

2026年春季 パックごはん 新商品のご案内

— “おいしさが伝わる”デザインへ、「国産こしひかり」シリーズをリニューアル —

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、2026年春季パックごはんの新商品を1品、リニューアル品を8品、3月1日（日）より全国※で発売します。

※新商品は地域限定での発売となります

ライフスタイルの多様化に伴い、パックごはんは“時短”と“手軽さ”を兼ね備えた主食として定着し、市場を拡大してきました。そして近年では、利便性にとどまらず、おいしさ、品質、機能性への期待も高まっています。

こうした状況の中で、テーブルマークは、更なるおいしさ向上を図るとともに、お客様に商品のこだわりや特長をより分かりやすくお伝えするために、2026年春、主力である「国産こしひかり」シリーズをリニューアルします。

あわせて、深皿でトレイのままカレー等をかけてそのまま食べられる新商品をラインナップに加え、パックごはんの新たな食シーン提案を行います。

➤ リニューアル品：「国産こしひかり」シリーズ

「ふくもち食感」で、炊きたての香りと食感を楽しめるごはんを家庭に。

リニューアルポイント① パッケージ

二段階加熱製法とは？

炊飯前に瞬間的に高温・高圧で加熱し、短時間でごはんの芯までしっかり熱を通す「加圧加熱」を行います。その後、魚沼のおいしい水をトレイに入れ、高温の蒸気で一気に炊き上げる「蒸気炊飯」を組み合わせています。

POINT 1
おいしさを伝えるデザイン
土鍋で炊いたおいしいごはんを再現し、立ち上る湯気で炊きたて感を演出。
こだわり製法訴求
「二段階加熱製法」で、おいしさへのこだわりを訴求。
おいしい食感訴求
視覚的に伝わりやすいアイコンに。

POINT 2
売場で目立つカラー
ベース色は高級感を演出する黒。白いごはん・湯気との色差を強調し、さらに本品の特長である「加圧加熱」をオレンジで表現。

リニューアルポイント② 品位のさらなる向上

酸味料の配合を見直すことにより、ごはん本来の炊きたての香りをさらに引き立つようにこだわりました。

「ふくもち食感」とは？

こだわりの二段階加熱製法である、「加圧加熱」と「蒸気炊飯」により、お米の芯までしっかり熱を通します。高温・高圧の条件下で、米のデンプンがすばやく糊化（α化）し、水分を吸収して細胞が大きく膨らみます。その結果、粒はふっくらと膨らみ、外はふっくら、中はもっちりとした食感に仕上がります。



➤ 新商品（地域限定発売）：深皿ごはん 3食



お皿いらずで、トレーのままカレーなどをかけて食べられる深皿のパックごはんです。1食200gとし、
 しっかりした内容量でありながら、深さに余裕のあるトレー形状により、レトルトカレーや汁気の多い
 丼ものなどもそのまま盛り付けて食べることができる、おいしさと手軽さを両立した商品です。

お皿
いらず

洗い物
なし

ローリング
ストックにも

アレンジ調理例



牛丼



親子丼



お茶漬け



※こちらはごはんのみの商品です

➤ 商品情報一覧

<新商品>

商品名	内容量	調理方法
深皿ごはん 3食	600g (200g×3食)	・電子レンジ

<リニューアル品>

商品名	商品特長	内容量	調理方法
ふくもち食感 国産こしひかり3食	国民的銘柄米である国産の「こしひかり」を魚沼のおいしい水で炊き上げました。「加圧加熱」と「蒸気炊飯」の二段階で加熱することで、外はふっくら、中はもっちりとしています。	540g (180g×3食)	・電子レンジ ・ボイル
ふくもち食感 国産こしひかり5食		900g (180g×5食)	・電子レンジ ・ボイル
ふくもち食感 国産こしひかり8食		1200g (150g×8食)	・電子レンジ ・ボイル
ふくもち食感 国産こしひかり10食		1800g (180g×10食)	・電子レンジ ・ボイル
ふくもち食感 国産こしひかり（分割）6食		900g (150g×2食×3個)	・電子レンジ ・ボイル
ふくもち食感 国産こしひかり小盛（分割）6食		600g (100g×2食×3個)	・電子レンジ ・ボイル
ふくもち食感 国産こしひかりやわらか小盛（分割）6食		600g (100g×2食×3個)	・電子レンジ ・ボイル
ふくもち食感 国産こしひかり大盛3食		750g (250g×3食)	・電子レンジ ・ボイル

※本資料に記載されている内容は発表日時点の情報です。

今後の状況の変化などにより、内容が変更となる可能性がありますことを、あらかじめご了承ください。

【お客様から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：<https://www.tablemark.co.jp/>