

2023年1月16日

2023年春季 家庭用冷凍食品 新商品のご案内

新商品 11品、リニューアル品 22品

3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、2023年春季家庭用冷凍食品として、新商品 11品、リニューアル商品 22品(パッケージリニューアル 3品を含む)を、3月1日(1品のみ4月1日リニューアル予定)より全国で発売します。

需要拡大が続く家庭用冷凍食品は、「一食完結型」や「簡単アレンジ」といった簡便性に加えて、お家に居ながら外食品質のおいしさや特別なひとときを楽しみたいという本格感を求めるニーズも高まっています。

今春は、おいしさと簡便性が好評な冷凍お好み焼売上 No.1※の「ごっつ旨いお好み焼」シリーズの更なる旨さを追求し、全商品をリニューアルしました。

簡便性を追求した新商品としては、電子レンジ調理で洗い物もでない「お皿がいらない」シリーズのラインナップ強化や、スリムなお弁当箱にも詰めやすい小さいサイズを新たな切り口とした新シリーズ「お弁当! 詰めやすサイズ」等を発売します。また、日常の中の「特別なひととき」をつくる新商品として、おうちで専門店の味を楽しめる「熟成麺」シリーズ、Café 気分を味わえるベーカーリー・デザートの「ここ Café」シリーズ等のラインナップを強化します。

※インテージ SRI+冷凍調理お好み焼市場 2021年11月~2022年10月累計販売金額

■お好み焼:お好み焼専門店の本格的な味わいを目指し、シリーズ全商品リニューアル

〈リニューアル〉

- ① シリーズ全商品の卵を増量し、ふわっふわな口当たりの生地に。
- ② 商品それぞれの特長に合わせて配合等を見直し、さらにおいしく。



ごっつ旨い
お好み焼

えびを増量し、旨みアップ



ごっつ旨い
お好み焼 ぶた玉

ポークエキスと
香味油を追加し、
コクと旨みアップ



ごっつ旨い
豚モダン

中華麺に卵を絡めて
食べやすさと
卵感がアップ



ごっつ旨い
明太もちお好み焼

焼たらこと明太子
エキスを増量し、
風味アップ



ごっつ旨い
ねぎ焼

ねぎのカットサイズ
を大きくし、
食感・風味をアップ

➤ 「ごっつ旨いお好み焼」購入者の 87%が「良くなっている」と回答

本商品の発売に向けて、「ごっつ旨いお好み焼」購入経験者 100名を対象に、リニューアル商品の感想を調査した結果、87%の方が「良くなっている」と回答しました。

回答の理由としては「生地の食感がフワフワで口当たりがいい。また具材の海鮮類の存在感がより大きく感じられ、食べ応えがあった。」、「生地の厚みが増していて、お店で食べるお好み焼のように見栄えが良くておいしそうに見えた。イカの歯ごたえが良く、食べていて楽しかったから。」等があり、何度も試行錯誤を重ねてこだわり抜いた生地のふわふわ感を実感していただける仕上がりになっています。



■麺:拡大する夏場の玉うどん市場をさらに盛り上げるラインナップ

夏場の麺類に求められる“食べやすさ”というニーズに応えるため、当社玉うどんでもっとも細く歯切れ良いうどんを新商品として投入します。太さや食感のバリエーションを揃え、レンジ調理による利便性でお客様のニーズにお応えします。

《新商品》夏のつるんうどん(極細)3食 季節限定



当社玉うどん商品で、もっとも細いうどんです。暑い日や食欲のない日でもつるんと食べやすい、歯切れの良さやなめらかなのどごしが特長。ざるうどんでお召しあがりいただくのがおすすめです。



■麺(お皿がいないシリーズ):レンジ調理・トレー入りで簡単便利

《新商品》お皿がいない 油そば

もちもちの中太麺に醤油ベースのたれを絡ませて、角切りチャーシュー、わかめ、メンマ、ねぎをトッピングした油そばです。



《新商品》お皿がいない えびクリームうどん

もちもちのうどんにアメリカーナとトマトの旨みが特長のえびクリームソースを絡め、えびとほうれん草をトッピングしました。



■麺(具付麺):外食品位の冷凍具付麺をご家庭で

《新商品》長尾中華そば監修 煮干しラーメン

名店長尾中華そば監修のこだわりの煮干しスープに、ゆでのびしにくい熟成麺を使用して、チャーシュー、メンマ、ねぎをトッピングした煮干しラーメンです。「あっさり」としながらも、煮干しの「こく深さ」もしっかり感じる事ができる味わい深いスープをお楽しみください。約10時間かけて熟成させたこだわりの熟成麺は、小麦本来の豊かな風味が感じられ、ゆでのびしにくく、スープの絡みがよい為、スープの旨みを引き立てます。



