋×2合 ★9月1日 全国発売

(2)「自然解凍でおいしい！」シリーズ 7品(新商品5品、リニューアル品2品)

「おべんとうに便利」シリーズ(1999年発売)でニッスイが提唱してきた自然解凍の冷凍食品は、おいしさや手軽さはもちろんのこと、電子レンジいらずで調理にエネルギーがかからないことも大きな魅力のひとつです。

これらを、さらに幅広いお客さまの毎日のおべんとう作りに活用していただこうと、エネルギーがかからない「エコ調理」をテーマに「自然解凍でおいしい！」シリーズとして今秋新たにお届けします。

彩りとおいしさのバラエティ豊かな組み合わせタイプの「3色の洋風おかず」を新発売、またご好評の和風のおかずの組み合わせタイプでは、一部のメニューを差し替えて「6種の和惣菜」「4種の和惣菜」としてリニューアル発売します。

また、ロングセラー「きんぴらごぼう」「ひじきの煮つけ」に4個タイプを追加発売、さらに「ほうれん草のバター炒め」「ほうれん草のごまあえ」も新たに加わって、品揃えもいっそう充実しました。

商品名	商品特長
<p>自然解凍でおいしい！ 3色の洋風おかず</p>	<p>◆「ソーセージとマカロニソテー」「野菜ソテー」「ほうれん草ソテー」の赤・黄・緑の3色の洋風おかずを、2カップずつセットしました。 ◆おべんとうに栄養バランスと彩りをプラスします。 ◆自然解凍でおいしく召しあがれます。お急ぎの場合は、電子レンジでも調理できます。 ＜規格・荷姿＞3種×2個(96g)×12袋×2合 ★9月1日 全国発売</p>
<p>自然解凍でおいしい！ 6種の和惣菜 (リニューアル)</p>	<p>＜リニューアルポイント＞ ○新メニュー「野菜の炊き合わせ」が加わりました。 ◆そのほかに「切干大根の煮つけ」「きんぴらごぼう」「小松菜のおひたし」「ひじきの煮つけ」「いんげんのごまあえ」の合計6種類を1カップずつ組み合わせました。 ◆自然解凍でおいしく召しあがれます。お急ぎの場合は、電子レンジでも調理できます。 ＜規格・荷姿＞6種×1個(102g)×12袋×2合 ★9月1日 全国発売</p>
<p>自然解凍でおいしい！ 4種の和惣菜 (リニューアル)</p>	<p>＜リニューアルポイント＞ ○新メニュー「いんげんのごまあえ」が加わりました。 ◆そのほかに「小松菜のおひたし」「ひじきの煮つけ」「きんぴらごぼう」の合計4種類を2カップずつ組み合わせました。 ◆自然解凍でおいしく召しあがれます。お急ぎの場合は、電子レンジでも調理できます。 ＜規格・荷姿＞4種×2個(104g)×12袋×2合 ★9月1日 全国発売</p>
<p>自然解凍でおいしい！ ほうれん草の バター炒め</p>	<p>◆ほうれん草とにんじん・コーン・ベーコンをバターで香りよく炒めました。 ◆自然解凍でおいしく召しあがれます。お急ぎの場合は、電子レンジでも調理できます。 ＜規格・荷姿＞4個(68g)×12袋×2合 ★9月1日 全国発売</p>
<p>自然解凍でおいしい！ ほうれん草のごまあえ</p>	<p>◆ほうれん草をすりごまとねりごまであえました。 ◆追いがつおと昆布のあわせだして、風味豊かに味付けました。 ◆自然解凍でおいしく召しあがれます。お急ぎの場合は、電子レンジでも調理できます。 ＜規格・荷姿＞4個(68g)×12袋×2合 ★9月1日 全国発売</p>
<p>自然解凍でおいしい！ きんぴらごぼう4個</p>	<p>◆ごぼうとにんじんを炒り煮し白ごまをかけた、歯ごたえのよいきんぴらです。 ◆丸大豆しょうゆ・古式本みりん・三温糖で深い味わいに仕上げました。 ◆自然解凍でおいしく召しあがれます。お急ぎの場合は、電子レンジでも調理できます。 ＜規格・荷姿＞4個(76g)×12袋×2合 ★9月1日 全国発売</p>
<p>自然解凍でおいしい！ ひじきの煮つけ4個</p>	<p>◆ひじき・油揚げ・にんじんを追いがつおだして風味よく煮つけました。 ◆丸大豆しょうゆ・古式本みりん・三温糖で深い味わいに仕上げました。 ◆自然解凍でおいしく召しあがれます。お急ぎの場合は、電子レンジでも調理できます。 ＜規格・荷姿＞4個(76g)×12袋×2合 ★9月1日 全国発売</p>

③「ほしいぶんだけ」シリーズ 10品(新商品3品、リニューアル品7品)

