

2014年7月17日

## 2014年秋の家庭用常温食品

## 新商品9品、リニューアル品10品を9月1日より発売

テーブルマーク株式会社は、2014年秋の家庭用常温食品として、新商品9品、リニューアル品10品を9月1日より全国で発売します。カテゴリ毎の主な投入商品は、以下の通りです。

**■パックご飯**

パックご飯は、食べきりサイズの“分割”シリーズを中心に新商品を6品、リニューアル品を3品発売します。

注目の銘柄米を使用した新商品を2品発売します。「たきたてご飯 熊本県産森のくまさん(分割)4食」は、“こしひかり”と“ひのひかり”を交配させた新しい銘柄米「森のくまさん」を使用し、パッケージには熊本県ご当地ゆるキャラの「くまモン」を採用しています。また、山形県のブランド米“つや姫”を使用した「たきたてご飯 つや姫(分割)4食」も加わり、分割シリーズは豊富なラインナップになりました。

また、買い置き需要にお応えするボリュームパックとして「たきたてご飯 コンパクト国産米使用 12食」を投入する他、食べ切りサイズの需要に応えるべく、1食 180g 設計の「たきたてご飯 国産こしひかり1食」「たきたてご飯 国産こしひかり3食」「たきたてご飯 国産こしひかり5食」を新発売いたします。

**■ノンフライ麺(カップ麺・袋麺)**

ノンフライ麺は、“熟練屋”シリーズを中心に、新商品3品、リニューアル品7品を発売します。

“熟練屋”シリーズからは2商品を新発売します。ノンフライならではのもっちりとした食感を甘旨いスープで楽しむ「牛すき風うどん」、とろみつゆと九条種ねぎがよくあう「お揚げとねぎのあんかけうどん」を投入します。ともに当社独自の製法により、モチモチとしてコシのある生めんのような食感のノンフライ麺のうどんです。“広東麺”シリーズからは、スパイスの香りがおいしさをひきたてる「広東咖喱拉麺(カントンカリーラーメン)」を新発売します。※「広東咖喱拉麺(カントンカリーラーメン)」のみ11月3日発売



テーブルマークは、「一番大切な人に食べてもらいたい」という想いのもと、付加価値のある商品づくりを進めてまいります。

商品個別の詳細につきましては、下記を御参照ください。

**【新商品 9品】**

| カテゴリ             | 商品名                        | 商品特長  | 容量          | 調理方法         |
|------------------|----------------------------|---|-------------|--------------|
| パックごはん           | たきたてご飯<br>熊本県産森のくまさん(分割)4食 | 「こしひかり」と「ひのひかり」を交配させた新しい銘柄米「森のくまさん」を使用。平成24年度のお米の食味ランキングで最高得点を獲得した注目の銘柄米です。<br>パッケージには、人気ご当地キャラの“くまもん”を使用。表情の違う8種類を用意し、遊び心のあるパッケージです。<br>※お米の食味ランキングとは…日本穀物検定協会が、主な产地品種銘柄について食味試験した結果に基づき評価 | 150g×4食     | 電子レンジ、<br>熱湯 |
| パックごはん           | たきたてご飯<br>山形県産つや姫(分割)4食    | 山形県の「つや姫」は、お米の食味ランキングで4年連続特Aを獲得した人気のブランド米です。  | 150g×4食     | 電子レンジ、<br>熱湯 |
| パックごはん           | たきたてご飯コンパクト<br>国産米使用12食    | 買い物置き需要に応えるボリュームパックを、使い勝手の良い食数でコンパクトに仕立てました。  | 180g×12食    | 電子レンジ、<br>熱湯 |
| パックごはん           | たきたてご飯<br>国産こしひかり1食        | お米はこだわりのこしひかり、炊飯水には魚沼のおいしい水を使用しました。食べ切りサイズの180gです。  | 180g        | 電子レンジ、<br>熱湯 |
| パックごはん           | たきたてご飯<br>国産こしひかり3食        | お米はこだわりのこしひかり、炊飯水には魚沼のおいしい水を使用しました。食べ切りサイズの180gです。  | 180g×3食     | 電子レンジ、<br>熱湯 |
| パックごはん           | たきたてご飯<br>国産こしひかり5食        | お米はこだわりのこしひかり、炊飯水には魚沼のおいしい水を使用しました。食べ切りサイズの180gです。  | 180g×5食     | 電子レンジ、<br>熱湯 |
| ノンフライ麺<br>(カップ麺) | 熟練屋<br>牛すき風うどん             | 牛すき鍋のおいしさが味わえる甘旨いスープが、もっちり食感のノンフライ麺によくあいます。牛肉、ねぎ、花麩などの具材が彩りを添えます。   | 114g(めん60g) | 熱湯           |
| ノンフライ麺<br>(カップ麺) | 熟練屋<br>お揚げとねぎのあんかけうどん      | だしの旨みをいかしつつ薄口しょゆで整えたつゆにとろみをつけ、もっちり食感のノンフライ麺によく絡むように仕上げました。たっぷりの九条種ねぎと刻み揚げに、花麩がおいしさを演出します。   | 112g(めん60g) | 熱湯           |
| ノンフライ麺<br>(カップ麺) | 広東咖喱拉麺                     | 醤油ベースのスープにカレーのスパイス感とビーフの旨みをきかせたラーメンスープ。カレーは、ルウとパウダーの2種類を使用し、さらに香辛料でスパイス感をアップ。とろみがおいしいスープです。   | 93g(めん65g)  | 熱湯           |

