

2020年7月14日

2020年秋季 家庭用冷凍食品新商品のご案内 新商品 5 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、2020年秋季家庭用冷凍食品として、新商品 5 品・リニューアル商品 8 品(パッケージリニューアル 2 品含む)を、9月1日より全国で発売致します。

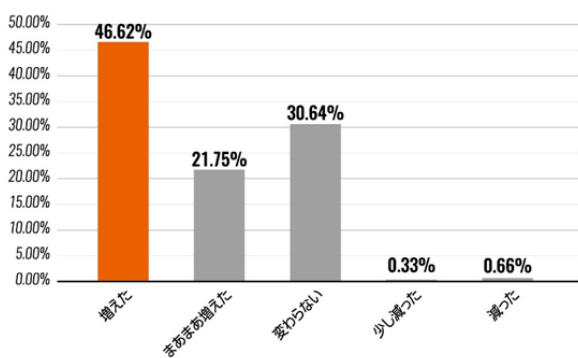
自宅で食事をする機会の拡大や今後の社会環境を踏まえ、当社ではライフスタイルの変化に対応した「個食」、商品一つで食事が完了する「一食完結」、誰でも手早く簡単に調理ができる「即食・簡便性」などといった様々なニーズに注目しています。

冷凍食品だからできる素材としてのおいしさや品質、利便性を追求し、テーブルマークならではの商品をお客様の食卓にお届けしてまいります。

～ 外部環境の変化: 自宅での食事機会拡大、冷凍食品・テーブルマークができること ～

「新型コロナウイルス感染症流行による「家庭での料理」の変化に関するアンケート」によると、自宅で料理をする頻度が増え、その内訳としては、特にうどんなどの麺類や冷凍食品など、簡単かつ短時間で食べられる料理が多くなっています。

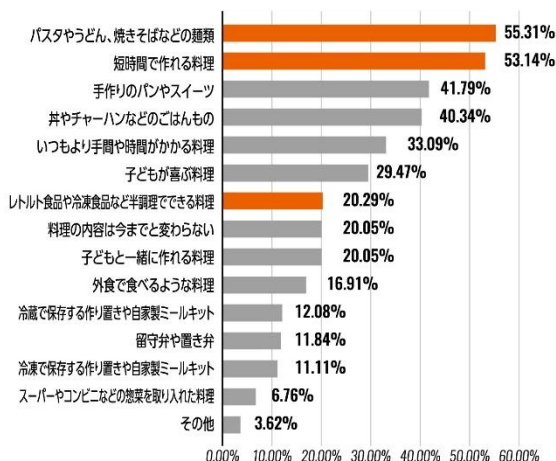
Q. 自宅で料理をする頻度は変わりましたか？ (回答数: 607 件)



70%近くが増えたと回答

Q. どのような内容の料理が増えましたか？

当てはまるもの全てにお答えください。(回答数: 414 件)



簡単かつ短時間で食べられる料理が多い

※新型コロナウイルス感染症流行による「家庭での料理」の変化に関するアンケート

回答者: 20代～60代

実施期間: 2020年4月10日(金)～4月16日(木)

レシピブログ・フーディーテーブル アイランド株式会社調べ

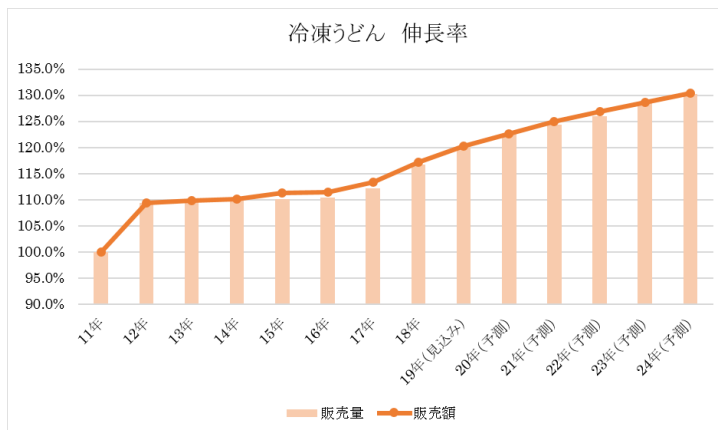
■麺(素材麺)：多様なニーズに応え、トレンドの変化にスピーディーに対応

冷凍うどんは、2015 年に年間生産食数 10 億食を突破しました。以降も、そのおいしさや利便性から市場は販売量・販売額ともに年々拡大しており、引き続き伸長が期待できる品群です。

