

2019年7月10日

2019年秋季家庭用常温食品新商品のご案内
新商品1品、リニューアル品11品
を9月1日より発売

テーブルマーク株式会社は、2019年秋季の家庭用常温食品として、新商品1品、リニューアル品11品(パッケージリニューアル8品を含む)を、9月1日より全国で発売致します。

■パックごはん:基幹商品のシリーズデザインを11年ぶりに一新!

当社基幹商品の「たきたてご飯 国産こしひかり」シリーズは、【たきたてご飯】のロゴをあしらったデザインでご愛顧いただきました。炊きたてのご飯を味わっていただける商品の目印として2008年より11年間にわたり同ロゴで展開してまいりましたが、この度当社独自の製法で仕上げたパックごはんのおいしさをより分かりやすくお伝えするために、【米粒】をキーアイコンとしたデザインへ、大幅にパッケージリニューアルします。米粒を縁取るオレンジ色の2本のラインはこだわりの二段階加熱製法を表しています。



また、人気の「たきたてご飯 ふっくらつや焼き」シリーズも同様に米粒アイコンをあしらったデザインにリニューアルします。お米のシルエットがパッケージ中央に大きく入ることで、売場におけるテーブルマークのパックごはんシリーズの統一感が生まれ、また印象的なアイキャッチとなります。

【既存パッケージ】



たきたてご飯
国産こしひかり
3食



たきたてご飯
ふっくらつや焼き
10食

【リニューアルパッケージ】



国産こしひかり
3食



ふっくらつや焼き
10食

その他のパッケージリニューアル品ラインナップ



国産こしひかり
1食



国産こしひかり
5食



ふっくらつや焼き
3食



ふっくらつや焼き
5食

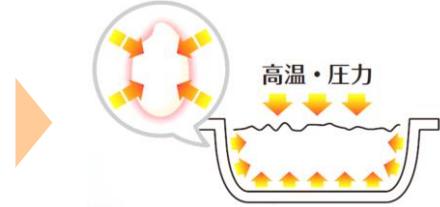


ふっくらつや焼き
6食

～こだわりの製法「二段階加熱製法」～

・段階1「加圧加熱」

当社独自の加圧工程により超高温の蒸気を作り出します。その蒸気を均一にふきかけて、お米の芯までしっかりと熱を通すことで一粒一粒の旨みを引き出します。



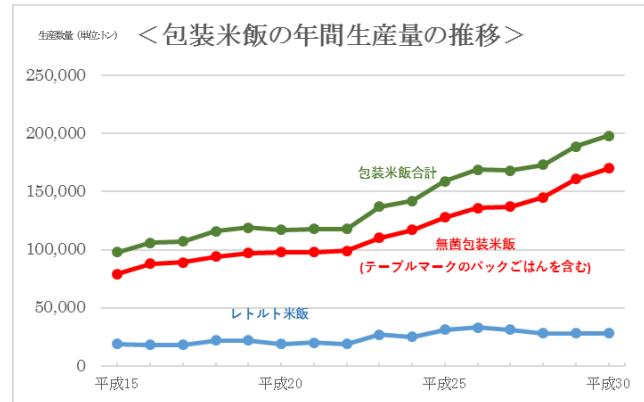
・段階2「蒸気炊飯」

ひとつひとつのトレーに魚沼の水をそそぎ高温の蒸気で一気に加熱します。吸水したお米はすばやく α 化が進み、炊き上がりのご飯は外はふっくら中はもっちりとした食感に仕上がります。

～拡大し続ける包装米飯市場～

包装米飯市場は社会構造やライフスタイルの変化を背景に、この15年で2倍以上の成長を続けています。

今後も「非常用」だけではなく「日常使い」が浸透することで消費機会が増え、市場伸長が見込まれます。



※一般社団法人 食品需給研究センター「食品産業動態調査」より

～パックごはん消費者キャンペーン～

更なる市場拡大に向け、当社では9月1日から合計1,000名様に内村航平選手のオリジナルQUOカードなどが当たる消費者キャンペーンを実施します。

【応募期間】

2019年9月1日～10月31日

【対象商品】

テーブルマークのパックごはん(3食以上の商品に限る。)

【応募条件】

対象商品のバーコードを切り取り、必要な点数分を一口として専用応募ハガキまたは郵便ハガキに貼り、応募。

【キャンペーン賞品】

Aコース:内村航平選手 オリジナルクオカード 3,000円分

Bコース:内村航平選手 オリジナルクオカード 1,000円分

Wチャンス(はずれた方の中から抽選):テーブルマーク パックごはん(国産こしひかり1食)

※詳細は8月中旬にホームページのキャンペーンページに掲載予定です。



■即席麺:ホームラン軒に新しい味が登場!

