

2024年1月16日

2024年春季 家庭用冷凍食品 新商品のご案内

新商品 7品、リニューアル品 17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:松田要輔)は、2024年春季家庭用冷凍食品として、新商品 7品、リニューアル品 17品(パッケージリニューアル 9品を含む)を3月1日より全国で発売します。

昨年の新型コロナウイルス感染症の第5類移行により、本格的なアフターコロナを迎えたことから、社会経済活動が活発化し、人流の回復が一層進んでいます。一方、原材料費やエネルギー費の高騰により、食品を含む多くのモノやサービスの価格が上昇し、節約志向も進む等、お客様の生活様式やニーズにも影響を与えています。

そのような中、今春は、本格的なお店の味をご家庭で召し上がっていただける有名店監修の冷凍具付ラーメン、汁なし麺を追加発売する他、ねぎがたっぷりのたこ焼や米粉を使ったチヂミ等を発売します。

また、お弁当での使いやすさを追求した「詰めやすサイズ」シリーズや、ご家庭で Café 気分を味わえる「ここ Café」シリーズのラインナップを拡充します。

さらに、当社の主力商品である冷凍うどんが本年発売 50周年を迎えます。これまでの 50年のご愛顧に感謝を申し上げますとともに、引き続きお客様にご満足いただける商品を提供できるよう、全力で努めてまいりますので、今後ともいっそうのご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

今後もグループ一丸となり「食事をうれしく、食卓をたのしく。」という想いで、お客様ニーズの変化を捉えた商品を提案してまいります。

■麺(具付麺):食材の満足度が高いまるぐシリーズに新商品が仲間入り!

《新商品》たかはし監修 まるぐ 焼きあご塩ラーメン



名店「焼きあご塩らーめんたかはし」監修のこだわりの具材(豚チャーシュー2種、穂先だけのこ、ほうれん草)をトッピングしております。鶏ガラと豚ガラの深みのあるあごだしスープと一緒に楽しんでください。

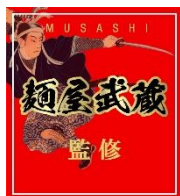


※ “焼きあご塩らーめんたかはし”とは
2015年新宿に開業。首都圏9店舗、関西圏1店舗、香港1店舗を展開。(2023年12月時点)当時、あまり知られていなかった「焼きあご」の存在を世の中に広げ、ブームの火付け役となった人気ラーメン店。
高級だしの「焼きあご」で多くの人を幸せにしたいという想いで研究を重ね、「焼きあごだし」が日本を代表する本物のだし文化となるように育て続けている名店。

《新商品》麵屋武蔵監修 旨ませそば大盛り



名店「麵屋武蔵」監修のませそばが新登場!
味噌と濃口醤油をベースに魚介と豚の旨みが広がります。



※ “麵屋武蔵”とは
1996年創業の革新的なラーメンを作り続ける名店。
常にラーメンの限界に挑戦し続け、革新的な存在として、ラーメン業界の第一線を走り続ける人気有名店。

■スナック:ねぎがたっぷり入った大粒たこ焼と小麦粉の代わりに米粉を使ったチヂミが新登場!

《**新商品**》**ごつつ旨い 大粒ねぎたこ焼おろしポン酢**

国産生ねぎを生地の中にとっぷり入れました。

ねぎの風味が豊かな生地は外はカリッと、中はとろ〜りとした食感。添付のおろしポン酢はゆず果汁入りで、あっさりした味わい。



《**新商品**》**海鮮チヂミ**

いかとえびをふんだんに使用し、海鮮の存在感抜群! 6種具材で、具だくさんの海鮮チヂミに仕上げました。

小麦粉の代わりに、米粉を使用し、もちもち食感に仕上げました。



■弁当:「詰めやすサイズ」シリーズに新たなラインナップが新登場!



《**新商品**》**詰めやすサイズたっぷりコーンフライ**

お弁当に詰めやすいコンパクトな「詰めやすサイズ」シリーズにコーンフライが新登場。

小さいけれどつぶつぶコーンがしっかり入ったフライです。

どうもろこし本来の味や粒感を活かす為、シンプルな味付けで仕上げております。

便利な自然解凍です。



《**新商品**》**とり天 のり塩味**

味付けは淡路島の藻塩を使ったのり塩味。シンプルな味わいの中にもあおさの風味感じるとり天です。

便利な自然解凍です。

■ベーカリー:「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 紅茶スコーン**

丁寧に折り込んだこだわりの生地にもアールグレイの茶葉を合わせ、外はさっくり、中はしっとりとした食感に焼き上げました。芳醇で爽やかなアールグレイの香りが広がります。