トップシェアメーカーである当社では、家庭用冷凍食品の取り組みとして、うどんの種類や量目など多彩なラインナップを取り揃え、食シーンに合わせたレシピや、夏場の電子レンジ調理の提案などにより、様々なニーズにお応えしてまいりました。

今後も多様なニーズに対応できるラインナップを、よりわかりやすく訴求していくことで商品ごとの役割を明確にし、多くのお客様にお届けしてまいります。

冷凍うどん市場規模推移(家庭用+業務用)



※(株)富士経済 2020 年 食品マーケティング便覧 No.3
(グラフ：2011 年を起点とした、販売量、販売額の伸長率)

～食のプロが認めた、品質とおいしさ テーブルマークこだわりの本場さぬきうどん～

《パッケージリニューアル》 丹念仕込み 本場さぬきうどん 3 食

当社主力品である「さぬきうどん 5 食」「さぬきうどん 3 食」と連動感が出るように、商品名である“さぬきうどん”の文字を丸で囲むデザインへ変更しました。



本場讃岐の味に徹底的にこだわり、丹念に仕込んだ本場さぬきうどんです。独自の製法、「丹念仕込みの綾・熟成法」により、本場さぬきうどんの強いコシ、なめらかな食感を再現しました。1 本ずつ包丁切りした麺は、太めの乱切りで手打ちのような仕上がりです。

なお、同商品は、一般社団法人日本フードアナリスト協会が主催する「第 35 回ジャパン・フード・セレクション」において「グランプリ」を受賞しました。「グランプリ」受賞は、第 26 回に次いで今回で 2 回目となり、引き続き高い評価をいただきました。

～いつもの半分の量だから、子どもに“ちょうどいい”ミニうどん、量目が伝わりやすいパッケージへ！～

《パッケージリニューアル》 ミニパックさぬきうどん 6食

- ① マグカップにうどんを入れるイラストへ変更して、いつものうどんの約半分という量目であることや、当社マスコットキャラクターのコシハツヨシを使用し、子どもにもピッタリな商品であることを訴求しています。
- ② 点線でうどん 1 玉の実物大を表現し、さらに点線内を透明にすることで実物の「小さいうどん」を見せ、量目・サイズ感を分かりやすく伝えるパッケージへ変更しました。



「ちょっとだけ食べたい」「子どもにちょうどいい量のうどんが欲しい」といった少量ニーズに応え、通常品の約半分(100g)の個包装のうどんが 6 袋入です。

■麺(具付き麺):季節限定品のかぼちゃほうとう、だしに深みのある味わいのつゆへリリニューアル！

《リニューアル》 かぼちゃほうとう



冷凍だから、煮込んでも麺のコシが強く、かぼちゃ、白菜、にんじん、油揚げの具材がたっぷり入ったかぼちゃほうとうです。

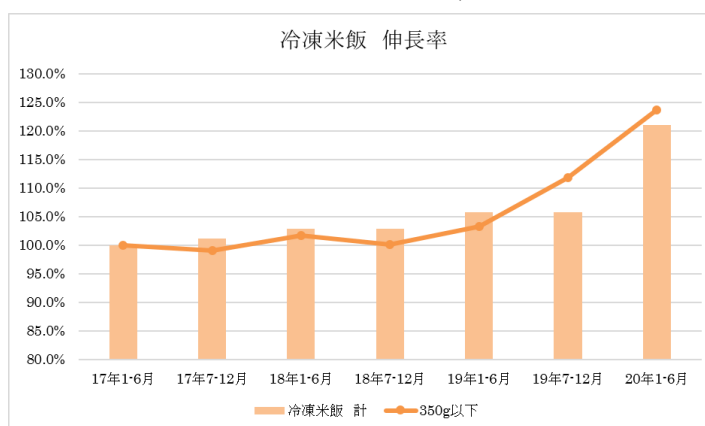
神州一®味噌に、かつおと利尻昆布の特製だしを合わせた深みあるつゆが、国産小麦を使用した特製平打ち太麺と絡み、煮込むほどにおいしさが広がります。

