

## 1. 商品概要


ブランド	商品名	内容量	希望	備考
			小売価格	
オーマイ	プレミアムゴールド	280g	オープン	新商品
	地鶏スモークとチーズのボルチーニソーススパゲッティ			
オーマイ	プレミアム こだわり卵とチーズカルボナーラスパゲッティ	280g	360円	リニューアル
オーマイ	プレミアム 海老とあさり味わい塩スパゲッティ	280g	360円	新商品
オーマイ	Big ミートソーススパゲッティ	360g	300円	リニューアル
オーマイ	Big ナポリタンスパゲッティ	360g	300円	リニューアル
オーマイ	イタリアンデリ ペンネアラビアータ	160g	オープン	新商品
オーマイ	イタリアンデリ チーズソースペンネ	160g	オープン	新商品
オーマイ	プレミアム 紅ずわい蟹あんかけ炒飯	250g	オープン	新商品
オーマイ	お弁当たらこスパゲッティ	160g	260円	リニューアル
オーマイ	2種のスパゲッティ 明太子マヨネーズ味&とり卵そぼろ	140g	280円	リニューアル
オーマイ	えびグラタンコロッケ	132g	280円	リニューアル
オーマイ	北海道ポテトのラザニア仕立て	108g	350円	新商品
ニップン	フォンダンショコラ	136g	350円	新商品

※希望小売価格はすべて税抜き表示です。

## 2. 商品特長


<季節感のあるメニューと厳選素材がうれしい>

オーマイプレミアムゴールド 地鶏スモークとチーズのボルチーニソーススパゲッティ

	<p>オーマイプレミアムのワンランク上のシリーズとして今春登場したオーマイプレミアムゴールド。厳選した素材とスパゲッティ、そして贅沢なソースで「最後のひとくちまで深く美味しい」がコンセプトのこのシリーズは、冷凍個食スパゲッティ市場、中でも高価格帯市場を牽引する商品。この秋は、季節感のある新メニューでラインナップを強化し、さらなる市場の拡大を図ります。</p> <p>&lt;特長&gt;</p> <p>(1) 具に、低脂肪で適度な歯ごたえと甘み・コクのある徳島産阿波尾鶏を使用。スモークすることで旨味をさらに凝縮。</p> <p>(2) ソースには、イタリアンレストランでも人気の食材ボルチーニ茸を使用。「イタリアの松茸」と呼ばれ、甘い香りと旨味が特長。</p>
--	--


<濃厚さとクリーミーさを極めた新しいカルボナーラ>

オーマイプレミアム こだわり卵とチーズカルボナーラスパゲッティ

	<p>前年比118%と好調に伸びている冷凍個食スパゲッティ。味別売上げ動向を見るとクリーム系が急成長中で、中でもカルボナーラが同187%と急激に伸びています（ともに外部調査機関調べ）。この人気のカルボナーラで味の差別化を図ることと、さらなる市場の拡大をねらいます。</p> <p>&lt;特長&gt;</p> <p>(1) 本格感・高級感ある大人向けの商品。</p> <p>(2) 濃厚な味わいと栄養価に優れているこだわりの高級卵“ヨード卵・光”を使用。</p> <p>2種のチーズを採用。パルメザンチーズで旨味が、カマンベールチーズでコクが出ています。</p>
--	---


<これまでなかった塩ベースのスパゲッティが登場>

オーマイプレミアム 海老とあさり味わい塩スパゲッティ

	<p>和風冷凍スパゲッティの売上げは順調に伸びておりますが、味はたらこ系と醤油系の2タイプのみ。市場をさらに拡大すべく、洋風に比べてバラエティの少ない和風スパゲッティに新メニューを投入します。</p> <p>&lt;特長&gt;</p> <p>(1) 外食スパゲッティ市場の和風メニューで人気の魚介（えび、あさり）を使った塩ベースの味が、冷凍市場にも登場。</p> <p>(2) まろみやコク、甘みのある“伯方の塩”を使用。</p> <p>(3) 魚介の旨みと香味野菜、隠し味の丸大豆醤油でコク深い仕上がりに。</p>
--	---

<うれしい食べごたえの大盛タイプ>

オーマイ Big ミートソーススパゲッティ / ナポリタンスパゲッティ

	<p>冷凍スパゲッティへの不満の一つ、“量が少ない”という声にお応えした当社比1.5倍の大盛スパゲッティ。どなたにも好まれる“ミートソース”と“ナポリタン”というベーシックな味を、さらに美味しくリニューアルしました。メインターゲットは、食べ盛りのお子様がいる家庭や一人暮らしの男性です。</p> <p>&lt;特長&gt;</p> <p>(1) ミートソースは、牛・豚肉と野菜をじっくり煮込んだコクのあるソースに揚げナスをトッピング。よりジューシーなソースに改良。</p> <p>(2) ナポリタンは、トマトの旨みたっぷりのジューシーなソースにウィンナー、玉ねぎ、ピーマンをトッピング。ウィンナーを改良。</p>
--	--