トレーを切り離して必要なぶんだけ電子レンジであたためられるおべんとうのおかず「ほしいぶんだけ」シリーズに、中華と和風の新メニューが加わりました。

またご好評のメニューもいっそうおいしくリニューアルします。

商品名	商品特長
ほしいぶんだけ 若鶏の ピリ辛あんかけ	<ul style="list-style-type: none"> ◆若鶏のささみのから揚げに、黒酢入りのピリ辛あんをかけて、赤ピーマン・いんげんをトッピングしました。 ◆おべんとう箱を鮮やかに彩る一品です。 ◆1カップに食べやすいひとくちサイズのから揚げが2個入っています。 ◆電子レンジであたためてください。 <p><規格・荷姿>4個(130g)×12袋×2合 ★9月1日 全国発売</p>
ほしいぶんだけ 2種の和風あんかけ 白身魚とえびしんじょ	<ul style="list-style-type: none"> ◆白身魚の和風あんかけと、えびしんじょの銀あんの2つのメニューを2カップずつ組み合わせました。 ◆白身魚はから揚げにして、にんじん・いんげん・たけのこなどの野菜入りのしょうゆ味のをかけました。 ◆えびしんじょは、えびのすりみにえだ豆・しいたけ・たけのこなどの野菜を加えて、えびの彩りを生かす銀あんをかけました。 ◆電子レンジであたためてください。 <p><規格・荷姿>2種×2個(88g)×12袋×2合 ★9月1日 全国発売</p>
ほしいぶんだけ いかのつくね焼き	<ul style="list-style-type: none"> ◆ごぼうとえだ豆を入れた、いかのすりみを香ばしく焼いたつくね焼きです。 ◆甘みのあるしょうゆだれでつやよく仕上げました。 ◆おべんとうはもちろん、おつまみにもご利用いただけます。 ◆電子レンジであたためてください。 <p><規格・荷姿>6個(132g)×12袋×2合 ★9月1日 全国発売</p>
ほしいぶんだけ かにクリームコロッケ (リニューアル)	<p><リニューアルポイント></p> <p>○ごはんによく合う味付けの濃厚でコクとうまみのあるクリームになりました。</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆こんがりとした揚げ色の衣のおべんとう向けクリームコロッケです。 ◆電子レンジまたはオーブントースターであたためてください。 <p><規格・荷姿>8個(184g)×12袋×2合 ★9月1日 全国発売</p>
ほしいぶんだけ コーンクリーム コロッケ (リニューアル)	<p><リニューアルポイント></p> <p>○ごはんによく合う味付けの濃厚でコクとうまみのあるクリームになりました。</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆スーパースイートコーンを使っています。 ◆こんがりとした揚げ色の衣のおべんとう向けクリームコロッケです。 ◆電子レンジまたはオーブントースターであたためてください。 <p><規格・荷姿>8個(184g)×12袋×2合 ★9月1日 全国発売</p>
ほしいぶんだけ 白身魚とタルタル ソースのフライ (リニューアル)	<p><リニューアルポイント></p> <p>○タルタルソースが、よりなめらかになりました。</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ジューシーな白身魚にタルタルソースをのせて、サクサクの衣で包みみました。 ◆電子レンジであたためてください。 <p><規格・荷姿>6個(150g)×12袋×2合 ★9月1日 全国発売</p>

<p>ほしいぶんだけ みそカツ</p> <p>(リニューアル)</p>	<p><リニューアルポイント> ○みそだれのねりごまを増やして、香ばしくコクのある味わいになりました。 ◆八丁みそを使った焼きみそだれに、すりごま・ねりごまをブレンドした特製みそだれを、カツにからめました。 ◆電子レンジであたためてください。 <規格・荷姿>6個(156g)×12袋×2合 ★9月1日 全国発売</p>
<p>ほしいぶんだけ 若鶏のつくね串</p> <p>(リニューアル)</p>	<p><リニューアルポイント> ○肉の食感が楽しめる食べ応え十分のつくねになりました。 ○有機丸大豆しょうゆを使って風味豊かなたれになりました。 ◆おべんとう箱にきれいにのおさまる2個串です。 ◆電子レンジであたためてください。 <規格・荷姿>2個串×6本(150g)×12袋×2合 ★9月1日 全国発売</p>
<p>ほしいぶんだけ 五目春巻</p> <p>(リニューアル)</p>	<p><リニューアルポイント> ○皮はより軽い食感に、具は量を増やして食べ応えのある春巻になりました。 ◆キャベツ・たけのこなどの具を三醬(XO醬・麻辣醬・トウチ醬)で深みのある味つけに仕上げました。具のおいしさが引き立つ春巻です。 ◆電子レンジであたためてください。 <規格・荷姿>6個(162g)×12袋×2合 ★9月1日 全国発売</p>
<p>ほしいぶんだけ 紅ずわいの かにシューマイ</p> <p>(リニューアル)</p>	<p><リニューアルポイント> ○冷めてもかたくなりず、柔らかくジューシーな食感になりました。 ○皮も薄く柔らかくなりました。 ◆紅ずわいがにを使った、かこの風味が豊かで彩り鮮やかなシューマイです。 ◆電子レンジまたは蒸し器であたためてください。 <規格・荷姿>15個(225g)×12袋×2合 ★9月1日 全国発売</p>