■米飯:食べきり満足サイズの米飯にビーフガーリックライスを追加！

冷凍米飯市場規模推移(家庭用)

微増ながらも成長を続ける家庭用冷凍米飯市場ですが、直近では個食需要の高まりによって、重量の少ない 350g 以下の市場が大きく伸長しています。

今秋、当社では、2020 年春季に発売した 300g の米飯シリーズにビーフガーリックライスを追加し、更なる市場の活性化を図ってまいります。なお、同商品をもって 300g の米飯シリーズは全 4 メニューの品揃えとなりました。



※株式会社マクロミル QPR データ、冷凍おにぎりは除外
(グラフ：2017 年 1-6 月を起点とした、100 人当たりの購入金額の伸長率)

ビーフガーリックライス 300g



食べ切り満足サイズの1人前300gの商品です。
にんにくの香りをガツンと効かせたガーリックライスに、味付けした牛肉を加え、食べ応えのある一品に仕上げました。

袋のまま電子レンジ調理が可能なので、時間も手間も少なく済む速攻系ごはんです。

～他ラインナップのご紹介～



【リニューアル商品】

炎の炒飯

300g



【好評発売中】

Wチーズのチキンライス

300g



【好評発売中】

スパイシージャンバラヤ

300g

■食卓:食卓にも弁当にも！素材の良さとだして味わう和惣菜を、いまどき和膳より1品新発売

いまどき和膳 しいたけの肉詰め



肉厚でジューシーなしいたけに、国産若鶏のひき肉を詰め、天ぷら衣でふっくら揚げました。

かつおと昆布の2種のだしを使用した特製和風だれが旨みの効いたしいたけによく合います。

■お弁当:世代を超えた定番おかずで、お弁当を楽しく華やかに！3品新発売

ベーコンエッグ風



毎日のお弁当に欠かせない卵のおかずにはベーコンエッグが仲間入り！鹿児島県産のふわふわ卵をお弁当箱に詰めやすいサイズと形状に仕上げ、四角いベーコンと一緒に焼きあげました。

塩気の効いたベーコンの旨みと香ばしさがまろやかな卵のおいしさを一層引き立てます。

国産若鶏のチーズ竜田揚げ



チーズソースを包んだ国産若鶏のむね肉に、旨み豊かな塩こんぶを加え、竜田衣でカラッと揚げました。

まろやかなチーズとほんのり塩こんぶの旨みがごはんに合うおかずです。

国産若鶏の旨だれチキンカツ



国産若鶏のむね肉に 3 種の国産野菜(キャベツ・にんじん・もやし)を加えたチキンカツを特製焼肉だれにくぐらせました。

サクとした衣に染みこんだたれの旨みと野菜の食感で、ごはんが進む一品です。

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 5 品】

カテゴリ	商品名	商品特長	容量	調理方法
米飯	ビーフガーリックライス 300g	にんにくの香りをガツンと効かせたガーリックライスに、味付けした牛肉を加え、食べ応えのある一品に仕上げました。	300g	・レンジ調理 ・フライパン調理
食卓	いまだき和膳 しいたけの肉詰め	肉厚でジューシーなしいたけに、国産若鶏のひき肉を詰め、天ぷら衣でふっくら揚げました。かつおと昆布の2種のだしを使用した特製和風だれが旨みの効いたしいたけによく合います。	4 個入(120g)	・レンジ調理
弁当	ベーコンエッグ風	毎日のお弁当に欠かせない卵のおかずにはベーコンエッグが仲間入り！鹿児島県産のふわふわ卵をお弁当箱に詰めやすいサイズと形状に仕上げ、四角いベーコンと一緒に焼きあげました。塩気の効いたベーコンの旨みと香ばしさがまろやかな卵のおいしさを一層引き立てます。	4個入(108g)	・レンジ調理
弁当	国産若鶏のチーズ竜田揚げ	チーズソースを包んだ国産若鶏のむね肉に、旨み豊かな塩こんぶを加え、竜田衣でカラッと揚げました。まろやかなチーズとほんのり塩こんぶの旨みがごはんに合うおかずです。	6個入(102g)	・レンジ調理 ・自然解凍
弁当	国産若鶏の旨だれチキンカツ	国産若鶏のむね肉に3種の国産野菜(キャベツ・にんじん・もやし)を加えたチキンカツを特製焼肉だれにくぐらせました。サクとした衣に染みこんだたれの旨みと野菜の食感で、ごはんが進む一品です。	5個入(90g)	・レンジ調理

