

2026年秋季 家庭用冷凍・常温食品 新商品のご案内

9月1日（1品のみ11月1日）より全国で発売

冷凍食品 新商品6品・リニューアル品12品、パックごはん リニューアル品10品

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年秋季新商品を9月1日（火）より全国で発売します。家庭用冷凍食品では新商品6品、リニューアル品12品（パッケージリニューアル6品を含む）、あわせて常温のパックごはんにて、リノベーション品10品を発売します。

昨今、物価上昇の影響により家庭での節約意識が高まる一方、毎日の食事づくりでは、調理の手間や献立に悩む場面も少なくありません。こうした背景を踏まえ、ワンプレートで楽しめる「うどん和膳」シリーズの新味に加え、牛カレーうどんや外食店とのコラボラーメンなど、本格的な味わいを手軽に楽しめる商品を通じて、毎日の食卓をより豊かにする選択肢を提案します。ギネス世界記録™※に認定された冷凍麺世界売上No.1の技術と品質を活かし、麺類をはじめ、米飯など幅広い商品をラインナップ。毎日の食事に寄り添いながら、「うれしい」「たのしい」を感じるひとときをお届けします。

※正式タイトル名：最大の冷凍麺ブランド（最新年間売上）
認定対象年：2024年



うどん（ワンプレート）

■うどん和膳 かしわ天と玉子あんかけ（11月1日より発売予定）



「うどん和膳」シリーズより待望の新味が登場！

しっとりやわらかなかしわ天、しっかりとした味付けのきんぴらごぼう、衣のくちどけにこだわったちくわ天をおかず、こだわりのうどんが楽しめます。つゆは生姜を感じられる玉子あんかけつゆです。

うどん（具付き・汁あり）

■讃岐麺一番 牛カレーうどん

牛肉やたまねぎ、ねぎの具材感があり、後味のコクが特長のカレースープが、コシの強いもちもちした食感の麺によく合うカレーうどんです。麺の長さを通常よりも短くすることで、カレーの汁がはねにくくなるように工夫しています。



ラーメン（具付き・汁あり）

■らあめん花月嵐監修 嵐げんこつらあめん



「らあめん花月嵐」監修、豚骨ベースの背脂醤油ラーメンが新登場。豚骨の旨みに、たまり醤油のコクとにんにくのパンチが調和し、背脂の浮いたスープがやみつきになる、看板商品「嵐げんこつらあめん」を再現した一杯です。



1992年創業。豚骨の中でも旨み成分が多く含まれるといわれる“げんこつ”を長時間じっくり煮込み完成されたスープに、熟成された秘伝のタレが決め手の「嵐げんこつらあめん」が看板商品。国内180店舗、海外25店舗を展開中。（2026年7月時点）

米飯

■牛そぼろと牛しぐれ仕立ての牛めし

コクのある牛しぐれと、ご飯になじむ牛そぼろを合わせたW牛肉仕立ての牛めしです。牛しぐれは、濃口醤油をベースに、たまり醤油とザラメで味付けをし、しょうがが香る上品な味わいに仕上げました。国産米を使用しています。



■ライスバーガー ねぎ塩豚カルビ

国産米に大麦を配合したライスバンズで、ねぎ塩豚カルビをサンドしました。ガツンと旨いの、後味さっぱりなライスバーガーです。内袋のまま、簡単レンジ調理・簡単後片付けできるので、朝食・昼食・おやつにと幅広い食シーンで大活躍します。



弁当

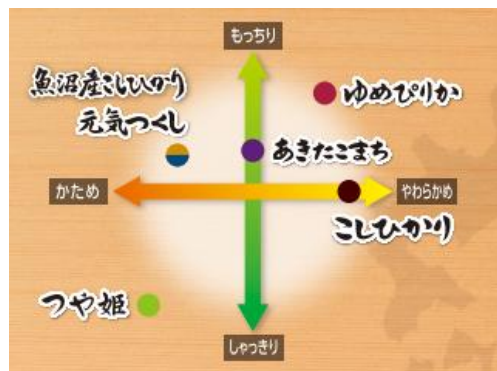
■ふっくら卵の完熟トマトオムレツ



完熟トマトソース（完熟トマトを原材料としたトマトケチャップ、トマト・ピューレーづけ、トマトペーストを使用）で味付けした中具を契約農家直送の新鮮卵でふっくら焼き上げた洋風オムレツ。お弁当のおかずや、朝食にもおすすめの一品です。