(4)米飯・スナック類 リニューアル品3品

ロングセラー商品を、ますますおいしくリニューアルしました。

<p>大きな大きな 焼きおにぎり</p> <p>(リニューアル)</p>	<p><リニューアルポイント> ○たまりしょうゆ・熟成しょうゆに二段仕込みしょうゆを加えて、まるやかでコクのある風味豊かな味わいになりました。 ◆中までしょうゆがしみて香ばしく、食べ応えも十分な焼きおにぎりです。 ◆電子レンジで調理してください。 <規格・荷姿>6個(480g)×5袋×2合 ★9月1日 全国発売</p>
<p>たこ焼き 25個</p> <p>(リニューアル)</p>	<p><リニューアルポイント> ○日高産昆布だしと枕崎産かつおぶしで風味豊かに仕上げました。 ◆山いも入りでふっくらとした食感です。 ◆電子レンジで調理してください。または、油で揚げてください。</p>
<p>たこ焼き 50個</p> <p>(リニューアル)</p>	<p><規格・荷姿> 25個(500g)×12袋×2合 50個(1kg)×6袋×2合 ★9月1日 全国発売</p>

(5) めん類 新商品 2 品

これまでになかった、本格的なしょうゆ味のアンかけタイプ「五目あんかけ麺」が新登場します。

また、具つき冷凍めんのパイオニア、ニッスイの「わが家の麺自慢 ちゃんぽん」が今秋発売 20 周年を迎えるのを記念して、20 種類の具が入った期間限定商品を発売いたします。

商品名	商品特長
わが家の麺自慢 五目あんかけ麺	◆ボリュームたっぷりの具と深いうまみのスープに中華めんをセットしました。食べ応え十分の本格的な味わいです。 ◆具には、大きなえびや豚肉と白菜・にんじん・たけのこ・ほうれん草など 8 種の野菜が入っています。 ◆鶏のうまみが生きたスープをベースに、野菜や貝柱・かきのうまみで味に深みを出し、とろみのあるしょうゆ味に仕上げました。 ◆コシのある細めんを使っています。 ◆水を入れた鍋に、凍ったままの具入りスープを加えて沸騰させ、凍ったままのめんを入れてあたためてください。 <規格・荷姿>1人前(414g)×12袋×2合 ★9月1日 全国発売
わが家の麺自慢 20種類の具が入った ちゃんぽん <期間限定発売>	◆むきえびや鹿の子切りのいか・ほたて・あさりなどの魚介と、豚肉・とりだんご、キャベツ・にんじん・絹さやなどの野菜、合計 20 種類の具を揃えました。 ◆スープは、じっくり時間をかけて煮出した鶏と豚のガラスープがベースです。 ◆水を入れた鍋に、凍ったままの具とスープを加えて沸騰させ、凍ったままのめんを入れてあたためてください。 <規格・荷姿>1人前(462g)×12袋×2合 ★9月1日 全国発売

Ⅱ 日配品売場向け商品

練り製品 3 品(新商品 2 品、リニューアル品 1 品)

寒い季節の鍋料理は、手早く準備できて家族の団らんにも欠かせない重宝なメニューですが、主婦にとっては少々マンネリ気味という悩みもあるようです。

そこで、大人も子供も大好きなかこの風味と、赤い彩りがいつもの鍋料理を華やかにする「鍋の華」を発売します。

そのほか、本来の魚の味・だしの味にこだわった煮込みちくわを発売します。

商 品 名	商 品 特 長
鍋の華	<ul style="list-style-type: none"> ◆白身魚のベースにずわいがに 7%入りの、鍋料理にぜひお使いいただきたい練り製品です。 ◆煮込んでも味が抜けにくく、かこの風味を保ちます。また、煮くずれしにくくしてあります。 ◆保存料は使っていません。 ◆卵を使っていません。 ◆お鍋やおでんにそのまま入れて軽く煮込んでください。 <p><規格・荷姿>5 個(112g)×6 パック×6 合</p> <p style="text-align: right;">★9月1日 関東・関西地区発売</p>
鱧(はも)入り 煮込みちくわ	<ul style="list-style-type: none"> ◆鱧を 10%使用して、魚本来のうまみを生かした食べごたえのある煮込み用のちくわです。 ◆保存料は使っていません。 ◆卵を使っていません。 ◆鍋物や煮物にご利用ください。 <p><規格・荷姿>90g×2 本×10 袋×4 合</p> <p style="text-align: right;">★9月1日 関西地区発売</p>
ぐち入り焼ちくわ (リニューアル)	<p><リニューアルポイント></p> <p>○日高産昆布と枕崎産かつおぶしの添加量を増やして、素材の味を豊かにしました。</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ぐちを 13%使用して、魚本来のうまみを生かした煮込み用の焼きちくわです。 ◆やわらかく、もちっとした食感に仕上げました。 ◆保存料は使っていません。 ◆卵を使っていません。 ◆鍋物や煮物にご利用ください。 <p><規格・荷姿>95g×2 本×10 袋×4 合</p> <p style="text-align: right;">★9月1日 関東地区発売</p>

