

2018年7月11日

2018年秋冬の家庭用冷凍食品

新商品7品、リニューアル品25品を9月1日より発売

テーブルマーク株式会社は、2018年秋冬の家庭用冷凍食品として、新商品7品、リニューアル品25品を9月1日より全国で発売します。カテゴリ毎の主な投入商品は、以下の通りです。

■冷凍麺:人気ラーメン店“麺屋武蔵”とコラボ！本格的な中華麺をご家庭で楽しめる新商品

このたび当社は、株式会社 麺屋武蔵とコラボした冷凍中華麺2商品を発売します。

新商品「麺屋武蔵監修 中華麺3食」は、太めの多加水麺で、冷凍麺ならではのもちもちとした食感をお楽しみいただけます。たっぷり200gの麺は、1玉ずつの個包装のため、レンジ調理でいつでも簡単に必要な分だけ使用することができ、つけ麺、汁なし麺などメニューの幅が広がります。また、煮込んでもゆで伸びしにくいため、鍋にもぴったりです。



麺屋武蔵監修 中華麺3食



麺屋武蔵監修 魚介豚骨チャーシュー麺

新商品「麺屋武蔵監修 魚介豚骨チャーシュー麺」は、レンジ調理が可能で、麺・具・スープがセットになった本格的な具付ラーメンです。もっちりとした特製太麺、ゆずを隠し味に使った魚介豚骨の二刀流スープが特長で、釜炊きの豚バラチャーシューがたっぷり3枚入っており、人気店の味をご家庭で手軽にお楽しみいただけます。

株式会社 麺屋武蔵 矢都木社長のコメント

“家でもうまいラーメンが食べられる日がやってきた。”
 何度も試作を重ね、麺の太さや食べごたえにこだわり、煮込みにも強い「中華麺」が完成しました。
 「チャーシュー麺」は魚介と豚骨の二刀流スープにゆずを加えて仕上げました。
 とことんこだわって、作り上げたこの商品！！是非ご賞味ください！！



<麺屋武蔵について>

東京・新宿に総本店を構え、都心部を中心に現在国内14店を構えるラーメン店チェーン。1996年の創業以来、20年以上にわたってラーメン界の第一線を走り続けるブランドとしてラーメン通の間で強い存在感を放っている。

<麺屋武蔵コラボ商品特設サイトについて>

8月より麺屋武蔵コラボ商品の特設サイトをホームページで公開予定。商品の特長や、「麺屋武蔵監修 中華麺3食」を使った麺屋武蔵直伝のオリジナルレシピも掲載します。

■冷凍米飯:だしにもこだわり、秋の味覚たっぷりの和風米飯を新発売

新商品「だし香る 鮭五目ごはん」を発売します。本商品は、ふっくら炊き上げた国産こしひかりに、鮭とごぼう、れんこん、にんじん、油揚げ、葉大根を合わせました。かつおと昆布のだしの旨みをきかせた、やさしい味わいに仕上げました。



だし香る 鮭五目ごはん

■冷凍米飯:軽食でも夜食でも、あらゆるシーンで楽しめる人気のライスバーガーのラインナップ拡充



炙り焼肉ライスバーガー

当社人気のライスバーガーに新商品「炙り焼肉ライスバーガー」を新たに追加します。

本商品は、直火で炙り焼きした牛肉に醤油ベースの特製甘辛たれをからめ、表面はカリッと中はふっくら仕上げたボリューム感のあるライスパンズでサンドしました。

■お弁当:“簡単・便利”だけでなく、子どもも、大人も周囲に自慢したくなる！バラエティ溢れる3品を新発売



“シチューをお弁当に持っていくたい！”というお客様のニーズに応え、新商品「カップに入ったクリームシチュー」を発売します。本商品は北海道産牛乳と生クリームを使い、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、とうもろこし、かぼちゃを具材として使用しています。

お弁当に使いやすいカップ入りで、星型チーズをのせることで、お弁当をかわいく彩ります。

カップに入ったクリームシチュー

新商品「ごろっと具材のスペイン風オムレツ」は契約農家直送の新鮮卵に、大きめにカットしたベーコン、ポテト、赤と緑の2色のピーマンを入れたボリューム感のあるオムレツです。シンプルなコンソメ味で仕上げることで、卵と野菜のおいしさが引き立ちます。形状を四角形にすることでお弁当箱にも入れやすい商品に仕上げました。