パックごはん（リニューアル品 銘柄米シリーズのご紹介）

銘柄米シリーズは1食ずつ切り離せるトレー入り。お客様の声を活かし、トレーを改良。より米粒がトレー※1につきにくく、お茶碗に移し替えやすくなりました。また、パッケージにはお米のかたさ・食感・味わいを評価した「ごはんの食味評価表※2」を記載し、その特長をわかりやすく表現しています。



※1トレーは順次切り替えとなります

※2 ごはんの食味評価表は当社の製品評価結果です

商品情報一覧（冷凍食品）

<新商品>

カテゴリ	商品名	内容量	調理方法
麺	うどん和膳 かしわ天と玉子あんかけ	1食入 365g	・電子レンジ
	讃岐麺一番 牛カレーうどん	1食入 313g	・鍋
	らあめん花月嵐監修 嵐げんこつらあめん	1食入 254g	・鍋 ・電子レンジ
米飯	牛そぼろと牛しぐれ仕立ての牛めし	320g	・電子レンジ ・フライパン
	ライスバーガー ねぎ塩豚カルビ	1個入 120g	・電子レンジ
弁当	ふっくら卵の完熟トマトオムレツ	4個入 112g	・電子レンジ

<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	讃岐麺一番 肉うどん	甘辛く味付けしたやわらかな牛肉とたまねぎ、ねぎをのせた、食べ応えのある肉うどんです。器につゆ、水、具付めんを入れ、電子レンジで温めるだけでアツアツの肉うどんが楽しめるよう、調理方法を見直し簡便性がアップしました。	1食入 340g	・電子レンジ ・鍋
	讃岐麺一番 きつねうどん	つゆが染み出す「じゅわっとおいしい」大きなお揚げが特長のきつねうどんです。器につゆ、水、具付めんを入れ、電子レンジで温めるだけでアツアツのきつねうどんが楽しめるよう、調理方法を見直し簡便性がアップしました。	1食入 283g	・電子レンジ ・鍋
	元祖ニュータンメン 本舗監修 タンメン	「元祖ニュータンメン本舗」監修。唐辛子の刺激的な味わいがやみつきになる一杯です。よりお店に近い味わいを目指し、スープのにんにく配合を見直し、茹で伸びしにくくなるよう、麺の配合も変更しています。電子レンジの調理方法を見直し、簡便性がアップしました。	1食入 267g	・鍋 ・電子レンジ
	天理スタミナラーメン 監修 スタミナラーメン	「天理スタミナラーメン」監修。豆板醤と白菜の旨みと、にんにくのパンチが利いたピリ辛なスープがやみつきになる一杯です。茹で伸びしにくくなるよう、麺の配合を見直しています。電子レンジの調理方法を見直し、簡便性がアップしました。	1食入 256g	・鍋 ・電子レンジ
米飯	だしを味わうあさりごはん	ふっくらしたあさに、シャキシャキの筍と、いんげん、油揚げ入り。あさりの旨み、昆布とかつおの出汁を感じられる、満足感のある和風ごはんです。具材のきめさをいんげんに変更しました。	360g	・電子レンジ ・フライパン
弁当	チーズinハンバーグ (ミニ)	3種類のチーズ入りチーズソースを国産若鶏を使用したお肉で包み込み、ふっくらジューシーに焼き上げました。じっくりと煮込み、配合を見直した自家製デミグラスソースとも絡み合い、小さくても本格的な味に仕上がっています。	5個入 90g	・電子レンジ ・自然解凍