Ⅲ フィッシュソーセージ・ハム売場向け商品

4品(新商品2品、リニューアル品2品)

ニッスイのフィッシュソーセージ「おさかなのソーセージ」を、「留め金」を使わずに密封する新製法「エコクリップ」を採用して新発売します。

これまでフィッシュソーセージは、筒状のフィルムに入れた魚肉を加圧加熱するにあたり密封する方法として、アルミワイヤーの「留め金」を使用してきました。これは常温で日持ちするフィッシュソーセージの製造には不可欠なものであり、この独特の包装形態が特徴として親しまれてきました。

しかしその一方で、廃棄物の分別の際のわずらわしさや、金属そのものへの抵抗感に関するお客さまのご指摘も数多く、その改善が懸案事項となっていました。

ニッスイではこのほど、株式会社クレハが製造する新型充填機を使って新たな密封技術の実用化に成功、「留め金」を使用せず、フィルムと同じ材質のクリップテープで密封しました。これを「エコクリップ」と名づけ、この秋よりニッスイの「おさかなのソーセージ」など主なフィッシュソーセージをこれに切り替えて新発売します。

あわせてソーセージを包むフィルムもはがれやすく改良し、より使いやすくなりました。

このたびの「エコクリップ」導入を契機に、現在「おさかなのソーセージ」ご利用のお客さまはもちろん、過去にご利用いただいていたお客さまや、小さいお子さまをもつお母さまなど、フィッシュソーセージのよさをより多くのお客さまに知っていただきご活用いただけるよう、注力してまいります。

商品名	商品特長
おさかなのソーセージ 85g 85g×3本束 85g×4本束 85g×5本束 85g×3本	◆留め金を使わずに密封する「エコクリップ」を新たに採用しました。ごみを捨てる際の分別の手間がかかりません。 ◆フィルムがはがれやすくなりました。 ◆パッケージデザインも新しくなりました。 ◆卵を使っていません。 ◆保存料・発色剤は使用していません。 ◆1本で牛乳 300ml 分のカルシウムが摂れる「栄養機能食品(カルシウム)」です。 ◆そのままはもちろん、焼く・炒めるなど幅広いお料理にご利用いただけます。 <規格・荷姿> 85g×20本×4合、 85g×3本×30束(東日本地区)、85g×3本×10束×3合(西日本地区) 85g×4本×24束、85g×5本×20束、85g×3本×30袋 ★9月1日 全国発売

商品名	商品特長
<p style="text-align: center;">濃厚チーズ チーズかまぼこ</p>	<p>◆「ゴード」 「チェダー」 「サムソー」 「エメンタール」 の4種類のチーズをブレンド、濃厚な味わいに仕上げたチーズかまぼこ(チーズ 12%入り)です。</p> <p>◆上質なすりみを使った、しなやかなで弾力のある食感に仕上げました。</p> <p>◆卵を使っていません。</p> <p>◆保存料は使っていません。</p> <p>◆「エコクリップ」を採用しています。</p> <p>◆そのままお召しあがりください。</p> <p><規格・荷姿>35g×4本×20袋×2合 ★9月1日 全国発売</p>
<p style="text-align: center;">減塩ソーセージ (リニューアル)</p>	<p><リニューアルポイント></p> <p>○原材料にこだわって、魚由来の原料と植物原料だけを使用しました。</p> <p>◆当社現行品「おさかなのソーセージ」と比較して、塩分を30%カットしたフィッシュソーセージです。</p> <p>◆天然岩塩で味付けし、マイルドに仕上げました。</p> <p>◆「国際脂肪酸・脂質学会」ではEPA およびDHAの最低摂取量として1日650mg/日・人を提案、これから日本人の摂取不足量は約220mgと推測でき(*)、 「減塩ソーセージ」1本(45g)では、この不足分を補う220mgのEPA・DHAを摂取できます。</p> <p>◆1本(45g)にカルシウム297mgを配合、1日に必要なカルシウム量700mgの約42%を摂取できる、「栄養機能食品(カルシウム)」です。</p> <p>◆天然着色料のトマト色素(リコピン)とクチナシ色素を使っています。</p> <p>◆卵を使っていません。</p> <p>◆保存料・発色剤・合成着色料は使っていません。</p> <p>◆「エコクリップ」を採用しています。</p> <p>◆そのままお召しあがりください。</p> <p><規格・荷姿>45g×3本×15袋×4合 ★9月1日 全国発売</p>
<p style="text-align: center;">コラーゲンソーセージ (リニューアル)</p>	<p><リニューアルポイント></p> <p>○フィッシュソーセージ本来の味・食感を大切に、コラーゲンをおいしく摂れるようにしました。</p> <p>◆原材料にこだわって、魚由来の原料と植物原料だけを使用しています。</p> <p>◆1本(45g)にコラーゲン1,000mgを配合しました。コラーゲンは100%魚由来のものを使用しています。</p> <p>◆1本(45g)にカルシウム307mgを配合、1日に必要なカルシウム量700mgの43%を摂取できる、「栄養機能食品(カルシウム)」です。</p> <p>◆天然着色料のトマト色素(リコピン)とクチナシ色素を使っています。</p> <p>◆卵を使っていません。</p> <p>◆保存料・発色剤・合成着色料は使っていません。</p> <p>◆「エコクリップ」を採用しています。</p> <p>◆そのままお召しあがりください。</p> <p><規格・荷姿>45g×3本×15袋×4合 ★9月1日 全国発売</p>