ごろっと具材のスペイン風オムレツ



ステイックチキン 中華風甘辛たれ

新商品「ステイックチキン 中華風甘辛たれ」は、国産若鶏のひき肉に水クワイ、にんじん、にらを加えて焼き上げました。水クワイのしゃきしゃきとした食感と中華風甘辛たれがアクセントとなってご飯がすすみます。お弁当箱に入れやすく、食べやすい形状に仕上げました。

テーブルマークは、「一番大切な人に食べてもらいたい」という想いのもと、付加価値のある商品づくりを進めています。

商品個別の詳細につきましては、下記をご参照ください。

【新商品 7 品】

| カテゴリ | 商品名 | 商品特長 | 容量 | 調理方法 |
|------|-----------------------|--|-------------|--------------------|
| 冷凍麺 | 麺屋武蔵監修 中華麺3食 | ・「麺屋武蔵」監修による本格冷凍中華麺です。太めの多加水麺で、冷凍麺ならではのもちもち食感で、鍋で煮込んでゆで伸びしにくい商品です。 | 3食入 (600g) | ・レンジ調理 ・鍋調理 |
| 冷凍麺 | 麺屋武蔵監修 魚介豚骨チャーシュー麺 | ・「麺屋武蔵」監修による本格的な具付ラーメンです。もっちりした太麺によくからむ魚介と豚骨の旨みがきいた二刀流スープに、釜炊きの豚バラチャーシューがたっぷり3枚入っています。 | 1食入 (268g) | ・レンジ調理 ・鍋調理 |
| 冷凍米飯 | だし香る 鮭五目ごはん | ・ふっくら炊き上げた国産こしひかりに、鮭とごぼう、れんこん、にんじん、油揚げ、葉大根を合わせました。かつおと昆布のだしの旨みがきいたやさしい味わいに仕上げました。 | 360g | ・レンジ調理 ・フライパン調理 |
| 冷凍米飯 | 炙り焼肉ライスバーガー | ・直火で炙り焼きした牛肉に醤油ベースの特製甘辛たれをからめ、表面はカリッと、中はふっくら仕上げたライスパンズでサンドしました。おやつにも食事にもぴったりの商品です。 | 1個入(156g) | ・レンジ調理 |
| お弁当 | カップに入ったクリームシチュー | ・北海道産牛乳と生クリームを使い、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、どうもろこし、かぼちゃの5種の野菜が入った商品です。 | 4カップ入(112g) | ・レンジ調理 |
| お弁当 | ごろっと具材のスペイン風オムレツ | ・契約農家直送の新鮮卵に、ベーコン、ポテト、2色のピーマンが入ったボリューム感のあるオムレツです。卵と野菜のおいしさが引き立つシンプルなコンソメ味。お弁当箱に入れやすい形状に仕上げました。 | 4個入(108g) | ・レンジ調理 |
| お弁当 | ステイックチキン 中華風甘辛たれ | ・国産若鶏のひき肉に水クワイ、にんじん、にらを加えて焼き上げました。水クワイのシャキシャキとした食感と中華風甘辛たれがアクセントです。お弁当箱に入れやすく、食べやすい形状に仕上げました。 | 6個入(108g) | ・レンジ調理 ・自然解凍 |

