

2019年7月10日

## 2019年秋季冷凍食品新商品のご案内

家庭用:新商品12品、リニューアル品11品

業務用:新商品6品、リニューアル品8品

を9月1日より発売

テーブルマーク株式会社は、2019年秋季新商品・リニューアル商品を、9月1日より全国で発売致します。

### 【家庭用冷凍食品】

新商品 12品

リニューアル品 11品(パッケージリニューアル6品含む)

### 【業務用冷凍食品】

新商品 6品

リニューアル品 8品

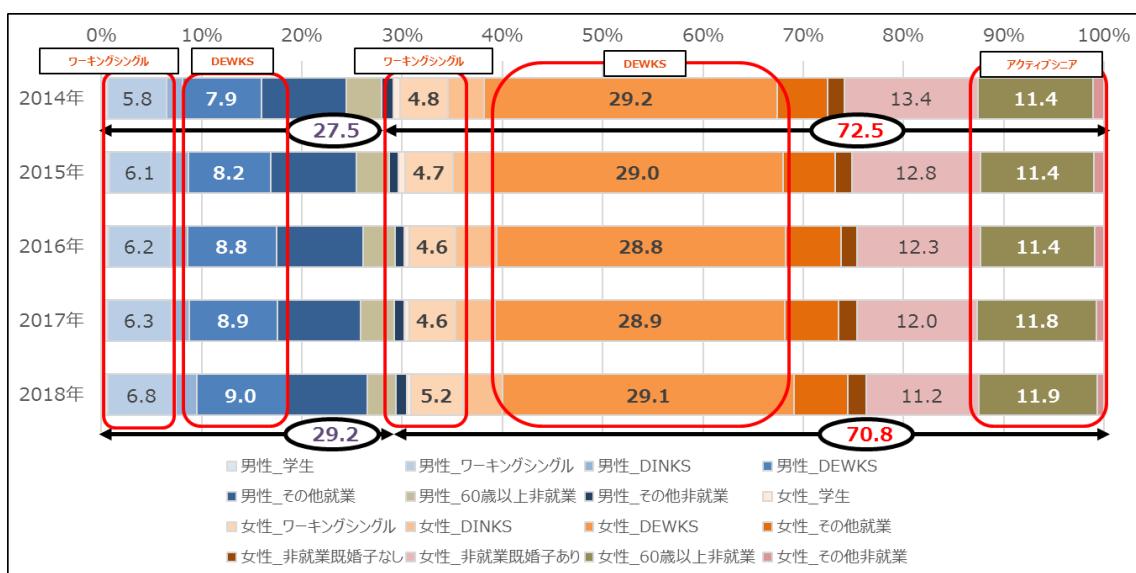
### 【家庭用冷凍食品】

家庭用冷凍食品市場の購買層を5年前と比較すると、ワーキングシングルや男性DEWKSといった購買層が拡大しています。最大の利用者は、女性DEWKSで、女性シニアがそれに続いていますが、専業主婦層は減少傾向にあります。

社会構造の変化により多様化する購買層に向けて、「テーブルマークならではの」発想により、冷凍食品の新しい価値訴求を行ってまいります。

#### ■テーブルマークが注目する購買層

- ・DEWKS…子供がいながらフルタイムで働く夫婦
- ・ワーキングシングル…単身社会人
- ・アクティブシニア…定年後も趣味等に活動的なシニア層



## ■麺:便利なミニパックのさぬきうどん等多様な新商品5品を新発売

食べたい量が選べる、食べ方が広がるミニパックさぬきうどんが新登場

通常の約1/2、1玉100gを個包装したミニサイズのさぬきうどんです。ちょっと小腹が空いた時、食事量が気になる方、お子様にも丁度良いサイズです。また、2玉でいつもの量、3玉で大盛など、食べたい量や食シーンに合わせて多彩な用途が期待できる、便利なうどんです。



ミニパックさぬきうどん 6食



おいしくて便利な冷凍中華麺が新登場



中華麺 3食

打ちたて、ゆでたての麺を急速凍結し、冷凍麺ならではのつるつる、もちもちした食感が味わえる中華麺が新登場。ラーメンに、焼きそばに、凍ったまま鍋に入れ鍋の〆にも最適です。内袋のまま電子レンジOKなので、簡単に必要な分だけ調理できます。