<幅広い食シーンでアレンジ多彩>

オーマイ イタリアンデリ ペンネアラビアータ / チーズソースペンネ

	<p>冷凍食品では、ロングスパゲッティの市場が拡大しているいっぽう、ショートパスタのメニューが少ない状況です。そこで、カフェやレストランでも人気のショートパスタメニュー“イタリアンデリ”の登場です。オーマイ イタリアンデリシリーズの共通コンセプトは「ちょっと贅沢な大人の一品」。美味しさはもとより、パッケージ裏面やHPでさまざまな食シーンやアレンジメニューをご提案し、当商品の応用性をご紹介します。</p> <p>&lt;特長&gt;</p> <p>(1) 具とソースにはイタリア産完熟トマトやチーズなど本格的な材料を使用。量もたっぷり。</p> <p>(2) パスタは、ほどよい弾力があり、見た目にもおしゃれで女性に人気のペンネを使用。</p> <p>(3) トレー入りだから後片付けは不要。</p> <p>(4) 朝食、軽めのランチ、ワインのおつまみ、いつものおかずのつけ合わせなど、さまざまな食シーンでご活用いただけます。</p>
--	--


<1食で満足できる本格派冷凍米飯>

オーマイプレミアム 紅ずわい蟹のあんかけ炒飯

	<p>冷凍米飯市場は、ファミリーサイズに替わって個食タイプが微増傾向にあります。トレー入り個食タイプには、大きな具材がトッピングで見栄えがよく、ウェットな食材が使えるのでより本格的なものができる、といったメリットがあります。ファミリータイプの袋物にはできないメリットで差別化を図ることで、冷凍米飯市場を強化するとともに、新メニューの投入で、市場の拡大を目指します。</p> <p>&lt;特長&gt;</p> <p>(1) 高級感・本格感のある中華の人気メニュー“あんかけ炒飯”を採用。</p> <p>(2) あんかけは、紅ずわい蟹と魚介の旨みをきかせた、ふんわり卵白仕立ての本格派。</p> <p>(3) トレー入りだからできる、あん炒飯の一体型メニュー。</p>
--	---


<さらに美味しく、さらに食べやすく>

オーマイ お弁当たらこスパゲッティ

	<p>お弁当用冷凍パスタ市場でさらに売上げを伸ばしているたらこ味。今回、香ばしい焼きたらこを増量し、さらに美味しくなりました。</p> <p>&lt;特長&gt;</p> <p>(1) 香ばしい焼きたらこを20%増量（従来比）。</p> <p>(2) アミノ酸等の旨み成分が豊富で、口あたりがやわらかい国産有明のりを使用。</p> <p>(3) ソースを改良してスパゲッティもほぐれやすくなりました。</p>
--	--


<市場急伸中のアソートタイプ>

オーマイ 2種のスパゲッティ 明太子マヨネーズ味&とり卵そぼろ

	<p>お弁当用冷凍パスタ市場で急伸中の“2種アソートタイプ”。明太子を増量し、しょうゆ味ソースをさらに美味しく改良しました。</p> <p>&lt;特長&gt;</p> <p>(1) 明太子を従来比15%増量し、旨みをアップ。辛さはマイルドに食べやすく改良。</p> <p>(2) とり卵そぼろの和風スパゲッティソースを丸大豆醤油でコクのある甘めの醤油味に改良。</p>
--	---


<ラザニア風のおしゃれなメニュー>

オーマイ 北海道ポテトのラザニア仕立て

	<p>カップ入りお弁当用惣菜市場では、洋風おかずが前年比119%と伸びています。新規性のある洋風おかずを投入することで、洋風カップ入り惣菜をさらに強化します。</p> <p>&lt;特長&gt;</p> <p>(1) 食の安全・安心を意識して、北海道産のポテトを使用。</p> <p>(2) ポテト、ミートソース、チーズといったお子様が好きな味付け。</p> <p>(3) ポテトとミートソースをラザニア風に層にしたおしゃれなメニューで、お弁当の脱マンネリ化をお手伝い。</p>
--	---


<人気のグラタンコロッケを美味しくリニューアル>

オーマイ えびグラタンコロッケ

	<p>お弁当の定番である冷凍コロッケ。以前に増して人気のあるクリーム系コロッケを改良して、冷凍コロッケ市場を活性化させます。</p> <p>&lt;特長&gt;</p> <p>(1) 北海道産の牛乳と生クリームでとつてもクリーミー、かつ、安全・安心。</p> <p>(2) 衣をさらにサクッと改良。</p> <p>(3) 育ち盛りのお子様足りないカルシウムを本品2個で牛乳1本分強化。</p> <p>(4) 海老、国内産ほうれん草、マカロニで彩り豊かに具たくさん。</p> <p>(5) パッケージサイズを見直し、冷凍庫に入れやすいコンパクトサイズに。</p>
--	--

<新登場！電子レンジで温めて食べる、おしゃれな冷凍ケーキ>

ニップン フォンダンショコラ

	<p>これまでの冷凍スナック市場は、たこ焼やお好み焼、鯛焼きといった和風メニューのシェアが高く、バリエーションが不足していました。そこで、既存の冷凍ケーキや、冷凍菓子・アイスクリームといったレンジ加熱の必要がないスイーツとは差別化を図るべく、温めて食べるケーキデザート“フォンダンショコラ”を投入。冷凍スナック市場全体の活性化と新定番のスイーツを目指します。</p> <p>&lt;特長&gt;</p> <p>(1) これからの季節にぴったりの季節感あるケーキ。</p> <p>(2) レンジで温めると、しっとり、ふんわりチョコレートケーキの中からとろり溶け出すチョコレートが魅力。</p> <p>(3) ガーナ産カカオのコクと、中南米産カカオの豊かな香りをバランス良く配合したチョコレートを使用。</p>
--	---