【リニューアル品 25品】

| カテゴリ | 商品名 | 商品特長・リニューアルのポイント | 容量 | 調理方法 |
|------|------------------------|---|------------|----------------|
| 冷凍麺 | さぬきうどん 5食 | ・こだわりの製法(包丁切り・大釜ゆで)、打ち立てのおいしさを閉じ込める急速凍結で、本格的なおいしさを手軽にご賞味いただけます。 ・パッケージを変更しました。 | 5食入(900g) | ・レンジ調理 ・鍋調理 |
| 冷凍麺 | さぬきうどん 3食 | ・こだわりの製法(包丁切り・大釜ゆで)、打ち立てのおいしさを閉じ込める急速凍結で、本格的なおいしさを手軽にご賞味いただけます。 ・パッケージを変更しました。 | 3食入(540g) | ・レンジ調理 ・鍋調理 |
| 冷凍麺 | 国産小麦 減塩だけどおいしいうどん3食 | ・香り高い国産小麦を使用し、強いコシとなめらかな食感はそのままに、塩分を50%オフ。(当社さぬきうどん3食との比較) ・麺の角に丸みをもたせ、鍋に入れやすい形状に変更しました。 ・商品名/パッケージを変更しました。 | 3食入(540g) | ・レンジ調理 ・鍋調理 |
| 冷凍麺 | 国産蕎麦粉使用 石臼挽き日本蕎麦3食 | ・じっくり時間をかけて石臼挽きした国産蕎麦粉で打った日本そばです。歯切れの良い食感とつるりとしたのど越し、そば本来の香りや風味をレンジ調理で手軽に味わえます。 ・パッケージを変更しました。 | 3食入(480g) | ・レンジ調理 ・鍋調理 |
| 冷凍麺 | 7種具材の鍋焼うどん | ・コシの強いうどんにボリュームのある7種の具材を使った本格鍋焼うどんです。つゆは瀬戸内産いわしの煮干し、利尻昆布などのだしをきかせました。 ・麺を増量しました。 ・商品名/パッケージを変更しました。 ・具材を変更しました。 | 1食入(294 g) | ・鍋調理 |
| 冷凍麺 | 韓国風 辛チゲうどん | ・唐辛子、豆板醤、コチジャン仕立ての辛みの中にも深いコクのあるスープで煮込むチゲうどんです。牛カルビ、キャベツ、チンゲン菜、ぶなしめじ、白ねぎ、油揚げ、にんじんの7種の具材を贅沢に使用しています。 ・商品名/パッケージを変更しました。 | 1食入(289g) | ・鍋調理 |
| 冷凍麺 | かぼちゃほうとう | ・国産小麦を使用したもちもちの平打ち太麺が特長の味噌煮込みうどんです。神州一味噌と、だしこだわったつゆで、煮込むほどにおいしさが広がります。かぼちゃ、白菜、にんじん、油揚げと具材も豊富です。 ・麺を増量しました。 ・パッケージを変更しました。 | 1食入(390g) | ・鍋調理 |

| | | | | |
|------|--------------------------|--|-----------|----------------|
| 冷凍麺 | CoCo壱番屋監修カレーうどん | <ul style="list-style-type: none"> ・強いコシ、もちもちとした食感となめらかなのどごしのさぬきうどんで味わう和風だしをきかせたカレーうどんです。 | 1食入(347g) | ・鍋調理 |
| 冷凍麺 | 讃岐麺一番肉うどん | <ul style="list-style-type: none"> ・強いコシ、もちもちとした食感となめらかなのどごしのさぬきうどんで味わう肉うどんです。 甘辛く味付けた牛肉の旨みと甘みが昆布と煮干しで丁寧にだしをとった深い味わいのつゆに良く合います。 | 1食入(338g) | ・レンジ調理 ・鍋調理 |
| 冷凍米飯 | ライスバーガー焼肉 | <ul style="list-style-type: none"> ・表面はカリッと、中はふっくらと仕上げたライスパンズに牛焼肉と玉ねぎをサンド。たれは、醤油、味噌、りんごピューレなどを使った深みのある味付けです。 ・ライスパンズを改良しました。 ・パッケージを変更しました。 | 1食入(135g) | ・レンジ調理 |
| 冷凍米飯 | ライスバーガー牛カルビ | <ul style="list-style-type: none"> ・表面はカリッと、中はふっくらと仕上げたライスパンズに牛カルビとにんにくの芽をサンド。たれは、醤油に赤ワインやおろししょうがを加え、風味と深いコクをプラスしました。 ・ライスパンズを改良しました。 ・パッケージを変更しました。 | 1食入(135g) | ・レンジ調理 |
| スナック | ごつ旨い お好み焼 | <ul style="list-style-type: none"> ・上下から短時間で焼き上げるプロの技で外はしっかりと、中はふっくら仕上げたお好み焼です。 ・パッケージを変更しました。 | 1食入(300g) | ・レンジ調理 |
| スナック | ごつ旨い お好み焼 豚玉 | <ul style="list-style-type: none"> ・上下から短時間で焼き上げるプロの技で外はしっかりと、中はふっくら仕上げたお好み焼です。 ・パッケージを変更しました。 | 1食入(270g) | ・レンジ調理 |
| スナック | ごつ旨い 豚モダン (焼そば入りお好み焼) | <ul style="list-style-type: none"> ・ふわふわ生地にもちもちの太麺焼そばを合わせ、鉄板でパリッと焼き上げました。 ・パッケージを変更しました。 | 1食入(251g) | ・レンジ調理 |
| スナック | ごつ旨い 大粒たこ焼 | <ul style="list-style-type: none"> ・中はふんわり、外はしっかりと焼き上げたまんまるな本格的なたこ焼に大粒のたこがしっかりと入っています。充実した添付品も魅力の一食完結型商品です。 ・パッケージを変更しました。 ・深型トレーへ変更しました。 ・添付品を一包化し取りやすくなりました。 | 6個入(197g) | ・レンジ調理 |
| スナック | ごつ旨い 大きなたこ焼 | <ul style="list-style-type: none"> ・中はふんわり、外はしっかりと焼き上げたまんまるな本格的なたこ焼です。特製ソース付です。 ・パッケージを変更しました。 ・深型トレーへ変更しました。 | 6個入(190g) | ・レンジ調理 |
| スナック | ま～るい海鮮チヂミ | <ul style="list-style-type: none"> ・チヂミをまんまるく焼き上げた便利な紙トレー付のスナックです。生地に3種の国産野菜(にら、玉ねぎ、にんじん)が入っており、ごま油の香ばしさと特製たれがマッチします。 ・エリア限定から全国発売に変更します。 | 6個入(195g) | ・レンジ調理 |