讃岐麺一番 えび天うどん

「讃岐麺一番」シリーズにえび天うどんが仲間入り

サクサクした花咲衣をまとったえび天を、さぬきうどんにトッピングした人気メニューが新登場。豊かな風味と旨みが広がる関西風のだしが、強いコシ、もちもちした食感のさぬきうどんによく合います。

## ユッケジャンスープの旨み極まる辛チゲラーメン



辛チゲラーメン

牛肉の旨みと唐辛子のクセになる辛さが引き立つユッケジャンスープに、牛肉など5種の具材ともっちりした麺を合わせました。体の芯からあたたまる、秋冬にぴったりの一品です。

## 人気ラーメン店「麵屋武蔵」監修！魚介と豚骨の旨みが効いた二刀流スープ！

人気店の味をご家庭で。「麵屋武蔵」監修による魚介と豚骨の旨みが効いた二刀流スープが、もっちりした太麺によくからみます。釜炊きの豚バラチャーシューが2枚入り。レンジで手軽に調理できる本格ラーメンです。



麵屋武蔵監修 魚介豚骨ラーメン

### <麵屋武蔵について>

東京・新宿に総本店を構え、都心部を中心に現在国内15店舗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

## ■米飯・炒飯、ピラフに並ぶ選択肢として外せない和のごはん2品を新発売

### 具材をたっぷり使用した秋のあさりごはんを新発売



あさりごはん

ふっくらと炊き上げた国産米に、旨みたっぷりのあさり、ごぼう、にんじん、いんげん、油揚げ、葉だいこんをあわせました。食欲をそそる生姜の香りで、秋らしいおいしさをたっぷり味わえます。

テーブルマークの「あさりごはん」は、  
この1年で売上約**150%アップ!**<sup>\*</sup>



大躍進の理由は、メインユーザーの伸びに加え、  
新たなユーザー層の獲得にあります。

女性シニア

冷凍和風米飯の  
メインユーザー

男性  
ワーキングシングル

DEWKS

\*株式会社マクロミルQPRデータ  
期間：2018年2～5月、2019年2～5月 業態：スーパー、薬局、ドラッグストア

## ほっとできるおいしさ。具材の旨みたっぷりの定番ごはん

ふっくらと炊き上げた国産米に、甘辛く味付けした鶏肉、ごぼう、にんじん、油揚げを合わせました。鶏肉の旨みにごまの風味をきかせた、飽きのこない何度も食べたくなる味わいです。



鶏めし

## ■食卓:甘つ！辛つ！うまつ！！「ご飯がススム」とのコラボから揚げ新登場！



株式会社ピックルスコーポレーションの「ご飯がススム」とコラボレーションしたから揚げです。



国産若鶏のから揚げ 旨辛キムチ味

### <ご飯がススムキムチとは?>



株式会社ピックルスコーポレーションが販売するキムチ。  
主原料には100%国産白菜を使用し、りんごをふんだんに使用した甘味、  
かつお節などの魚介の旨味が、具沢山ヤンニョムによってご飯とよく絡み、  
ついついおかわりしたくなるこってりとした味わいのキムチです。

## ■お弁当:大人もうれしい、子どもも楽しいお弁当のおかず4品を新発売

かぼちゃの煮付けをイメージした、和風味のおかずです。裏ごししたかぼちゃ生地を甘めに味付けし、薄衣をつけて、サクッと軽い食感の天ぷらに仕上げました。



かぼちゃ煮風天ぷら



ごま味噌チキンカツ

国産若鶏のむね肉に、香ばしい黒ごま入りの衣をつけて揚げ、甘辛い味噌たれをからめました。食べやすく、お弁当箱に入れやすい、ステイック型のチキンカツです。

シャキシャキ食感のごぼうに国産若鶏のひき肉を合わせ、風味の良いあおさ入りの磯辺衣をつけてサクッと揚げました。素材の旨みを活かしたメンチカツです。



鶏ごぼうメンチカツ



ジャーマンポテトの卵焼き

契約農家直送の新鮮卵に、ごろっとサイズ感のあるポテトとベーコンを加えて焼き上げました。ジャーマンポテトをイメージしてコンソメ味に仕上げました。

## 【業務用冷凍食品】

ワンランク上のおいしさとオペレーションに配慮した提供価値の高い商品で、チャネル毎に異なる様々な課題を解決し、提供者・消費者双方にとって満足度の高いおいしさをご提供します。