商品情報一覧（冷凍食品）

<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	カトキチ極細さぬきうどん3食（マルチPKG）	なめらかでつるつとしたのどごしが特長のカトキチさぬきうどんシリーズで最も細いうどんです。鍋・レンジでの調理に加えて流水調理も可能なため、暑い時期でも簡単かつ快適に調理できます。	3食入 540g	・流水解凍 ・電子レンジ ・鍋
	北海道産小麦使用 稲庭風細うどん3食 （マルチPKG）	細く繊細で、なめらかなのど越しが特長の稲庭風うどんです。透き通るようにつややかで、上品な口当たり。北海道産小麦を厳選使用し、小麦本来の風味と旨みを味わうことができます。	3食入 540g	・電子レンジ ・鍋
ワンプレート	うどん和膳 彩り野菜 かき揚げとちくわ天	彩り豊かな野菜かき揚げ、衣のくちどけにこだわったちくわ天、甘めのしっとり卵焼きをおかず、こだわりのうどんが楽しめます。つゆはかつお節、にぼしで出汁を取った香り高いつゆです。	1食入 355g	・電子レンジ
	うどん和膳 おろし豚 しゃぶと揚げ茄子	ふっくらしっとりとした豚しゃぶ、彩りの揚げ茄子、衣のくちどけのよさにこだわったちくわ天をおかず、こだわりのうどんが楽しめます。つゆは粗目の国産大根おろしを使用したおろしつゆです。	1食入 330g	・電子レンジ
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。	5個入 125g	・電子レンジ ・自然解凍
	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ることで深みのある味わいに仕上げました。	5個入 130g	・電子レンジ ・自然解凍

商品情報一覧（パックごはん）

<リニューアル品> ※パックごはんのトレーは順次切り替えとなります

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（分割） 6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。米粒が残りにくいトレー※に改良しました。	6食入 900g	・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	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。「少量で十分」「小腹を満たしたい」といったニーズにお応えする、食べ切りサイズのパックごはんです。米粒が残りにくいトレー※に改良しました。	6食入 600g	・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	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通常よりもやわらかめに炊き上げた、食べ切りサイズのパックごはんです。米粒が残りにくいトレー※に改良しました。	6食入 600g	・電子レンジ ・ボイル
魚沼産こしひかり （分割）4食	高級米として有名な魚沼産こしひかりを贅沢に使用。洗米から炊飯まですべての工程で魚沼の水を使用し、おいしく炊きあげました。米粒が残りにくいトレー※に改良しました。	4食入 600g	・電子レンジ ・ボイル
新潟県産こしひかり （分割）4食	新潟県産こしひかりを魚沼の豊かな自然が育んだおいしい水で炊き上げました。やわらかめの食感とバランスのとれた食味が特長です。米粒が残りにくいトレー※に改良しました。	4食入 600g	・電子レンジ ・ボイル
北海道産ゆめぴりか （分割）4食	北海道の大地で育った銘柄米のゆめぴりか。やや、やわらかめで粘りと弾力があるもっちりとした食感と豊かな甘みのあるお米です。米粒が残りにくいトレー※に改良しました。	4食入 600g	・電子レンジ ・ボイル

商品情報一覧（バックごはん）

＜リニューアル品＞ ※バックごはんのトレーは順次切り替えとなります

商品名	商品特長	内容量	調理方法
山形県産つや姫 （分割）4食	つや姫は、色、ツヤが良く、甘みと旨みのバランスに優れ、かためでしゃっきりとした食感が特長です。米粒が残りにくいトレー※に改良しました。	4食入 600 g	・電子レンジ ・ボイル
秋田県産あきたこまち （分割）4食	香りが良く粘りがあり、もっちりした食感が特長のあきたこまち。旨み、甘み、粘り、歯応えのバランスが良いお米です。米粒が残りにくいトレー※に改良しました。	4食入 600 g	・電子レンジ ・ボイル
福岡県産元気つくし （分割）4食	暑さに強く元気に育った福岡県産の元気つくしは、一粒一粒がしっかりしておりすっきりとした味わいです。米粒が残りにくいトレー※に改良しました。	4食入 600 g	・電子レンジ ・ボイル
北海道産きたゆきもちの お赤飯 3食	北海道産もち米「きたゆきもち」を使用して、テーブルマークこだわりの製法で1食ずつじっくり炊き上げました。手間のかかる赤飯を、バックごはんならレンジだけで簡単調理が可能です。原料を一部変更しました。	3食入 480g	・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

テーブルマーク株式会社 概要



社名：テーブルマーク株式会社
代表取締役社長：松田要輔
本社所在地：東京都中央区築地6-4-10
事業内容：冷凍食品、その他食料品の製造・販売
URL：<https://www.tablemark.co.jp/>