

2021年7月2日

2021年夏季 家庭用冷凍食品 新商品
「お皿がいらない 麻婆ませそば」
8月1日より全国発売
 同シリーズ2品: 麺を2割程度短くし、ソースの飛びはね軽減リニューアル

テーブルマーク株式会社は、2021年夏季家庭用冷凍食品の新商品として「お皿がいらない 麻婆ませそば」を、8月1日より全国で発売致します。(一部地域では7月より発売)

また、同シリーズの「お皿がいらない 汁なし担々麺」、「お皿がいらない ジャージャー麺」もリニューアル発売致します。

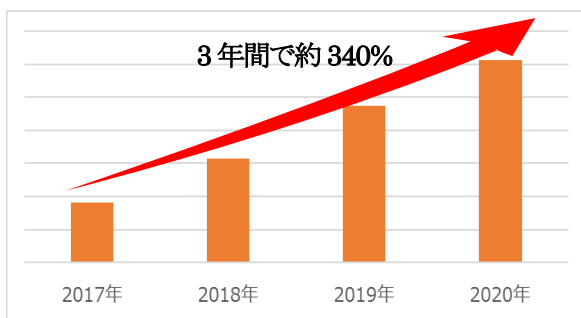
現在、共働きや単身世帯の増加といった社会的背景や、コロナ禍による内食の増加等の影響により、家庭用冷凍食品の需要が伸長を続けています。その中でも、商品一つで食事が完了し、簡単に調理や片付けが可能な「一食完結型」商品が、時間短縮にも繋がる事から、高い評価を得ています。

当社の「お皿がいらない」シリーズは、トレー入りであることに加え、袋の端に切れ目を入れ、袋のまま電子レンジ調理するだけでお召し上がりいただける高い簡便性を備えた「一食完結型」の商品です。調理や後片付けが簡単で、美味しくお召し上がりいただけることから、忙しいテレワーク中の昼食等として好評をいただいております。

今回、夏にぴったりの辛みがきいた麻婆ませそばを発売し、同シリーズのラインナップを拡充することで、伸長する「一食完結型」商品の需要にお応えします。

また、同シリーズの既存品2品を含め、麺の長さをこれまでの同シリーズに比べ2割程度短くすることにより、ソースの飛びはねを軽減しました。

当社トレー入り具付麺 推定販売規模(金額)推移



※1 インテージ SRI+ 2017年1月～2020年12月 推定販売規模(金額)より
 当社トレー入り冷凍具付麺のみ抽出

※2 グラフ中の数値は2020年推定販売規模(金額)の対2017年比率

《新商品》お皿がいらない 麻婆ませそば 中華で人気の麻婆豆腐×テーブルマークの冷凍麺



豆板醤、豆鼓醤、甜麵醬、香味油などを使用して作った旨辛の麻婆豆腐と、当社の製麺技術を活かしたもちもち食感のラーメンを組み合わせた麻婆ませそばです。

また、これまでの同シリーズに比べ、麺の長さを2割程度短くすることで、ソースの飛びはねを抑えました。

《リニューアル》

麺の長さをこれまでより2割程度短くすることで、ソースの飛びはねを軽減し、より食べやすくなりました。



お皿がいらない
汁なし担々麺



お皿がいらない
ジャージャー麺

【新商品】

カテゴリ	商品名	商品特長	容量	調理方法
麺	お皿がいらない 麻婆まぜそば	豆板醤、豆鼓醤、甜麵醬、香味油などを使用して作った旨辛の麻婆豆腐と、当社の製麺技術を活かしたもちもち食感のラーメンを組み合わせた麻婆まぜそばです。 また、麺の長さをこれまでの同シリーズに比べ、2割程度短くすることで、ソースの飛びはねを抑えました。	1食入(309g)	・レンジ調理

【リニューアル品】

カテゴリ	商品名	商品特長	容量	調理方法
麺	お皿がいらない 汁なし担々麺	練りごまと芝麻醬を合わせて香りとコクを出し、さらに花椒を効かせました。辛みと香りが引き立つ濃厚なごまだれソースが、もちもちとした平打ち麺に良く絡みます。 また、麺の長さを2割程度短くすることで、ソースの飛びはねを抑えました。	1食入(293g)	・レンジ調理
麺	お皿がいらない ジャージャー麺	XO醬と甜麵醬で甘みとコクを出し、本格中華の味を再現しました。八丁味噌を使用した旨みのあるソースが、丸太の中華麺に絶妙にマッチします。 また、麺の長さを2割程度短くすることで、ソースの飛びはねを抑えました。	1食入(295g)	・レンジ調理

【お客様からの商品に関するお問い合わせ先】

テーブルマーク株式会社 お客様相談センター

電話: 0120-087-578

ホームページアドレス: <https://www.tablemark.co.jp>

※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可能性がありますのでご了承ください。