### ■焼成冷凍パン: ふっくらした形状とかわいらしい色目で、華やかなシーンを演出する3品を新発売

手で丁寧にひとつひとつ包んだカボチャ型のパン

かぼちゃペーストを練り込んだ生地でかぼちゃプリン風の自家製フィリングを包み、ふんわりと焼き上げました。寒い季節に食べたくなる、やさしい味をお楽しみください。自然解凍でおいしくお召し上がりいただけます。



かぼちゃパン

朝食に、おやつに、何度でも食べたくなるさつまいもを使ったパン



ごまおさつ

黒ごまを練り込んだソフトフランス生地で、さつまいものダイスを包みました。一口食べれば、甘いさつまいもと香ばしい黒ごまの風味が口いっぱいに広がります。



チョコマーブル

ひとつひとつ手で卷いて、ふんわり焼き上げたチョコマーブル

チョコチップを練り込んだ生地に自家製フィリングを挟み込み、丁寧に折り込んでかわいらしいマーブル状の層感を出しました。ひとつひとつ手で卷いて、ふんわりと焼き上げました。

## ■デザート:季節感を取り入れたロールケーキ等3品を新発売

旬の果実のスイーツと素朴な和スイーツ

季節感あふれるテーブルを飾るPSロールケーキシリーズに、新たな商品をラインナップ

淡いピンクのグラデーションがかわいいらしいふんわりスポンジ生地で、甘酸っぱい苺みるく風味のクリームと、フレッシュな苺ダイス入りソースを巻き上げました。苺みるくをイメージした色合いで冬から春のテーブルを彩ります。



PS 彩ロール 莓みるく



PS 和ロール おさつ黒胡麻

パイ生地にたっぷりのりんごをのせました

パイ生地に、りんごプレザーブとクッキークラムを生地の端まで乗せて成形し、仕上げにナバージュを塗ってつや感を出しました。ひと手間加えたアレンジでさらに映える一品です。



フリーカットケーキ アップルパイ

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。

## **【家庭用:新商品 12品】**

カテゴリ	商品名	商品特長	容量	調理方法
麺	ミニパックさぬきうどん 6食	・通常の約1/2、1玉100gを個包装したミニサイズのさぬきうどんです。ちょっと小腹が空いた時、食事量が気になる方、お子様にも丁度良いサイズです。また、2玉でいつもの量、3玉で大盛など、食べたい量や食シーンに合わせて多彩な用途が期待できる、便利なうどんです。	6食入(600g)	・レンジ調理 ・鍋調理

麺	中華麺3食	・打ちたて、ゆでたての麺を急速凍結し、冷凍麺ならではのつるつる、もちもちした食感が味わえる中華麺が新登場。ラーメンに、焼きそばに、凍ったまま鍋に入れて鍋の〆にも最適です。内袋のまま電子レンジOKなので、簡単に必要な分だけ調理できます。	3食入(540g)	・レンジ調理 ・鍋調理
麺	讃岐麵一番 えび天うどん	・サクサクした花咲衣をまとったえび天を、さぬきうどんにトッピングした人気メニューが新登場。豊かな風味と旨みが広がる関西風のだしが、強いコシ、もちもちした食感のさぬきうどんによく合います。	1食入(264g)	・レンジ調理 ・鍋調理
麺	辛チゲラーメン	・牛肉の旨みと唐辛子のクセになる辛さが引き立つユッケジャンスープに、牛肉など5種の具材ともっちりした麺を合わせました。体の芯からあたたまる、秋冬にぴったりの一品です。	1食入(277g)	・鍋調理
麺	麵屋武蔵監修 魚介豚骨ラーメン	・人気店の味をご家庭で。「麵屋武蔵」監修による魚介と豚骨の旨みが効いた二刀流スープが、もっちりした太麺によくからみます。釜炊きの豚バラチャーシューが2枚入り。レンジで手軽に調理できる本格ラーメンです。	1食入(262g)	・レンジ調理 ・鍋調理
米飯	あさりごはん	・ふっくらと炊き上げた国産米に、旨みたっぷりのあさり、ごぼう、にんじん、いんげん、油揚げ、葉だいこんをあわせました。食欲をそそる生姜の香りで、秋らしいおいしさをたっぷり味わえます。	400g	・レンジ調理 ・フライパン調理
米飯	鶏めし	・ふっくらと炊き上げた国産米に、甘辛く味付けした鶏肉、ごぼう、にんじん、油揚げを合わせました。鶏肉の旨みにごまの風味をきかせた、飽きのこない何度でも食べたくなる味わいです。	400g	・レンジ調理 ・フライパン調理
食卓	国産若鶏のから揚げ 旨辛キムチ味	・人気の若鶏のから揚げに「甘っ！辛っ！うまっ！！」でおなじみの「ご飯がススムキムチ」味が新登場！国産若鶏のむね肉を「甘・辛・旨」の味付けに仕上げました。ご飯のおかずだけでなく、お弁当にも、おつまみにもピッタリのクセになる一品です。	250g	・レンジ調理
お弁当	かぼちゃ煮風天ぷら	・かぼちゃの煮付けをイメージした、和風味のおかずです。裏ごししたかぼちゃ生地を甘めに味付けし、薄衣をつけて、サクッと軽い食感の天ぷらに仕上げました。	6個入(102g)	・レンジ調理 ・自然解凍
お弁当	ごま味噌チキンカツ	・国産若鶏のむね肉に、香ばしい黒ごま入りの衣をつけて揚げ、甘辛い味噌たれをからめました。食べやすく、お弁当箱に入れやすい、ステイック型のチキンカツです。	6個入(108g)	・レンジ調理