| | | | | |
|-----|-------------------------|--|-----------|-----------------|
| 食卓 | 国産若鶏の塩から揚げ 280g | ・国産若鶏のむね肉を赤穂の天塩で仕上げた塩から揚げが味付けと揚げ衣を改良し、おいしさがアップ。食卓の一品やおつまみの他、自然解凍も可能なのでお弁当にもおすすめです。 | 280g | ・レンジ調理 ・自然解凍 |
| 食卓 | いまどき和膳 ピーマンの肉詰め | ・粗挽きの鶏肉に、にんじん、玉ねぎなどが入った中具をピーマンに詰めて焼き上げました。醤油もろみとかつおだしの効いた甘辛たれがよく合います。 ・パッケージを変更しました。 | 4個入(108g) | ・レンジ調理 |
| 食卓 | いまどき和膳 れんこんはさみ揚げ | ・いかと野菜入りのすり身をれんこんではさみ、磯辺衣で風味良く揚げました。れんこんのシャキシャキ食感と海鮮のおいしさが味わえます。 ・パッケージを変更しました。 | 4個入(128g) | ・レンジ調理 |
| 食卓 | いまどき和膳 あじの竜田揚げあまからたれ | ・脂がのったあじの切り身を竜田揚げにし、醤油もろみを加えて深いコクを加えた甘辛たれをからめました。衣も改良し、食感を軽くしました。 ・パッケージを変更しました。 | 4個入(92g) | ・レンジ調理 |
| 食卓 | いまどき和膳 かぼちゃの重ね揚げ | ・にんじんといんげんの入った北海道産真昆布のだしをきかせた鶏そぼろあんを、ホクホクした栗かぼちゃではさみました。 ・パッケージを変更しました。 | 4個入(120g) | ・レンジ調理 |
| お弁当 | 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です。ごはんに良く合う煮つけ風の味付けです。 ・パッケージを変更しました。 | 6個入(168g) | ・レンジ調理 ・自然解凍 |
| お弁当 | 北海道栗かぼちゃコロッケ 5個 | ・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です。ごはんに良く合う煮つけ風の味付けです。 ・パッケージを変更しました。 | 5個入(140g) | ・レンジ調理 ・自然解凍 |
| お弁当 | 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。 ・北海道産たまねぎに変更し、さらにおいしくなりました。 ・トレーを改良しました。 ・パッケージを変更しました。 | 6個入(162g) | ・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:<http://www.tablemark.co.jp/>