**【リニューアル品 10品】**

| カテゴリ             | 商品名                        | リニューアルのポイントなど   | 容量         | 調理方法     |
|------------------|----------------------------|---|------------|----------|
| パックごはん           | たきたてご飯<br>新潟県産こしひかり(分割)4食  | 商品毎のカラーを際立たせ、銘柄名もはっきり見えやすくなっています。パッケージリニューアル。           | 150g×4食    | 電子レンジ、熱湯 |
| パックごはん           | たきたてご飯<br>北海道産ゆめぴりか(分割)4食  | 商品毎のカラーを際立たせ、銘柄名もはっきり見えやすくなっています。パッケージリニューアル。           | 150g×4食    | 電子レンジ、熱湯 |
| パックごはん           | たきたてご飯<br>秋田県産あきたこまち(分割)4食 | 商品毎のカラーを際立たせ、銘柄名もはっきり見えやすくなっています。パッケージリニューアル。           | 120g×4食    | 電子レンジ、熱湯 |
| ノンフライ麺<br>(カップ麺) | 広東拉麺                       | 甜麵醤を加えてスープのコクをアップ、ごま油を増やしてさらにおいしさを引き立てています。             | 90g(めん65g) | 熱湯       |
| ノンフライ麺<br>(カップ麺) | 広東白湯麺                      | 金華ハムエキス調味料を加えてコクをだし、酵母エキスを配合してさらにスープの厚みを演出しました。         | 86g(めん65g) | 熱湯       |
| ノンフライ麺<br>(カップ麺) | 広東酸辣湯麺                     | 広東シリーズの統一感のあるパッケージにリニューアル。                              | 90g(めん65g) | 熱湯       |
| ノンフライ麺<br>(袋麺)   | だしがきいている 醤油らーめん            | 箸で持ち上げた麺の写真を配し、麺のおいしさ、もっちり感を演出。シズル感のあるパッケージにリニューアルしました。 | 82g(めん75g) | 鍋調理      |
| ノンフライ麺<br>(袋麺)   | だしがきいている 味噌らーめん            | 箸で持ち上げた麺の写真を配し、麺のおいしさ、もっちり感を演出。シズル感のあるパッケージにリニューアルしました。 | 84g(めん75g) | 鍋調理      |
| ノンフライ麺<br>(袋麺)   | だしがきいている 塩らーめん             | 箸で持ち上げた麺の写真を配し、麺のおいしさ、もっちり感を演出。シズル感のあるパッケージにリニューアルしました。 | 82g(めん75g) | 鍋調理      |
| ノンフライ麺<br>(袋麺)   | だしがきいている 豚骨らーめん            | 箸で持ち上げた麺の写真を配し、麺のおいしさ、もっちり感を演出。シズル感のあるパッケージにリニューアルしました。 | 83g(めん75g) | 鍋調理      |

■ お客様からの商品に関する問い合わせ先

テーブルマーク株式会社 お客様相談センター 0120-087-578  
 <ホームページアドレス> <http://www.tablemark.co.jp/>

※ 本資料は東商記者クラブに配布しています。

※ 本資料に記載されている情報は発表日現在のものです。時間の経過等により内容が予告なしに変わることがありますのでご了承ください。