お弁当	鶏ごぼうメンチカツ	・シャキシャキ食感のごぼうに国産若鶏のひき肉を合わせ、風味の良いあおさ入りの磯辺衣をつけてサクッと揚げました。素材の旨みを活かしたメンチカツです。	6個入(102g)	・レンジ調理
お弁当	ジャーマンポテトの卵焼き	・契約農家直送の新鮮卵に、ごろっとサイズ感のあるポテトとベーコンを加えて焼き上げました。ジャーマンポテトをイメージしてコンソメ味に仕上げました。	4個入(108g)	・レンジ調理

【家庭用:リニューアル品 5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	讃岐麵一番 肉うどん	・甘辛く味付けしたやわらかな牛肉とたまねぎをたっぷりのせた、食べ応えのあるうどんです。素材の旨みが溶け込んだ、昆布と煮干しで丁寧にだしをとった深い味わいのつゆが、強いコシ、もちもちした食感のさぬきうどんによくからみます。 ・つゆの配合を変更しました。	1食入(338g)	・レンジ調理 ・鍋調理
麺	讃岐麵一番 きつねうどん	・油揚げが大きな一枚になりました。 ・ジュワッとつゆがしみこんだ、ぱつたりと厚みのある手揚げ風の油揚げが絶品。かつお節、むろあじ節、さば節でだしをとった風味豊かなつゆが、強いコシ、もちもちした食感のさぬきうどんのおいしさを引き立てます。	1食入(283g)	・レンジ調理 ・鍋調理
麺	鍋焼うどん	・煮干しと昆布を使って丁寧にとっただしを使用したつゆに、コシの強いうどんがよく合います。鶏の旨みをぎゅっと閉じ込めた鶏肉だんごを新たに加え、花咲衣のえび天、かまぼこ、しいたけなど、素材にこだわった7種の具材入りに。ご好評につき、冬季限定から、通年発売商品に変更致しました。	1食入(291g)	・鍋調理
麺	かぼちゃほうとう	・国産小麦粉を使用したもちもちの平打ち太麺が200g入り。神州一味噌とだしにこだわったつゆで、煮込むほどにおいしさが広がる味噌煮込みうどんです。かぼちゃ、白菜、にんじん、油揚げと具材もたっぷり入っています。	1食入(390g)	・鍋調理
スナック	ごつつ旨い とろ~りたこ焼	・中は絶妙なとろ~りとした食感の、まんまる形状のたこ焼。特製ソース付きの一食完結型商品です。だしの風味をUPして、生地が更においしくなりました。	6個入(190g)	・レンジ調理

**【家庭用:パッケージリニューアル品 6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)、打ちた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。	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)、打ちた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。 ・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	石臼挽き日本蕎麦3食 (五割)	・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。 ・縦、横に陳列可能なマルチパッケージ採用。	3食入(480g)	・レンジ調理 ・鍋調理
麺	讃岐麵一番 カレーうどん	・かつおだしにスパイスをきかせ、牛肉やたまねぎの具材のコクをプラスした和風カレースープに、強いコシと、もちもちした食感のさぬきうどんを合わせた本格カレーうどんです。通常よりも短く、汁はねしにくい麺を使用しています。	1食入(305g)	・鍋調理
麺	韓国風辛チゲうどん	・豆板醤とコチジャンをベースに仕立てた奥深い味わいの辛味噌スープが、強いコシと弾力、もちもちした食感のうどんによくからみます。 牛カルビなど7種の具材を贅沢に使用。煮込んでらにおいしい本格うどんです。	1食入(289g)	・鍋調理
お弁当	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的なとろ~りカレーと、ホクホクとした北海道産男爵いもの、二層のおいしさが人気のコロッケです。	6個入(156g)	・レンジ調理 ・自然解凍

