

2022年1月17日

## 2022年春季 家庭用冷凍食品 新商品のご案内

## お皿がいないシリーズ等

## 新商品 16 品、リニューアル品 7 品

## 3月1日より全国発売

テーブルマーク株式会社は、2022年春季家庭用冷凍食品として、新商品 16 品・リニューアル商品 7 品(パッケージリニューアル 1 品を含む)を、3月1日より全国で発売します。

新型コロナウイルスの感染拡大と継続により、ご家庭での食事の回数が増加する中、家庭用冷凍食品の利便性や美味しさといった価値が大きく見直されました。

特に、調理が簡単で商品一つで食事が完結する高い利便性を備えた「一食完結型」商品、簡便性と様々なメニューへのアレンジ性を備えたうどん等の「素材系」商品、ご家庭で外食品位の食事を楽しめる「食卓向けおかず」商品等が、より一層伸ばしています。

今春は、「お皿がいないシリーズ」や「若鶏のから揚げシリーズ」といったトレー付きで袋のまま電子レンジ調理でお召し上がりいただける商品のラインナップを拡充しました。また、トレンドとなってきたもちもち食感のうどんや、具材の満足感を高めた米飯等、様々なニーズにお応えする商品をお届けします。

## ■麺(お皿がいないシリーズ):昼食利用の充実へ

電子レンジで簡単に調理でき、後片付けの手間もない「お皿がいないシリーズ」のラインナップ拡充で、テレワーク等によりマンネリ化のご家庭での昼食ニーズにお応えします。新商品の発売により、ラインナップは全 8 品となります。

## 《新商品》お皿がいない 上海炒麺

中国醤油やオイスターソースを使った深みのあるソースの味わいがたまりません。もやし、たけのこ、豚肉、ほうれん草、赤ピーマン、きくらげの 6 種具材と、もちもち食感の中華めんが美味しい上海炒麺です。



## 《新商品》お皿がいない 汁なしトムヤム麺

赤ピーマン、ぶなしめじ、えび、ニラの 4 種具材と、もちもち食感の中華めんで作った汁なしのトムヤム麺です。レモングラスやコリアンダーの風味がやみつきになります。



## 《新商品》お皿がいない 明太クリームうどん

かねふくの明太子を使用した特製ソースに、ほうれん草と、テーブルマークの製麺技術で作ったもちもち食感のうどんを合わせた明太クリームうどんです。



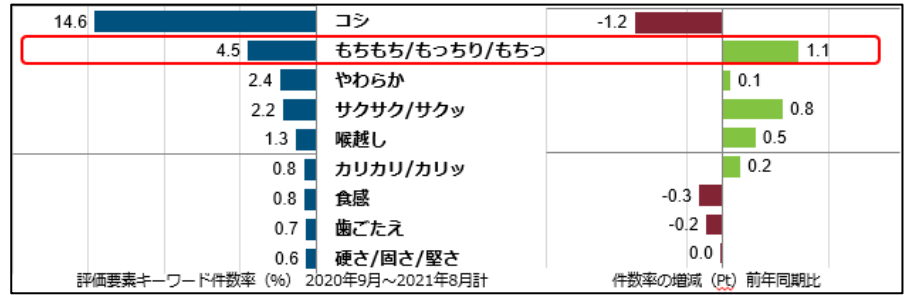
## 《新商品》お皿がいない カルボナーラうどん

テーブルマークの製麺技術で作ったもちもち食感のうどんを、ほうれん草、赤ピーマン、ベーコンの 3 種具材と、チーズのコク深い味わいの特製ソースで楽しめるカルボナーラうどんです。



■麺(素材麺):もちもちした食感を求めるお客様へ

うどんに求められる最重要の要素は“コシ”ですが、もちもちとした食感がトレンドとなってきています。年齢による好みの変化やエリア特性もふまえて、もちもちとした食感を求めるお客様のニーズに、こだわりの“丹念仕込み”でお応えします。



うどんメニューの食感に関する調査

エヌピーディー・ジャパン(株): おすすめメニューデータベースより

《新商品》丹念仕込み やわもちうどん 3食



厳選した国産小麦粉を使用し、「綾・熟成法」で丹念に仕込んだうどんは、滑らかでもちもちの食感が特長です。

■麺(具付麺):外食品位の冷凍具付麺をご家庭で

《新商品》グリーンカレーつけうどん



自社工場で作ったグリーンカレーつゆと、つるりとしたのどごしの細うどんを食べるグリーンカレーつけうどんは、ご家庭で外食気分を楽しめる本格の一品です。

《新商品》汁なしラー油まぜ蕎麦

食べ応えのある太麺の蕎麦に牛肉とねぎをトッピングし、特製のラー油つゆをかけたまぜ蕎麦です。ラー油つゆは辛みと香りを感じられるやみつきになる味です。



■米飯:具材の存在感が特長の“具満足めし”