(*)水産物から摂取される脂質量を人口当たりで割って差し引いたもの

IV 常温売場向け商品

(1) レトルト鍋スープ 9品(新商品4品、リニューアル品5品)

お好みの野菜や魚介・肉などの具をそろえるだけで、本格的な鍋料理をお楽しみいただける、レトルトパウチ入りの鍋スープ各種を、この秋冬も発売いたします。

新商品は「二度旨い鍋」シリーズ2品とストレートタイプ2品、ほかにストレートタイプ3品と3倍濃縮タイプ2品をリニューアル発売します。

商品名	商品特長
二度旨い鍋 キムチ鍋スープ (ごま豆乳付)	<ul style="list-style-type: none"> ◆パッケージについている、切り取りできる小袋のペーストを加えて味の変化が楽しめる、「二度旨い」鍋スープです。 ◆薄めずに使えるストレートタイプの鍋スープです。 ◆「キムチ鍋スープ」には辛みがマイルドでコクのある韓国・淳昌(スンチャン)コチュジャンを使用しています。「ごま豆乳ペースト」を加えると、豆乳の風味とごまの香りが引き立つ、コクのあるまろやかな風味に変えられます。
二度旨い鍋 ちゃんこ鍋スープ (ゆずみそ付)	<ul style="list-style-type: none"> ◆「ちゃんこ鍋スープ」には、焼津産かつおぶし・北海道産真昆布からとった合わせだしを使い、まろやかな味わいに仕上げました。「ゆずみそペースト」を加えると、みそ風味とゆずの香りが引き立つ味に変えられます。 ◆3~4人前です。 ◆鍋に開けて薄めずに沸騰させ、お好みの具を煮込んでお召し上がりください。 <規格・荷姿>いずれも 668g(ストレートスープ 650g+小袋 18g)×16袋 ★9月1日 全国発売
豆乳鍋スープ	<ul style="list-style-type: none"> ◆薄めずに使えるストレートタイプに、「豆乳鍋スープ」と、知る人ぞ知る人気メニュー「カレー鍋」が加わります。 ◆「豆乳鍋スープ」は北海道産丸大豆 100%の豆乳と鳥骨鶏ガラスープを使用して、マイルドなうまみと香りの本格的に仕上げました。 ◆「カレー鍋」は、17種類のスパイスに焼津産かつおぶしと北海道産真昆布のコクのある和風だしをあわせました。
カレー鍋	<ul style="list-style-type: none"> ◆小出し口・大出し口のいずれかの注ぎ口が選べる、鍋つゆさしに見立てたパッケージデザインの鍋スープです。 ◆3~4人前です。 ◆鍋に開けて薄めずに沸騰させ、お好みの具を煮込んでお召し上がりください。 <規格・荷姿>いずれも 650g×16袋 ★9月1日 全国発売

キムチ鍋スープ (リニューアル)	<p><リニューアルポイント> ○薄めずに使えるストレートタイプのスタンダードメニューを、それぞれコクを出していっそうおいしくしました。</p> <p>◆「キムチ鍋スープ」は、辛みがマイルドでコクのある韓国・淳昌(スンチャン)コチュジャンを使用しています。</p>
寄せ鍋スープ しょうゆ味 (リニューアル)	<p>◆「寄せ鍋スープ・しょうゆ味」は、焼津産かつおぶし・北海道産真昆布からとった合わせだしを使い、まるやかな味わいに仕上げました。</p> <p>◆「もつ鍋スープ」は、烏骨鶏のガラからとったスープに、信州産白みそと唐辛子をブレンドしました。</p>
もつ鍋スープ みそ味 (リニューアル)	<p>◆小出し口・大出し口のいずれかの注ぎ口が選べる、鍋つゆさしに見立てたパッケージデザインの鍋スープです。</p> <p>◆3～4人前です。</p> <p>◆鍋に開けて薄めずに沸騰させ、お好みの具を煮込んでお召し上がりください。</p> <p><規格・荷姿>いずれも 650g×16袋 ★9月1日 全国発売</p>
キムチ鍋スープ 3倍濃縮 (リニューアル)	<p><リニューアルポイント> ○3倍こ薄めるタイプの鍋スープを、コクを出しておいしくしました。</p> <p>◆「キムチ鍋スープ」には、辛みがマイルドでコクのある韓国・淳昌(スンチャン)コチュジャンを使用しています。</p>
寄せ鍋スープ しょうゆ味 3倍濃縮 (リニューアル)	<p>◆「寄せ鍋スープ・しょうゆ味」には、焼津産かつおぶし・北海道産真昆布からとった合わせだしを使い、まるやかな味わいに仕上げました。</p> <p>◆軽量で扱いやすいレトルトパウチ入りです。</p> <p>◆3～4人前です。</p> <p>◆鍋に開け1パックを水500ccで薄めて沸騰させ、お好みの具を煮込んでお召し上がりください。</p> <p><規格・荷姿>いずれも 250g×20袋×2合 ★9月1日 全国発売</p>

