

2022年7月14日

## 2022年秋季 家庭用冷凍食品 新商品のご案内

### お皿がいらないシリーズ等

### 新商品15品、リニューアル品14品

### 9月1日より全国発売

テーブルマーク株式会社(本社:東京都中央区、代表取締役社長:吉岡清史)は、2022年秋季家庭用冷凍食品として、新商品15品、リニューアル商品14品(パッケージリニューアル4品を含む)を、9月1日より全国で発売します。

家庭用冷凍食品は、テレワークの定着等といったコロナ禍の影響によるライフスタイルの変化により、大きく需要が拡大してきました。特に高い簡便性を備えた「一食完結型」商品や、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」商品が伸長。加えて、家に居ながら外食品質の「美味しさ」や特別なひとときを楽しみたいというニーズや、夕食のおかずやおつまみ等といった食シーンへのニーズも増加しています。

今秋は、簡便性の高い「お皿がいらないシリーズ」の新商品に加え、おうちで外食品質を楽しめる熟成麺シリーズや海外グルメをアレンジした米飯、家庭用ベーカリー新シリーズ「ここ Café」等を発売し、お客様が過ごす日常の中の「特別なひととき」を創出します。

また、紙トレー入りおかずの新シリーズに加え、食卓やお弁当など様々な食シーンで活躍できる商品で、高まる食卓需要にもお応えします。

#### ■麺(お皿がいらないシリーズ):昼食利用の充実へ

電子レンジで簡単に調理でき、後片付けの手間もいらない「簡便性」、外食品質の「美味しさ」で、ご家庭での昼食ニーズにお応えします。新商品1品を新発売、1品をリニューアルし、ラインナップは全9品となります。

#### 《新商品》お皿がいらないにんにく醤油まぜそば



にんにくをガツンと効かせた濃厚な醤油だれが、全粒粉入りの極太中華麺に絶妙にマッチ。チャーシュー、キャベツ、もやしも入って、お店で食べるような味わいを家で手軽に楽しめます。

#### ■麺(具付麺):外食品質の冷凍具付麺をご家庭で

#### 《新商品》魚介豚骨ラーメン

特大チャーシューとたまり醤油を使用した味わい深いスープが自慢のラーメンです。生地の状態で10時間以上熟成させて作ったこだわりの熟成麺は、風味が良く、ゆで伸びしにくいことが特長です。



#### 《新商品》鶏白湯ラーメン

鶏油の風味が香るコク深い白湯スープが自慢のラーメンです。鶏スライス、メンマ、ネギ入り。生地の状態で10時間以上熟成させて作ったこだわりの熟成麺は、風味が良く、ゆで伸びしにくいことが特長です。



### 《新商品》麻辣火鍋ラーメン

花椒の香り引き立つ麻辣スープの旨みとコクがクセになるラーメンです。鷹の爪、鶏スライス、キャベツ、きくらげ、ニラ入り。

生地の状態で 10 時間以上熟成させて作ったこだわりの熟成麺は、風味が良く、ゆで伸びしにくいことが特長です。



### 《新商品》味噌仕立て鍋焼えび天うどん



冬の定番鍋焼うどんに、味噌味が新登場。赤味噌、白味噌、豆味噌をブレンドした濃厚な味噌感に、さば節エキス、かつお節粉末、昆布エキスの魚介の旨みを効かせた特製つゆ。プリッとおいしい花咲衣のえび天ぷらと、煮込んでもおいしい国産小麦使用のうどんが自慢です。

### 《新商品》石臼挽き 肉そば



石臼挽きのそば粉を使用した風味豊かなそばに、牛肉とねぎをトッピングしました。かつお節のだしを効かせたつゆがよく合います。

## ■冷凍ベーカリー:いつでも Café 気分

### 《新商品》ここ Café ホットビスケット



外はサクッと、中はしっとりふわふわの生地。バターの風味豊かに仕上げました。レンジでチンすれば、すぐに焼きたてのおいしさ。添付のメープル風シロップをかけて、朝食やティータイムにどうぞ。