《新商品》豚角煮めし



甘辛く味付けした豚角煮がごろっと入ったごはんです。五香粉の香りとオイスターソースの旨みで中華風に仕上げました。

《新商品》焼鳥めし

直火で炙った鶏もも肉がごろっと入ったごはんです。鶏だしで炊き上げたごはんに、柚子胡椒がほんのり香ります。あっさりとした上品な味わいに仕上げました。



## ■食卓:トレー入りで、お皿いらず。袋のまま電子レンジ調理するだけのおかずシリーズを拡充

伸長を続ける食卓市場で、特に人気の「から揚げ」のメニューをラインナップしました。

ソースたっぷりて満足の食べ応え、トレー入りの簡便調理で、夕食向けに満足度で貢献します。



### 《新商品》若鶏のから揚げ チキン南蛮仕立て



ごろっとした若鶏もも肉のから揚げを、酸味の効いた甘酢だれにつけ、こだわりの特製タルタルソースをかけて仕上げました。

### 《新商品》若鶏のから揚げ ねぎ塩だれ



ごろっとした若鶏もも肉のから揚げに、サッパリとした酸味のガーリック風味のねぎ塩だれをかけました。

### 《新商品》ちくわ天

縦切りにした長さのある焼きちくわを、香り高いあおさ入り衣でカラッと揚げました。

大きさそのままうどんのトッピングに、カットしておつまみやお弁当のおかずにも使用できます。



## ■お弁当:お弁当にもおつまみにも うれしい彩りおかず

### 《新商品》大豆ミートのソースカツ



大豆ミートで作ったカツに、まろやかでコクのあるソースをかけました。お肉のようなジューシー感とご飯が進むソースの味付けでお弁当にも食卓のおかずにもピッタリです。

### 《新商品》ひとくちだんご(シナモン風味)



もちもちとした、いもち生地をつぶあんを包んだ、ひとくちサイズのスイーツです。

北海道十勝産小豆を使用したつぶあん、ほんのりシナモン風味の生地で上品に仕上げました。

### 《新商品》国産若鶏使用 赤麻辣チキン



国産若鶏に麻辣風味のたれを絡めました。花椒と唐辛子のシビ辛フレーバーに中華の旨みを効かせ、ご飯がすすむ味わいに仕上げました。家飲みのおつまみにもぴったりです。

### 《新商品》国産若鶏の甘酢だれチキン



国産若鶏のむね肉をカラッと揚げ、甘酢だれを絡めました。食欲をそそるねぎとしょうがの香味や、甘酢だれの組み合わせでご飯がすすみます。

**【新商品】**

カテゴリ	商品名	容量	調理方法
麺	お皿がいらない 上海炒麺	1食入(296g)	・レンジ調理
麺	お皿がいらない 汁なしトムヤム麺	1食入(288g)	・レンジ調理
麺	お皿がいらない 明太クリームうどん	1食入(270g)	・レンジ調理
麺	お皿がいらない カルボナーラうどん	1食入(284g)	・レンジ調理
麺	丹念仕込み やわもちうどん 3食	3食入(540g)	・レンジ調理 ・鍋調理
麺	グリーンカレーつけうどん	1食入(296g)	・鍋調理
麺	汁なしラー油まぜ蕎麦	1食入(312g)	・レンジ調理
米飯	豚角煮めし	380g	・レンジ調理
米飯	焼鳥めし	380g	・レンジ調理
食卓	若鶏のから揚げ チキン南蛮仕立て	1食入(200g)	・レンジ調理
食卓	若鶏のから揚げ ねぎ塩だれ	1食入(200g)	・レンジ調理
食卓	ちくわ天	3個入(105g)	・レンジ調理
お弁当	大豆ミートのソースカツ	5個入(120g)	・レンジ調理
お弁当	ひとくちだんご(シナモン風味)	5個入(100g)	・レンジ調理
お弁当	国産若鶏使用 赤麻辣チキン	6個入(102g)	・レンジ調理 ・自然解凍
お弁当	国産若鶏の甘酢だれチキン	5個入(85g)	・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
食卓	国産若鶏の塩から揚げ 280g	やわらかくてジューシーな国産若鶏と、さっぱりとした塩味が好評の塩から揚げです。お弁当にはもちろん、おつまみに、食卓のおかずにも便利な一品です。 麴調味料配合で、肉のおいしさと柔らかさを改良しました。	280g	・レンジ調理 ・自然解凍
食卓	若鶏のから揚げ 油淋鶏仕立て	ごろっとした若鶏もも肉のから揚げに、3種の酢と香味野菜の風味豊かな特製だれをかけました。 ねぎを増量し、衣の食感を改良しました。	1食入(200g)	・レンジ調理
食卓	いまだき和膳 れんこんはさみ揚げ	豆腐入りのすり身に人参と枝豆を入れ、カットしたいかをのせてれんこんではさみ、磯辺衣でカラッと揚げました。シャキシャキのれんこんと海鮮のおいしさが同時に楽しめる一品です。 木綿豆腐を配合し、よりふんわりとした食感に仕上げました。	4個入(128g)	・レンジ調理

カテゴリ	商品名	商品特長	容量	調理方法
お弁当	新鮮卵のふっくらオムレツ	契約農家直送の新鮮な卵で国産野菜と国産鶏肉のそぼろあんを包み、ふっくら焼き上げたオムレツです。ご飯によく合う和風味でお弁当や朝食にもおすすめの一品です。 中具に筍を追加し、食感がアップしました。	4個入(140g)	・レンジ調理
お弁当	サクうまっ！牛肉コロッケ	ホクホクの北海道産男爵いもと牛肉の旨みを詰め込んだサクサク衣のコロッケです。旨み広がる味付けでご飯との相性が抜群です。 北海道産丸大豆醤油を配合し、まろやかな風味を加えました。	6個入(162g)	・レンジ調理 ・自然解凍
お弁当	国産若鶏の塩から揚げ 6個	やわらかくてジューシーな国産若鶏とさっぱりした塩味が好評の塩から揚げ。レンジ後も、やわらかジューシー。食卓のおかず、おつまみに、お弁当に大活躍の一品です。 麹調味料配合で、肉のおいしさと柔らかさを改良しました。	6個入(126g)	・レンジ調理 ・自然解凍
米飯	あさりごはん	ふっくらした味付けあさりに、はごたえの良い筍と、いんげん、油揚げを合わせました。あさりのだして炊き上げることで、あさりの旨みと風味をご飯にしみこませました。 パッケージを変更しました。	400g	・レンジ調理 ・フライパン調理

【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。