(2)缶詰「魚はうまいぞ! 煮魚物語」「同 焼魚紀行」シリーズ

7品(新商品3品、リニューアル品4品)

基本調味料のみを使用した缶詰の新しいシリーズ「魚はうまいぞ!」が登場します。

商品名	商品特長
魚はうまいぞ! 煮魚物語 かおい煮付	<p>◆基本調味料のしょうゆ・砂糖・寒天のみを使用して、魚本来のおいしさを引きだし、ていねいに手詰めで仕上げました。</p> <p>◆「かおい煮付」はしょうがの風味をきかせました。</p>
魚はうまいぞ! 煮魚物語 いわし昆布巻	<p>◆「いわし昆布巻」「さんま昆布巻」は、北海道産の昆布のやわらかい食感と風味が、魚のおいしさを引き立てます。</p> <p>◆そのままお召し上がりいただけます。</p>
魚はうまいぞ! 煮魚物語 さんま昆布巻	<p><規格・荷姿> いずれも K号イージーオープン缶入り 160g×24缶×2合 ★9月1日 全国発売</p>

商品名	商品特長
魚はうまいぞ！ 焼魚紀行 あじの干物 (リニューアル)	<p><リニューアルポイント></p> <p>○基本調味料のみを使用して、魚本来のおいしさを引きだして、ていねいに手詰めで仕上げました。</p> <p>◆「あじの干物」「ほっけの干物」は、干物にしてから焼いて缶詰にしました。干物にして焼くと魚のうまみ成分が凝縮されて、しっとりおいしく仕上がります。</p> <p>◆「焼さばしょうゆ味付」「焼さば味噌味付」は、脂ののった三陸産のさばを、焦げめがつくまで香ばしく焼いています。焼くことでさば独特の臭みを押さえ、身を引き締めて身割れを防ぎました。</p> <p>◆そのままお召しあがりいただけます。</p> <p><規格・荷姿></p> <p>「あじの干物」「ほっけの干物」 角3B号イージーオープン缶入り 70g×12缶×5合</p> <p>「焼さばしょうゆ味付」「焼さば味噌味付」 T2号イージーオープン缶入り 180g×24缶×2合</p> <p>★9月1日 全国発売</p>
魚はうまいぞ！ 焼魚紀行 ほっけの干物 (リニューアル)	
魚はうまいぞ！ 焼魚紀行 焼さば しょうゆ味付 (リニューアル)	
魚はうまいぞ！ 焼魚紀行 焼さば 味噌味付 (リニューアル)	

③ びん詰「だし茶漬け」シリーズ 新商品2品

ご飯にのせてお湯を注ぐだけで、本格的なだし茶漬けが楽しめる、びん詰のお茶漬けの具です。びん詰ならではの、ウェット感のあるほぐしタイプです。

商品名	商品特長
だし茶漬け 鯛(たい)	<p>◆北海道産真昆布を使用しただしで、鯛のうまみを引き出しました。</p> <p>◆びん詰の技術を生かして、ウェット感ある素材に仕上げました。</p> <p>◆お湯を注ぐと茶わんいっぱい白ごまが広がり、風味を楽しめます。</p> <p>◆あたたかいご飯にのせてお湯を注いでお召しあがりください。</p> <p>茶わんに軽く1杯(100g)に大さじ1杯強(10g)が目安です。</p> <p><規格・荷姿> 65g×12瓶×2合</p> <p>★9月1日 全国発売</p>
だし茶漬け ちりめん高菜	<p>◆北海道産真昆布のだしと唐辛子で風味よく味付けし、ピリッと辛い味わいに仕上げました。</p> <p>◆びん詰の技術を生かして、ウェット感ある素材に仕上げました。</p> <p>◆お湯を注ぐと茶わんいっぱい白ごまが広がり、風味を楽しめます。</p> <p>◆あたたかいご飯にのせてお湯を注いでお召しあがりください。</p> <p>茶わんに軽く1杯(100g)に大さじ1杯強(10g)が目安です。</p> <p><規格・荷姿> 50g×12瓶×2合</p> <p>★9月1日 全国発売</p>

