

2019年1月15日

2019年春夏の家庭用冷凍食品 新商品12品、リニューアル品15品を3月1日より発売

テーブルマーク株式会社は、2019年春夏の家庭用冷凍食品として、新商品12品、リニューアル品15品を3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。

■麺:夏は涼しくレンジ調理。サッと本格的なおいしさが味わえる便利な具付き麺など3品を新発売

本場さぬきで人気のうどんメニューが、便利なトレー入りで新登場

簡単便利なトレー入り商品として「讃岐麵一番 肉ぶっかけうどん 大盛り」を発売いたします。甘辛く味付けした牛肉の旨みと甘みが、もちもちした食感のうどんによく絡む、夏場にうれしいぶっかけうどんです。1人分370gのうれしい大盛り。トレー入りでお皿いらず、外袋のままレンジ調理で手軽にお召しあがりいただけます。



讃岐麵一番
肉ぶっかけうどん 大盛り

人気ラーメン店「麺屋武蔵」監修第2弾！夏場にぴったりの「まぜそば」を新発売



「麺屋武蔵」コラボ第2弾として「麺屋武蔵監修 辛まぜそば 大盛り」を発売いたします。唐辛子と魚介のインパクトのある辛みと旨みが食べ応えのある太麺に絡んだピリ辛の汁なし麺です。1人分390gのうれしい大盛り。トレー入りでお皿いらず、外袋のままレンジ調理で手軽にお召しあがりいただけます。

麺屋武蔵監修 辛まぜそば 大盛り

<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15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。



矢都木 社長

<麺屋武蔵コラボ商品特設サイトについて>

麺屋武蔵コラボ商品の特設サイトを当社ホームページで公開中。商品の特長や、「麺屋武蔵監修 中華麺3食」を使ったオリジナルレシピも掲載しています。

<https://www.tablemark.co.jp/frozen/ramen/menya634/index.html>



←特設サイトはこちら



麺屋武蔵監修 中華麺3食

夏場の冷凍麺需要を高める細く繊細な稻庭風うどんのラインナップを拡充

手延べ風なめらか細麺の稻庭風うどんのラインナップにストックに最適な「稻庭風うどん 5食」を新たに追加いたします。細く繊細で、上品な口当たりと、のどごしの良い食感が人気の稻庭風うどん。レンジ調理も可能なので、暑い夏こそ、手軽につるつるとした稻庭風うどん独特の食感をお楽しみください。



稻庭風うどん 5食

■米飯:味の好みや食シーンで選べる2商品を新発売

春を感じる食材をたっぷり使用した季節の和風米飯を新発売



春を感じる和風米飯として新商品「あさりごはん」を発売いたします。本商品は、ふっくらやわらかなあさりに、はごたえの良い鮭と、いんげん、葉大根、油揚げを加えました。鮭と昆布の合わせだしの旨みが利いた、やさしい味わいの和風ごはんです。

あさりごはん

家族みんなが大好きな飽きのこない懐かしい味の「焼めし 600g」を新発売

大人も子どもも大好きな懐かしい味の「焼めし 600g」を発売いたします。しつとりジューシーなチャーシュー、にんじん、たまねぎ、ねぎ、かまぼこ、炒り卵を彩りよく入れ、昔ながらのあつさりとした醤油味に仕上げた素朴な味わいの焼めしです。大容量の 600g 入りで、ひとりでも、家族でもお楽しみいただけます。



焼めし 600g

■食卓:食卓にあと一品あるとうれしい。テーブルを彩るおかず3品を新発売

ゴロッとした乱切り揚げなすを使用した「今日のもう逸品 麻婆なす」は、豆板醤やオイスターエキスで調味した麻婆たれをたっぷりかけておいしく仕上げました。少量では作りにくい麻婆なすを、手軽にお召しあがりいただけます。食卓に「あと一品欲しい」時にうれしい逸品です。



今日のもう逸品 麻婆なす



今日のもう逸品 白身魚と野菜の黒酢あん

カラッと揚げた白身魚がおいしい「今日のもう逸品 白身魚と野菜の黒酢あん」は、たまねぎ、にんじん、ピーマンが入った黒酢あんで甘酸っぱく仕上げました。毎日でも食べたい魚料理を、レンジ調理で手軽にお召しあがりいただけます。食卓に「あと一品欲しい」時にうれしい逸品です。