### 《新商品》ここ Café 厚切りフレンチトースト



専用の型で焼き上げた厚切り食パンに、アパレイユをしっかりと染み込ませて”ふわトロ”に仕上げました。

レンジでチンして、添付のメープル風シロップをかけて、まさに Café 気分。

### 《新商品》ここ Café シナモンロール



ふんわりとした食感の生地に特製のシナモンクリームを巻き込んで、風味豊かに焼き上げました。アイシングをかけて、さらにアーモンドをトッピング。レンジでチンすれば、焼きたてのおいしさ。

## ■米飯:人気の海外グルメを米飯にアレンジした新提案

### 《新商品》カオマンガイ風アジアン鶏飯



しょうがの旨みと香りを効かせたごはんに、甘辛いチリソースで味付けした鶏もも肉がごろっと入って、相性抜群のおいしさ。パクチーを添えると、さらにアジアンテイストに。異国情緒を楽しめる新たな米飯メニューです。

### 《新商品》彩り野菜のガーリックシュリンプ風ピラフ



ガーリックを効かせたごはんに、4種の彩り野菜(赤ピーマン、緑ピーマン、アスパラ、玉ねぎ)。えびの旨みと香ばしさが食欲をそそるおいしさです。レモンをしづって爽やかな酸味をプラスするのもおススメ。ちょっと旅気分が楽しめる新たな米飯メニューです。

## ■食卓(速攻シリーズ):簡便性のニーズに応えるトレーおかず レンジで約3分20秒!

### 《新商品》速攻 豚キムチ

やわらかな豚バラ肉と5種野菜に、辛みとコクのバランスの良い自家製ダレを絡めました。ご飯にもお酒にもよく合う豚キムチ。紙トレー入りのお皿いらず、レンジで約3分20秒、「速攻いただきます!」。



### 《新商品》速攻 豚しょうが

食べ応えのある豚ロース肉を使用。しょうがを効かせ、炒め玉ねぎとリンゴピューレの甘みを加えた特製香味ダレがお肉の旨味を引き立たせます。紙トレー入りのお皿いらず、レンジで約3分20秒、「速攻いただきます!」。



## ■食卓(お弁当!&おつまみシリーズ):様々な食シーンで活躍!

### 《新商品》どうもろこしの天ぷら



つぶつぶコーンがぎっしり。どうもろこしの素材の甘みが存分に味わえる天ぷらです。ご家庭のお塩ひとつりで素材のおいしさがさらに引き立ち、おつまみにも便利な一品です。



### 《新商品》明太子のふんわり玉子

契約農家直送の新鮮卵で、明太風ソースを包んでふんわり焼き上げました。博多明太子を使用した明太風ソースの旨辛さに、和風だしを効かせたふんわり玉子が絶妙にマッチ。ごはんにも、お酒にも合う一品です。

### 【新商品】

カテゴリ	商品名	内容量	調理方法
麺	お皿がいらない にんにく醤油まぜそば	1食入 302g	・レンジ調理
麺	魚介豚骨ラーメン	1食入 271g	・レンジ調理 ・鍋調理
麺	鶏白湯ラーメン	1食入 275g	・レンジ調理 ・鍋調理
麺	麻辣火鍋ラーメン	1食入 289g	・レンジ調理 ・鍋調理
麺	味噌仕立て鍋焼えび天うどん	1食入 311g	・鍋調理
麺	石臼挽き 肉そば	1食入 251g	・レンジ調理 ・鍋調理
冷凍パン	ここCafé ホットビスケット	2個入	・レンジ調理
冷凍パン	ここCafé 厚切りフレンチトースト	1個入	・レンジ調理
冷凍パン	ここCafé シナモンロール	2個入	・レンジ調理
米飯	カオマンガイ風アジアン鶏飯	360g	・レンジ調理
米飯	彩り野菜のガーリックシュリンプ風 ピラフ	360g	・レンジ調理
食卓	速攻 豚しょうが	1食入 170g	・レンジ調理
食卓	速攻 豚キムチ	1食入 170g	・レンジ調理
弁当	とうもろこしの天ぷら	5個入 75g	・レンジ調理
弁当	明太子のふんわり玉子	4個入 92g	・レンジ調理