**【業務用:新商品 6 品】**

カテゴリ	商品名	商品特長	容量	調理方法
パン	かぼちゃパン	・手で丁寧にひとつひとつ包んだカボチャ型のパンです。かぼちゃペーストを練り込んだ生地でかぼちゃプリン風の自家製フリングを包み、ふんわりと焼き上げました。 寒い季節に食べたくなる、やさしい味をお楽しみください。自然解凍でおいしくお召し上がりいただけます。	10個×10袋入/2合	・自然解凍
パン	ごまおさつ	・黒ごまを練り込んだソフトフランス生地で、さつまいものダイスを包みました。 一口食べれば、甘いさつまいもと香ばしい黒ごまの風味が口いっぱいに広がります。 朝食に、おやつに、何度も食べたくなる一品です。	10個×10袋入/2合	・自然解凍

パン	チョコマーブル	・チョコチップを練り込んだ生地に自家製フイリングを挟み込み、丁寧に折り込んでかわいらしいマーブル状の層感を出しました。 ひとつひとつ手で卷いて、ふんわりと焼き上げました。	10個×10袋入/2合	・自然解凍
デザート	PS彩ロール 苺みるく	・淡いピンクのグラデーションがかわいらしいふんわりスポンジ生地で、甘酸っぱい苺みるく風味のクリームと、フレッシュな苺ダイス入りソースを巻き上げました。 ・苺みるくをイメージした色合いで冬から春のテーブルを彩ります。	210g×6本入(1.26kg)/2合	・自然解凍 ・冷蔵庫解凍
デザート	PS和ロール おさつ黒胡麻	・黒すりごまが香ばしいスポンジ生地で、さつまいも風味のクリームと、大学芋をイメージした甘辛いみたらしソースを巻き上げました。 ・さつまいもを連想させる紫色の生地と黄色いクリームで季節感を演出します。	210g×6本入(1.26kg)/2合	・自然解凍 ・冷蔵庫解凍
デザート	フリーカットケーキ アップルパイ	・パイ生地に、りんごプレザーブとクッキークラムを生地の端まで乗せて成形し、仕上げにナバージュを塗ってつや感を出しました。 ひと手間加えたアレンジでさらに映える一品です。	500g×6本入(3kg)/2合	・自然解凍 ・冷蔵庫解凍

#### 【業務用:リニューアル品 8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	流し麺 国産小麦粉使用 冷凍うどん	・小麦粉本来の色味と風味が流水解凍でご提供いただけます。 ・今までの弾力ある食感はそのままに、より食べやすい麺に改良しました。	(250g×5個)×4袋入(5kg)/2合	・流水解凍 ・茹で調理
デザート	ミニエクレア(個包装)	・人気の高いエクレアに、カルシウムを加えて栄養面もサポートしました。1個で約85mg摂取可能です。 ・20個/箱入りに変更しました。	26g×20個入(520g)/4合	・自然解凍
デザート	ミニたいやき(個包装)	・自然解凍するだけでお召し上がりいただけるかわいいたい焼きです。 ・20個/箱入りに変更しました。	40g×20個入(800g)/4合	・自然解凍

ハンバーグ	ソフトグリルバーグ 30 / 60 / 80 / 100 / 120	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ふっくらと形良く、やわらかな中にもしっか りした肉粒感のあるジューシーなハンバー グ。</li> <li>・肉含有量が増え、さらにおいしくなりまし た。</li> </ul>	30:1.2kg(40個)×4袋 入(4.8kg)/2合 60:1.5kg(25個)×4袋 入(6kg) 80:2kg(25個)×4袋入 (8kg) 100:2kg(20個)×5袋 入(10kg) 120:1.8kg(15個)×4袋 入(7.2kg)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・コンベクションオーブ ン調理</li> <li>・揚げ調理</li> <li>・煮込み調理</li> </ul>
-------	---------------------------------------	---	--	--

※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/>