レンジで旨ハンバーグ

ジューシーで肉の旨みたっぷりの、食卓にもお弁当にもぴったりサイズの「レンジで旨ハンバーグ」を発売いたします。しっかりとした厚みのあるハンバーグに、まろやかでコクのあるデミグラスソースをかけました。

盛り付けにあるとうれしいフライドポテトといんげん付き。ごはんのおかずにもお弁当にも使いやすいサイズが2個入り。好きな分だけ使える便利な分割トレー入りです。

■お弁当:子どもも大人も満足度の高い、個性あふれるお弁当のおかず4品を新発売

鹿児島県産の卵を使ってふっくら仕上げた「ハムエッグ風」は、お弁当箱に詰めやすいサイズと形状に仕上げ、ハムと一緒に焼きあげました。パンやカレーライスにのせたりしてお弁当以外にもアレンジ次第でいろいろ楽しめる商品です。



ハムエッグ風



チキン串カツ

ジューシーな国産若鶏を使用した「チキン串カツ」は、まろやかな風味のダイスチーズを鶏肉に練りこみ、衣をつけてカラッと揚げました。子どもにも食べやすい串付きで、毎日のお弁当を楽しく演出します。自然解凍OKです。

「たっぷりコーンフライ」は、甘みが強く子どもに人気のスーパーイートコーンを特製ベシャメルソースでまとめ、かわいいおにぎり型のフライにしました。たっぷり入ったコーンの甘みと粒々食感をお楽しみいただけます。自然解凍OKです。



たっぷりコーンフライ



てりたまチキン

国産若鶏を使用した「てりたまチキン」はごはんによく合うてり焼きの甘辛たれをからめ、たまごサラダ風のソースをのせました。小さな子どもにも食べやすいやわらかい食感もポイントです。自然解凍OKです。

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

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 12 品】

カテゴリ	商品名	商品特長	容量	調理方法
麺	讃岐麵一番 肉ぶっかけうどん 大盛り	・甘辛く味付けした牛肉の旨みと甘みが、コシがあり、もちもちした食感のうどんによく絡む、夏場にうれしいぶっかけうどんです。1人分370gのうれしい大盛り。トレー入りでお皿いらず、外袋のままレンジ調理で手軽にお召しあがりいただけます。	1食入 (370g)	・レンジ調理
麺	麺屋武蔵監修 辛ませそば 大盛り	・「麺屋武蔵」監修による、夏場にぴったりのませそばが新登場。唐辛子と魚介のインパクトのある辛みと旨みが食べ応えのある太麺に絡む汁なし麺です。1人分390gのうれしい大盛り。トレー入りでお皿いらず、外袋のままレンジ調理で手軽にお召しあがりいただけます。	1食入 (390g)	・レンジ調理
麺	稻庭風うどん 5食	・細く繊細で、上品な口当たりと、のどごしの良い食感が人気の稻庭風うどん。レンジ調理も可能なので、暑い夏こそ、手軽につるつるとした稻庭風うどん独特の食感をお楽しみください。ストックにも最適な5食入。	5食入 (900g)	・レンジ調理 ・鍋調理
米飯	あさりごはん	・ふっくらやわらかなあさりにはごたえの良い筍と、いんげん、葉大根、油揚げを加えました。鰹と昆布の合わせだしの旨みが利いた、やさしい味わいの和風ごはんです。	400g	・レンジ調理 ・フライパン
米飯	焼めし 600g	・大人も子どもも大好きな懐かしいこの味。しつとりジューシーなチャーシュー、にんじん、たまねぎ、ねぎ、かまぼこ、炒り卵を彩りよく入れ、あっさりした醤油味に仕上げた素朴な味わいです。大容量の600g入り。	600g	・レンジ調理 ・フライパン
食卓	今日のもう逸品 麻婆なす	・揚げなすに、豆板醤やオイスターエキスで調味した麻婆たれをたっぷりかけました。少量では作りにくい麻婆なすを、手軽にお召しあがりいただけます。食卓に「あと一品欲しい」時にうれしい逸品です。	2トレー入 (158g)	・レンジ調理
食卓	今日のもう逸品 白身魚と野菜の黒酢あん	・カラッと揚げた白身魚に、たまねぎ、にんじん、ピーマンが入った黒酢あんをかけました。毎日でも食べたい魚料理を、レンジ調理で手軽にお召しあがりいただけます。食卓に「あと一品欲しい」時にうれしい逸品です。	2トレー入 (94g)	・レンジ調理
食卓	レンジで旨ハンバーグ	・しっかりとした厚みのあるハンバーグに、まろやかでコクのあるデミグラスソースをかけました。盛り付けにあるどうれしいフライドポ	2トレー入 (160g)	・レンジ調理