【**新商品**】

カテゴリ	商品名	内容量	調理方法
麺	たかひし監修 まるぐ 焼きあご塩ラーメン	1食入 255g	・鍋調理 ・レンジ調理
麺	麺屋武蔵監修 旨まぜそば大盛り	1食入 360g	・レンジ調理
スナック	ごつつ旨い 大粒ねぎたこ焼おろしポン酢	6個入 200g	・レンジ調理

カテゴリ	商品名	内容量	調理方法
スナック	海鮮チヂミ	1食入 230g	・レンジ調理 ・フライパン調理
弁当	詰めやすサイズたっぷりコーンフライ	8個入 120g	・レンジ調理 ・自然解凍
弁当	とり天 のり塩味	5個入 80g	・レンジ調理 ・自然解凍
ベーカリー	ここCafé 紅茶スコーン	2個入	・レンジ調理 ・自然解凍

【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	お皿がいら ない ジャー ジャー 麺	もちもち丸麺が甜麺醬の濃厚なソースによく絡みます。 ソース中の香味油を別入れすることにより、香味油の特徴を引き出した香り豊かなソースに仕上げました。	1食入 318g	・レンジ調理
麺	お皿がいら ない 汁なし 担々 麺	平打ちもちもち麺が青花椒の辛さ引き立つソースによく絡みます。ソース中の香味油を別入れすることにより、香味油の特徴を引き出した香り豊かなソースに仕上げました。	1食入 312g	・レンジ調理
麺	お皿がいら ない 明太 クリー ムう どん	包丁切り（くびれ麺）にすることにより、ソースと絡みやすく仕上げています。かねふくの明太子を使用した特製ソースを使用した明太クリームうどんです。	1食入 277g	・レンジ調理
麺	お皿がいら ない ぶっ かけ 牛肉 う どん	包丁切り（くびれ麺）にすることにより、つゆと絡みやすく仕上げています。コンの強いうどんにかつおの旨みが効いたつゆをかけ、甘辛く濃いめに味付けした牛肉とネギをトッピングしました。	1食入 288g	・レンジ調理
麺	麵屋武蔵監修 辛まぜ そば 大盛 り	テーブルマークの製麺技術を活かしたもちもち麺とより刺激的な辛さにパワーアップしたソースがよく絡みます。	1食入 368g	・レンジ調理
食卓	国産若鶏の塩から揚げ 250g	むね肉部分の配合を増やすことで肉本来のおいしさ及び食感が肉々しくなり、全体として肉の旨みがアップしています。	250g	・レンジ調理 ・自然解凍
食卓	国産若鶏の和から揚げ 250g	丸大豆醤油や酵母エキスを組み合わせ、味のコクや深みをプラスしました。生姜の風味もあるので、さっぱりとした味わいに仕上げています。	250g	・レンジ調理 ・自然解凍
ベーカリー	ここCafé チョコスコーン	生地のパターミルク風味とチョコの味わいがアップし、さらにおいしくなりました。	2個入	・レンジ調理 ・自然解凍

【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
スナック	ごっつ旨い お好み焼	卵と山芋でふわっふわ食感の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。いかと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
スナック	ごっつ旨い お好み焼 ふた玉	国産キャベツのシャキシャキ食感と卵と山芋でふわっふわの生地にジューシーな豚肉が食欲をそそる一品です。	1食入 300g	・レンジ調理
スナック	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
スナック	ごっつ旨い 明太もちお好み焼	明太子味のふんわりとした生地とおもちの相性が抜群のお好み焼。	1食入 230g	・レンジ調理
スナック	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入り。青ねぎをたっぷり使った大阪で人気メニューです。	1食入 225g	・レンジ調理
米飯	だしを味わう あさりごはん	おかげさまで発売20周年。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、油揚げ入り。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。	360g	・レンジ調理 ・フライパン調理
弁当	詰めやすサイズ 牛肉入りコロッケ	ホクホクのじゃがいもと牛肉をサクサクの衣でつつみました。野菜と牛肉の旨みが引き立つ味付けがごはんにもよく合います。	8個入 128g	・レンジ調理 ・自然解凍
弁当	詰めやすサイズ チキンタツタ 生姜醤油味	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。	8個入 104g	・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	ふんわりやわらか仕上げの寄せ揚げにかつおと昆布のうま味が効いた和風ダレを絡めました。	8個入 104g	・レンジ調理 ・自然解凍

【本件に関するお問い合わせ先】

テーブルマーク株式会社 経営企画部 広報チーム

電話:03-3546-6802

Mail:kouhou@tablemark.co.jp

【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。