➤ 「長尾中華そば」とは

青森を中心に仙台・東京など国内に8店舗を構えるラーメン店チェーン。2004年の創業以来、多数のメディアやイベントでも紹介され、「煮干しラーメン」界につねに新しい風を起こしています。

■ベーカリー・デザート:いつでも Café 気分を味わえる「ここ Café」シリーズに新たなメニューが仲間入り

《新商品》ここ Café 粗挽きソーセージデニッシュ



16層のサクサクデニッシュ生地で、ジューシーな粗挽きソーセージを包みました。レンジで温めた後、トースターで仕上げると、まるで焼きたてのようなおいしさが味わえます。

《新商品》ここ Café バスク風チーズケーキ



スペイン産クリームチーズを100%使用し、じっくり丁寧に焼き上げました。チーズの濃厚なコクとクリーミーな味わいが特長です。おうちでちょっと贅沢なカフェ気分をどうぞ。半解凍でさっぱり爽やかなアイス風のおいしさにも、お好みで食べ方をカスタマイズできます。

■米飯:具材感のあるメニューをラインナップ

《新商品》だしを味わう あさりごはん

ふっくらやわらかなあさりに、歯ごたえの良い筍と、色あざやかなきぬさや、油揚げを加えました。かつおだしがふわっと香り、あさりだしの旨味がごはんにしみ込んだ、満足感のある和風ごはんです。



《新商品》ガーリックガーリックガーリックライス

にんにくの香りをガツンと効かせたガーリックライスに、まるごとにんにく、にんにくの芽、玉ねぎを加えました。にんにくを十分に楽しめる一品に仕上げました。



■食卓:自然解凍でもやわらか お弁当にも便利

《新商品》国産若鶏の和から揚げ 250g



国産若鶏のむね肉に、こだわりのだしを効かせた和風から揚げです。本枯鰹節を使用した“にんべん”「金色の鰹だし」を使った特製だれに漬け込み、シンプルな旨さに。食卓のおかず、おつまみに、お弁当に大活躍の一品です。

■弁当(詰めやすサイズ): スリムな弁当箱にも詰めやすい

「お弁当!詰めやすサイズ」は、忙しい朝のお弁当作りに、詰めやすさにフォーカスした新シリーズです。

《新商品》詰めやすサイズひじきと野菜の寄せ揚げ

ふんわりやわらかく仕上げた寄せ揚げに、かつおと昆布のうまみが効いた和風ダレを絡めました。お弁当のごはんにぴったりです。

嬉しい8個入りです。



《新商品》詰めやすサイズチキンタツタ生姜醤油味

国産若鶏を使用し、カラッと仕上げたチキンタツタに食欲そそる生姜醤油ダレを絡めました。お弁当のごはんにぴったりです。

嬉しい8個入りです。



【新商品】

カテゴリ	商品名	内容量	調理方法
麺	夏のつるうどん(極細)3食	3食入 600g	・レンジ調理 ・鍋調理
麺	お皿がいらない 油そば	1食入 298g	・レンジ調理
麺	お皿がいらない えびクリームうどん	1食入 286g	・レンジ調理
麺	長尾中華そば監修 煮干しラーメン	1食入 266g	・レンジ調理 ・鍋調理
ベーカリー	ここ Café 粗挽きソーセージデニッシュ	2個入	・レンジ調理 ・トースター調理
デザート	ここCafé バスク風チーズケーキ	2個入 110g	・レンジ調理 ・自然解凍
米飯	だしを味わう あさりごはん	360g	・レンジ調理 ・フライパン調理
米飯	ガーリックガーリックガーリックライス	360g	・レンジ調理
食卓	国産若鶏の和から揚げ 250g	250g	・レンジ調理 ・自然解凍
弁当	詰めやすサイズ ひじきと野菜の寄せ揚げ	8個入 104g	・レンジ調理
弁当	詰めやすサイズ チキンタツタ生姜醤油味	8個入 104g	・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
お好み焼	ごっつ旨いお好み焼	卵増量によってふわっふわ食感となった生地と国産キャベツの食感のコントラストが感じられる仕上がりが。いかと増量したえびの海鮮具材の旨みが自慢のお好み焼です。	1食入 300g	・レンジ調理
お好み焼	ごっつ旨い お好み焼ぶた玉	卵増量によってふわっふわ食感となった生地とジューシーな豚肉が食欲をそそります。ポークエキスと香味油を追加し更にコクと旨みがアップ。	1食入 300g	・レンジ調理
お好み焼	ごっつ旨い 豚モダン	ふわっふわの生地と太麺焼そばの食感のコントラストが好評の「豚モダン」。トッピングの中華麺に卵を絡めることで麺の食べやすさと卵感が楽しめるモダン焼に仕上げました。	1食入 251g	・レンジ調理
お好み焼	ごっつ旨い 明太もちお好み焼	ふんわりとした明太子味の生地にもちが入ったお好み焼。焼たらこと明太子エキスを増量し、風味をアップしました。	1食入 230g	・レンジ調理
お好み焼	ごっつ旨い ねぎ焼	甘辛く煮込んだ牛すじと食感の良いこんにゃく、青ねぎが好評の「ねぎ焼」。ねぎのカットサイズを大きくすることで、ねぎの食感、風味がアップしました。	1食入 225g	・レンジ調理