		テトといんげん付き。ごはんのおかずにもお弁当にも使いやすいサイズが2個入り。好きな分だけ使える便利な分割トレー入りです。		
お弁当	ハムエッグ風	・鹿児島県産の卵を使ってふくら仕上げた「ハムエッグ風」は、お弁当箱に詰めやすいサイズと形状に仕上げ、ハムと一緒に焼きあげました。パンやカレーライスにのせたりしてお弁当以外にもアレンジ次第でいろいろ楽しめる商品です。	4 個入 (108g)	・レンジ調理
お弁当	チキン串カツ	・ジューシーな国産若鶏に、まろやかな風味のダイスチーズを練り込み、衣をつけてカラッと揚げました。子どもにも食べやすい串付きで、毎日のお弁当を楽しく演出します。自然解凍OKです。	5 本入 (80g)	・レンジ調理 ・自然解凍
お弁当	たっぷりコーンフライ	・甘みが強く、子どもに人気のスーパースイートコーンを特製ベシャメルソースでまじめ、かわいいおにぎり型のフライにしました。たっぷり入ったコーンの甘みと粒々食感をお楽しみいただけます。自然解凍OKです。	6 個入 (138g)	・レンジ調理 ・自然解凍
お弁当	てりたまチキン	・ごはんによく合うてり焼きの甘辛たれを国産若鶏にからめ、たまごサラダ風のソースをのせました。小さな子どもにも食べやすいやわらかい食感もポイントです。自然解凍OKです。	5 個入 (100g)	・レンジ調理 ・自然解凍

【リニューアル品 15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
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。 ・パッケージデザインを一新しました。 ・重量そのまで現行品に対して約10%コンパクトなサイズになりました。	5食入(900g)	・レンジ調理 ・鍋調理
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。 ・パッケージデザインを一新しました。 ・縦、横に陳列可能なマルチパッケージ採用。	3食入(540g)	・レンジ調理 ・鍋調理
麺	稻庭風うどん 3食	・細く繊細で、上品な口当たりと、のどごしの良い食感が人気の稻庭風うどん。レンジ調理も可能なので、暑い夏こそ、手軽につるつるとした稻庭風うどん独特の食感をお楽しみください。 ・パッケージを変更しました。	3食入(540g)	・レンジ調理 ・鍋調理