【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	かぼちゃほうとう	・かぼちゃ、白菜、にんじん、油揚げの具材がたっぷり入ったかぼちゃほうとうです。神州一[®]味噌に、かつおと利尻昆布の特製だしを合わせた深みあるつゆが、国産小麦を使用した特製平打ち太麺と絡み、煮込むほどにおいしさが広がります。 ・かつお節、利尻昆布を使用して、だしの深みある味わいのつゆへリニューアルをしました。	1食入(390g)	・鍋調理
米飯	炎の炒飯 300g	・噛めば噛むほど旨みが広がるホルモン入り。チャーシュー、にんにくの芽、ねぎを加えて食べ応えのある炒飯です。 ・ホルモンの旨みが引き立つように味のバランスと製造工程を見直すリニューアルをしました。	300g	・レンジ調理 ・フライパン調理
米飯	あさりごはん	・ふっくらやわらかなあさりに、歯応えの良い筍と、いんげん、わかめ、油揚げを加えました。鰯と昆布の合わせだしとあさりの旨みがしみこんだ、満足感のある和風ごはんです。 ・あさりとだしの旨みを効かせて塩分を7%カットし、葉大根をわかめに変更するリニューアルをしました。	400g	・レンジ調理 ・フライパン調理
米飯	焼めし 600g	・大人も子どもも大好きな懐かしいこの味。チャーシュー、炒り卵、ねぎ、にんじん、たまねぎ、かまぼこを彩りよく入れ、あつさり食べ飽きない醤油味に仕上げました。 ・卵の配合量を増やして卵の風味アップ、ホタテエキスを加えて味に深みを出すリニューアルをしました。	600g	・レンジ調理 ・フライパン調理
食卓	国産若鶏の塩から揚げ 280g	・やわらかくジューシーな国産若鶏とさっぱりした塩味が好評の塩から揚げが、さらにおいしくなりました。食卓のおかずにも、おつまみにも、お弁当に大活躍の一品です。 ・レンジ調理後の肉汁がアップし、よりジューシーな味わいへリニューアルをしました。	280g	・レンジ調理 ・自然解凍
弁当	新鮮卵のふっくらオムレツ	・国産の鶏肉と野菜を使った中具を鹿児島県産新鮮卵で包んでふっくら焼き上げました。 ・野菜のカットサイズを変更して具材の食感をアップ、卵に焼あごだしを加え、こだわりの和風味を追求し、より豊かな風味へリニューアルをしました。	4個入(140g)	・レンジ調理

【パッケージリニューアル品 2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	ミニパックさぬきうどん 6食	・「ちょっとだけ食べたい」「子どもにちょうどいい量のうどんが欲しい」といった少量ニーズに応え、通常品の約半分(100g)の個包装うどんが6袋入。1玉でミニうどん(100g)、2玉でいつもの量(200g)、3玉で大盛り(300g)と、食べたい量を自在に調整できます。 ・パッケージデザインを一新 ・縦、横に陳列可能なマルチパッケージ採用	6食入(600g)	・レンジ調理 ・鍋調理
麺	丹念仕込み 本場さぬきうどん 3食	・本場讃岐の味に徹底的にこだわり、丹念に仕込んだ本場さぬきうどんです。独自の製法、「丹念仕込みの綾・熟成法」により、本場さぬきうどんの強いコシ、なめらかな食感を再現しました。 ・パッケージデザインを変更	3食入(540g)	・レンジ調理 ・鍋調理

※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/>