【リニューアル品】

カテゴリ	商品名	商品特長	内容量	調理方法
麺	讃岐麵一番 肉うどん	甘辛く味付けしたやわらかな牛肉とたまねぎをのせた、食べ応えのある肉うどんです。麺はゆでのびしにくく、牛肉はやわらかくなりました。	1食入 338g	・レンジ調理 ・鍋調理
麺	讃岐麵一番 きつねうどん	ジュワッとつゆがしみこんだ、ぱつたりと厚みのある手揚げ風の油揚げが絶品のきつねうどんです。麺はゆでのびしにくく、つゆはだし感がアップしました。	1食入 283g	・レンジ調理 ・鍋調理
麺	讃岐麵一番 カレーうどん	かつおだしにスパイスを効かせ、牛肉やたまねぎの具材のコクをプラスした和風カレーうどんです。汁はねしないように、通常よりも長さを短くした麺が、ゆでのびしにくくなりました。	1食入 305g	・鍋調理
麺	讃岐麵一番 えび天うどん	花咲衣をまとったえび天ぷらを、さぬきうどんにトッピングしました。豊かな風味と旨みが広がる関西風のつゆです。ゆでのびしにくい麺になりました。	1食入 264g	・レンジ調理 ・鍋調理
麺	鍋焼えび天うどん	プリッとおいしい花咲衣のえび天ぷらと、煮込んでもコシがしっかり楽しめる国産小麦を使用したうどんが自慢です。こだわりのつゆは、さば節、かつお節、昆布、煮干しなどで丁寧にだしをとり、旨みを効かせました。 ※パッケージリニューアル品	1食入 297g	・鍋調理
麺	お皿がいらない 汁なし担々麺	花椒を効かせた辛みと香りが引き立つ濃厚なごまだれソースともちもちとした麺の絡みがよくなり、さらにおいしくなりました。	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醤と甜麺醤で甘みとコクを出し、本格中華の味を再現。八丁味噌を使用した旨みのあるソースと麺の絡みがよくなり、さらにおいしくなりました。	1食入 295g	・レンジ調理
麺	お皿がいらない 麻婆まぜそば	豆板醤、豆鼓醤、甜麺醤、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。 ※パッケージリニューアル品	1食入 309g	・レンジ調理

カテゴリ	商品名	商品特長	内容量	調理方法
弁当	とり天 のり塩味	九州産若鶏のむね肉を、磯辺衣で彩り良くカラッと揚げました。塩はこだわりの淡路島の藻塩を使用。あおさの風味豊かなのり塩味です。 お弁当はもちろん、家飲みのおつまみにも嬉しい一品です。	6個入 102g	・レンジ調理
弁当	のりっこチキン	国産若鶏のむね肉に有明産ののりをのせ、醤油の風味を効かせた香ばしい和風から揚げです。発売から20年以上のロングセラー。お弁当はもちろん、おつまみにも使える便利な一品です。 ※パッケージリニューアル品	6個入 138g	・レンジ調理 ・自然解凍
弁当	新鮮卵のふっくらオムレツ	鹿児島県産の新鮮卵で、国産の鶏肉と野菜を包んでふっくら焼き上げました。ごはんに合う“和風味”でお弁当はもちろん、朝食にも便利な一品です。 ※パッケージリニューアル品	4個入 140g	・レンジ調理
弁当	カレー男爵	20種以上のスパイスやハーブをブレンドした本格派の中辛カレーと、北海道産男爵いもの二層のおいしさが人気。今回、カレールウにフォンドボーを加えて深みある味わいに仕上げました。	6個入 156g	・レンジ調理 ・自然解凍
弁当	北海道栗かぼちゃコロッケ	ホクホクの栗かぼちゃの自然な風味と甘みにサクサク衣がおいしいコロッケ。ごはんによく合う煮つけ風の味付けがお弁当はもちろん、おやつや軽食にも便利な一品です。	6個入 156g	・レンジ調理 ・自然解凍
弁当	おさつちゃん	さつまいもに見立てた、ちょっと甘めのスイートポテト風ひとくちフライです。ハート型のおさつちゃんが入ってたら…今日はハッピー！	6個入 108g	・レンジ調理 ・自然解凍

【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。