コシのある生麺のような食感のノンフライ麺でおなじみのホームラン軒シリーズに、このたび新商品として「ホームラン軒 あさり出汁ラーメン」を追加します。あさり出汁をベースにポークと魚介の旨みが効いた特製のトリプルスープの味わいが特長。二日酔いの際にも食べたくなる逸品です。



ホームラン軒 あさり出汁ラーメン

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 1品】

カテゴリ	商品名	商品特長	容量	調理方法
即席麺	ホームラン軒 あさり出汁ラーメン	・あさり出汁をベースにポークと魚介の旨みが効いた特製のトリプルスープの味わいが特長。二日酔いの際にも食べたくなる逸品です。	92g	・熱湯調理

【リニューアル品 3品】

カテゴリ	商品名	商品特長	容量	調理方法
即席麺	東北の味 米沢ラーメン	・スープを変更しました。チキンベースにいわしの煮干しのエキスと鰹節を合わせた醤油ラーメンスープが絶品です。	103g	・熱湯調理
即席麺	東北の味 仙台辛味噌ラーメン	・麺の配合を変更しました。仙台味噌を含む3種類の味噌を使用。鶏の旨みを加えたコクのあるこだわりの特製辛味噌スープです。	106g	・熱湯調理
即席麺	広東拉麺	・スープを変更しました。豚と鶏の濃厚な旨みに醤油とオイスターソースを加えた、コクがありとろみのある醤油スープです。	90g	・熱湯調理

【パッケージリニューアル品 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
パックごはん	国産こしひかり1食	・国産こしひかりをこだわりの二段階加熱製法でふっくら炊き上げたパックごはんです。米どころ魚沼のおいしい水を使って1食ずつトレーで炊き上げています。	180g	・レンジ調理 ・熱湯調理

パックごはん	国産こしひかり3食	・国産こしひかりをこだわりの二段階加熱製法でふっくら炊き上げたパックごはんです。米どころ魚沼のおいしい水を使って1食ずつトレーで炊き上げています。	540g(180g×3食)	・レンジ調理 ・熱湯調理
パックごはん	国産こしひかり5食	・国産こしひかりをこだわりの二段階加熱製法でふっくら炊き上げたパックごはんです。米どころ魚沼のおいしい水を使って1食ずつトレーで炊き上げています。	900g(180g×5食)	・レンジ調理 ・熱湯調理
パックごはん	ふっくらつや炊き3食	・国産米をこだわりの二段階加熱製法でふっくら炊き上げたパックごはんです。米どころ魚沼のおいしい水を使って1食ずつトレーで炊き上げています。	540g(180g×3食)	・レンジ調理 ・熱湯調理
パックごはん	ふっくらつや炊き5食	・国産米をこだわりの二段階加熱製法でふっくら炊き上げたパックごはんです。米どころ魚沼のおいしい水を使って1食ずつトレーで炊き上げています。	900g(180g×5食)	・レンジ調理 ・熱湯調理
パックごはん	ふっくらつや炊き6食	・国産米をこだわりの二段階加熱製法でふっくら炊き上げたパックごはんです。米どころ魚沼のおいしい水を使って1食ずつトレーで炊き上げています。	1080g (180g×6食)	・レンジ調理 ・熱湯調理
パックごはん	ふっくらつや炊き10食	・国産米をこだわりの二段階加熱製法でふっくら炊き上げたパックごはんです。米どころ魚沼のおいしい水を使って1食ずつトレーで炊き上げています。	1800g (180g×10食)	・レンジ調理 ・熱湯調理
即席麺	広東白湯麺	・鶏と香味野菜の旨味を加えた、まろやかで深い味わいとろみのある白湯スープです。	86g	・熱湯調理

※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/>