(4)「あらくほぐしたスプレッド」シリーズ 3品(新商品1品、リニューアル2品)

あらくほぐした魚の食感が楽しめる、びん詰ならではスプレッドです。塗るだけで、パンメニューのバリエーションが広がります。

商品名	商品特長
<p>あらくほぐした スプレッド 白身魚と タルタルソース</p>	<p><リニューアルポイント> ○素材の食感がより楽しめるよう、具を大きめに「あらくほぐし」ました。 ○それぞれの魚と相性のよい具をプラスして、彩りと味わいが豊かになりました。 ○パンに塗りやすいように、よりなめらかになりました。</p> <p>◆白身魚とタルタルソース: ・白身魚と相性のよいタルタルソースを組み合わせたスプレッドです。 ・ゆでたまごをプラスしました。 ・ビタミンEを強化しました。 ・パンだけでなく温野菜のディップソースにご利用いただけます。</p>
<p>あらくほぐした スプレッド ツナとトマト (リニューアル)</p>	<p>◆ツナとトマト: ・あらくほぐしたツナを、ピリッとスパイシーなトマトソースで仕上げました。 ・マッシュルームをプラスしました。 ・リコピンを強化しました。 ・ピザ風に焼くとおつまみにもピッタリです。</p>
<p>あらくほぐした スプレッド 紅ざけクリーム (リニューアル)</p>	<p>◆紅ざけクリーム: ・紅ざけとクリーミーなホワイトソースで仕上げました。 ・コーンをプラスしました。 ・ホットサンドイッチにもご利用いただけます。</p> <p>◆いずれもお好みで、パンに塗ってそのまま、または塗ってから焼いてお召しあがりください。</p> <p><規格・荷姿> いずれも 120g×12瓶×2合 ★9月1日 全国発売</p>

V 業務用ユーザー向け冷凍食品

(1) 外食向け商品 4品(新商品3品、リニューアル品1品)

ニッスイでは、中国を拠点に養鶏から製品加工までの鶏肉加工一貫事業を行っています。ここで養鶏される「三代飼育鶏」は、三代にわたり飼育履歴が明らかで、とうもろこし・大豆を主原料とした植物性飼料のみで育てた若鶏です。

今秋は、この「三代飼育鶏」を使った煮込みメニューをご提案します。

商品名	商品特長
やわらかチキンの クリームソース煮	<ul style="list-style-type: none"> ◆「クリームソース煮」は、三代飼育鶏のもも肉を、オーストラリア産の本格クリームソースと白ワインでやわらかく煮込みました。 ◆「トマトソース煮」は、三代飼育鶏のもも肉を、マイルドな味わいのオリジナルトマトソースでやわらかく煮込みました。
やわらかチキンの トマトソース煮	<ul style="list-style-type: none"> ◆下ごしらえ済みの野菜とあわせると、見栄えよくボリュームのある一品になります。 ◆ホテルなどのバイキングにご利用ください。 ◆袋ごとお湯であたためてください。 <p style="text-align: right;"><規格・荷姿>いずれも 500g×10袋×2合 ★9月1日 全国発売</p>
ごぼうサクサク揚げ	<ul style="list-style-type: none"> ◆薄皮つきのごぼうをスライスし、バターをつけました。サクサクした食感が楽しめます。 ◆外食のおつまみ向けです。 ◆油で揚げてください。 <p style="text-align: right;"><規格・荷姿>500g×10袋×2合 ★9月1日 全国発売</p>
ざっくりえびフライ活 (L/2L/3L/4L) (リニューアル)	<p><リニューアルポイント></p> <ul style="list-style-type: none"> ○よりサクサクした衣になりました。 ◆新鮮な「ブラックタイガー」えびを使った、ストレートタイプのえびフライです。 ◆外食・量販店惣菜向けです。 ◆油で揚げてください。 <p style="text-align: right;"><規格・荷姿>10尾×10袋×2合 ★9月1日 全国発売</p>

(2) デリカ・惣菜売場向け商品 リニューアル品2品

商品名	商品特長
デリカ かにクリーム コロッケ (リニューアル)	<p><リニューアルポイント></p> <ul style="list-style-type: none"> ○牛乳を増量し、さらにコクのあるクリーミーなルーになりました。 ◆サクサクの衣とかにの風味豊かなおいしさが楽しめます。 ◆量販店惣菜・外食向けです。 ◆油で揚げてください。 <p style="text-align: right;"><規格・荷姿>80g×30個×3合 ★9月1日 全国発売</p>

商品名	商品特長
<p>新海鮮工房 えびフライ (L/2L/3L/4L) (リニューアル)</p>	<p><リニューアルポイント> ○パン粉を大きいメッシュに変更し、よりサクサクした衣になりました。 ◆新鮮な「ブラックタイガー」えびを使ったナチュラルタイプのえびフライです。 ◆量販店惣菜・外食向けです。 ◆油で揚げてください。 <規格・荷姿>10尾×10袋×2合 ★9月1日 全国発売</p>