カテゴリ	商品名	商品特長	内容量	調理方法
たこ焼	ごっつ旨い たこ焼36個 ※4月1日発売	とろ〜り、ふわふわ感が大好評のたこ焼。国産のキャベツと国産やまいもを使用し、ソースなしでもお召し上がりいただける味付けに仕上げました。入り数を36個に変更しました。	36個入 720g	・レンジ調理 ・油ちょう
麺	お皿がいらない 上海焼そば	ボリュームアップした特製ソースは、中国醤油や紹興酒で風味豊かに仕上げました。彩り豊かな6種の具材(炙り焼豚、ほうれん草、もやし、きくらげ、赤ピーマン、筍)を使用したこだわりの一品です。	1食入 318g	・レンジ調理
麺	お皿がいらない ジャージャー麺	XO醬と甜麵醬でコクと甘みを出し、本格中華の味を再現。麺とソースともにボリュームアップしてリニューアル。	1食入 329g	・レンジ調理
麺	お皿がいらない 汁なし担々麺	芝麻醬と花椒を加えた濃厚な練りごまのたれは、辛味と香りが引き立ちます。麺とソースともにボリュームアップしてリニューアル。	1食入 327g	・レンジ調理
麺	お皿がいらない にんにく醤油まぜそば	角切りチャーシュー・キャベツ・もやしの3種具材と、噛み応えのある全粒粉入り極太麺のラーメンで作ったにんにく醤油まぜそばです。にんにくと醤油を合わせた特製ダレと全粒粉入り極太麺を増量してリニューアル。	1食入 314g	・レンジ調理
麺	お皿がいらない 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、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。クリーミーな味わいが特長の特製ソースとモチモチ食感の麺を増量。	1食入 282g	・レンジ調理
麺	お皿がいらない ぶっかけ牛肉うどん	だしの旨みが効いたつゆをかけたぶっかけうどんに、甘辛く濃いめに味付けした牛バラ肉とネギをトッピングしました。ほどよい甘味と醤油感のあるつゆとモチモチ食感の麺を増量。	1食入 294g	・レンジ調理
食卓	国産若鶏の塩から揚げ 250g	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。 重量を280gから250gに変更しました。	250g	・レンジ調理 ・自然解凍
弁当	のりっこチキン	国産若鶏のむね肉に有明海産ののりをのせ、醤油の風味をき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。入り数を5個に変更しました。	5個入 115g	・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、おやつや朝食にも便利な一品です。 入り数を5個に変更しました。	5個入 130g	・レンジ調理 ・自然解凍
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。カレールーにフンドボーを加えて深みある味わいに仕上げました。 入り数を5個に変更しました。	5個入 130g	・レンジ調理 ・自然解凍

カテゴリ	商品名	商品特長	内容量	調理方法
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。入り数を5個に変更しました。	5個入 135g	・レンジ調理 ・自然解凍
弁当	国産若鶏ささみの梅しそ竜田揚げ	やわらかい国産若鶏のささみに、香りが引き立つ刻み青しそを合わせ、甘酸っぱい梅肉ソースを包んでカラッと揚げました。大人の嗜好にも合うお弁当のおかずです。入り数を5個に変更しました。	5個入 85g	・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。重量を変更しました。	4個入 120g	・レンジ調理

【パッケージリニューアル品】

カテゴリ	商品名	商品特長	内容量	調理方法
麺	丹念仕込み やわもちうどん3食	ふわっとした口当たりで、やわらかくもちもちとした食感は、さぬきうどんとはひと味違ったおいしさ。冷やして食べると、もちもち感が際立ちます。	3食入 540g	・レンジ調理 ・鍋調理
麺	丹念仕込み 本場さぬきうどん3食	独自の製法「丹念仕込み 綾・熟成法」で生み出される強いコシと乱切りされた太麺は、本場讃岐の専門店さながら。	3食入 540g	・レンジ調理 ・鍋調理
麺	北海道産小麦使用 稲庭風細うどん3食	北海道産小麦の使用に限定した、小麦本来の香りと色調が楽しめる稲庭風細うどんです。縦にも横にも陳列可能なマルチパッケージにリニューアル。	3食入 540g	・レンジ調理 ・鍋調理

【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。