		・縦、横に陳列可能なマルチパッケージ採用。		
麺	麺屋武蔵監修 中華麺 3食	<ul style="list-style-type: none"> ・「麺屋武蔵」監修による中華麺。 ・細麺にすることで、ツルツルとなめらかでのどごしよく、冷やしにぴったりの食感に仕上げました。 ・パッケージを変更しました。 ・縦、横に陳列可能なマルチパッケージ採用。 	3食入 (600g)	<ul style="list-style-type: none"> ・レンジ調理 ・鍋調理
麺	石臼挽き日本蕎麦3食（五割）	<ul style="list-style-type: none"> ・石臼挽きした蕎麦粉を使用して打った日本蕎麦です。歯切れの良い食感とつるつとしたのどごし。蕎麦本来の香りや風味をレンジ調理で手軽に味わえます。 ・原料の配合を見直しました。 ・パッケージを変更しました。 ・縦、横に陳列可能なマルチパッケージ採用。 	3食入(480g)	<ul style="list-style-type: none"> ・レンジ調理 ・鍋調理
麺	蕎麦打ち職人 石臼挽きとろろそば	<ul style="list-style-type: none"> ・蕎麦本来の風味とつるみが味わえる石臼挽き蕎麦に、北海道産とろろ、刻みのり、つけを添付しました。トレーの底に穴があいているので、レンジ調理後にそのままサッと水切りできます。 ・とろろを北海道産に変更しました。 ・パッケージを変更しました。 	1食入 (295g)	<ul style="list-style-type: none"> ・レンジ調理 ・鍋調理
スナック	ごつつ旨い お好み焼	<ul style="list-style-type: none"> ・シャキシャキ食感の国産キャベツと、海鮮の旨みが自慢のごつつ旨いお好み焼。卵と山芋の絶妙なバランスの生地を上下から短時間で焼き、外はカリッと香ばしく、中はふくら仕上げました。 ・ごつつ旨いシリーズ発売20周年パッケージに変更しました。 	1食入 (300g)	・レンジ調理
スナック	ごつつ旨い お好み焼 ぶた玉	<ul style="list-style-type: none"> ・シャキシャキのキャベツ、ふんわり生地、ジューシーな豚肉が人気のぶた玉が、おいしさもサイズもグレードアップ！おつまみに、夜食に、おやつに、そして食事にもピッタリの味わいです。 ・内容量が270gから300gになりました。 ・生地に豚肉ミンチを練りこみ、旨みや風味がアップしました。 ・ごつつ旨いシリーズ発売20周年パッケージに変更しました。 	1食入 (300g)	・レンジ調理
スナック	ごつつ旨い 豚モダン (焼そば入りお好み焼)	<ul style="list-style-type: none"> ・ふわふわの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。おやつにも食事にもぴったりのボリューム感のある大阪名物・焼そば入りお好み焼です。 ・ごつつ旨いシリーズ発売20周年パッケージに変更しました。 	1食入 (251g)	レンジ調理

スナック	ごっつ旨い ねぎ焼(牛すじ入り)	<ul style="list-style-type: none"> ・甘辛く煮込んだ牛すじと食感の良いこんにゃく、そして国産青ねぎをたっぷり使った大阪の人気メニュー。牛すじの風味がアップし、さらにおいしくなりました。ねぎの風味によく合う、特製醤油だれでお召しあがりください。 ・ごっつ旨いシリーズ発売20周年パッケージに変更しました。 	1食入 (215g)	<ul style="list-style-type: none"> ・レンジ調理
米飯	肉めし	<ul style="list-style-type: none"> ・ローストガーリック、コチジャン、味噌などで味付けしたごはんに、甘辛い焼肉のたれに漬けた牛カルビを合わせました。肉とたれの旨みがしつかりごはんに染み渡った、力強い味わいです。大容量の600g入り。 ・牛肉が増えて、さらにおいしくなりました。 	600g	<ul style="list-style-type: none"> ・レンジ調理 ・フライパン
食卓	今日のもう逸品 しいたけの肉詰め	<ul style="list-style-type: none"> ・やわらかでほどよい食感のあるしいたけに、国産鶏ひき肉を詰めてじっくり焼き上げ、だしの利いた和風たれをかけました。 ・パッケージを変更しました。 	4個入 (120g)	<ul style="list-style-type: none"> ・レンジ調理
食卓	今日のもう逸品 若鶏の香草焼き	<ul style="list-style-type: none"> ・やわらかくジューシーな国産若鶏をローリエ、オレガノで香りづけし、彩り豊かなパン粉をまぶして焼き上げました。大きめにカットしたcheddarチーズがおいしさを引き立てます。 ・パッケージを変更しました。 	4個入 (120g)	<ul style="list-style-type: none"> ・レンジ調理
お弁当	中華ミニ春巻	<ul style="list-style-type: none"> ・お弁当にも食卓にも使って、中華の味わいが好評のロングセラーがさらにおいしくなりました。 ・金華ハムエキスを加えて中華の香味がアップしました。 ・時間がたってもさらにサクッと歯切れの良い皮になりました。 ・パッケージを変更しました。 	6本入 (150g)	<ul style="list-style-type: none"> ・レンジ調理 ・自然解凍
お弁当	のりっこチキン	<ul style="list-style-type: none"> ・九州産若鶏を使用した、やわらかでジューシーな和風チキン、香ばしい有明海産のりの風味と醤油の味わいがおいしさを引き立てます。 ・ハート型ののりがついた製品が入っていることがあります。 ・パッケージを変更しました。 	6個入 (138g)	<ul style="list-style-type: none"> ・レンジ調理 ・自然解凍

※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。

【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/>