(3) おべんとう惣菜向け商品 3品(新商品2品、リニューアル1品)

商品名	商品特長
<p>山いもの 磯辺揚げ</p>	<p>◆短冊にカットした山いもを、白しょうゆ・かつおだしで味付けし、のりで巻いて揚げてあります。 ◆おべんとう・惣菜に最適です。 ◆油で揚げてください。 <規格・荷姿>300g(20個)×16袋×2合 600g(40個)×8袋×2合 ★9月1日 全国発売</p>
<p>野菜の寄せ揚げ れんこん/にんじん/ ごぼうとにんじん</p>	<p>◆素材の野菜の食感と彩りを生かし、丸い形のミニ寄せ揚げにしました。 ◆れんこん：ダイスカットにして食感を生かしました。 にんじん：細切りのにんじんが、彩り鮮やかです。 ごぼうとにんじん：細切りにしたごぼうとにんじんを、きんぴら風にミックスしました。 ◆おべんとう・オードブルなどの副菜に最適です。 ◆油で揚げてください。 <規格・荷姿>いずれも 250g(25個)×20袋×2合 ★9月1日 全国発売</p>
<p>つくね串 (リニューアル)</p>	<p><リニューアルポイント> ○鶏の軟骨とれんこんの食感が楽しめます。 ◆「三代飼育鶏」を使用した、肉粒感ある2個串のつくねです。 ◆おべんとう・オードブルなどの副菜に最適です。 ◆袋ごとボイル、または凍ったまま電子レンジであたためてください。 <規格・荷姿>25g×12本×20袋×2合 ★9月1日 全国発売</p>

(4) 学校給食向け商品 新商品1品

商品名	商品特長
<p>10品目のかき揚げ</p>	<p>◆えび・いかの魚介に、国内産のたまねぎ・にんじん・ごぼう・しゅんぎく・金時豆・大豆・白いんげん・ホールコーンを加えてかき揚げにしました。 ◆学校給食に最適です。喫食率の低い豆類が摂取できます。 ◆自然解凍または油で揚げてください。 <規格・荷姿>50g×50個×2合 ★9月1日 全国発売</p>

(5)農産品 新商品3品

商品名	商品特長
自然解凍でgood! ブロッコリーSS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ひとくち大にカットしたブロッコリーを適度な硬さにゆでました。 ◆中国の契約農場で栽培しています。 ◆サラダはもちろん、スープなどのホットメニューにもお使いいただけます。 ◆自然解凍でご利用ください。 <規格・荷姿>500g×20袋 ★9月1日 全国発売
自然解凍でgood! カットいんげん	<ul style="list-style-type: none"> ◆使いやすいよう5cmにカットしました。 ◆中国の契約農場で栽培しています。 ◆あえものや煮物など、幅広いメニューにお使いいただけます。 ◆自然解凍でご利用ください。 <規格・荷姿>500g×20袋 ★9月1日 全国発売
むき茶豆	<ul style="list-style-type: none"> ◆旬の茶豆をブランチングしてさやをむきました。 ◆台湾の契約農場で栽培しています。 ◆かき揚げや豆ご飯などの彩りとしてご利用いただけます。 ◆加熱してご利用ください。 <規格・荷姿>500g×10袋×2合 ★9月1日 全国発売

VI 宅配・業務用ユーザー向け水産冷凍食品 新商品5品

商品名	商品特長
柔旨(ジューシー) 骨なし焼魚 あじ塩焼	<ul style="list-style-type: none"> ◆「柔旨(ジューシー)骨なし焼魚」は、「柔旨切身」(※)から中骨はもちろん小骨もていねいに取り除き、焼きあげました。 ◆5魚種を4通りの焼き物メニューとして揃えました。 ◆20gサイズの切身ですので、おべんとうや副菜に最適です。 ◆便利なジッパー付きの袋ですので、1個ずつ取り出して使えて、残りの保存にも便利です。 ◆凍ったまま電子レンジであたためてください。 <規格・荷姿> 「あじ塩焼」「さば塩焼」「シルバー照焼」「さわら西京焼」 6切(110g)×30袋×2合 「赤魚粕焼」 4切(70g)×40袋×2合 ★9月1日 全国発売
同 さば塩焼	
同 シルバー照焼	
同 さわら西京焼	
同 赤魚粕焼	

※「柔旨切身」は、ニッスイ独自の漬け込み技術によって実現した、「柔らかくて旨い」切身です。加熱後はふっくらジューシーに仕上がりに、冷めてもかたくなりません。また解凍時の水分の流出を抑え、うまみを保ちます。本格的な下ごしらえ済みですので、どなたでもおいしく調理できます。

漬け込みには、南極オキアミの天然はっ酵調味料を使っています。アミノ酸系うま味成分を多く含み、魚肉を柔らかくしたり、保水性を高める効果などがあります。