

2021年1月15日

2021年春季新商品・リニューアル品のご案内

全96品

マルハニチロ株式会社（本社所在地：東京都江東区、代表取締役社長：池見 賢）は、2021年春季の新商品79品、リニューアル品17品を本日発表いたします。

カテゴリー	発売商品数	内訳	
		新商品	リニューアル品※
家庭用冷凍食品	25	14	11
家庭用加工食品（缶詰・製菓素材・びん詰）	4	3	1
家庭用加工食品（すりみ食品）	2	2	0
家庭用加工食品（デザート）	4	4	0
業務用冷凍食品	19	14	5
メディケア食品（介護食品）	42	42	0
合計	96	79	17

※デザイン変更品・コード変更品を除く

1. 家庭用冷凍食品

ご家庭で食事する機会が増える中、調理負担が少なく、汎用性の高い食卓向け惣菜メニューを強化いたします。また個食にも便利にお使いいただける主食メニューや様々な料理にご活用いただける冷凍野菜など、幅広いラインアップで、変化し続けるライフスタイルに寄り添う商品を提案いたします。

■一押し商品：「ガブッと！四元豚ロースかつ」

食卓の一品としてお使いいただける、カツの大きさ・厚みにこだわったロースかつです。肉の旨みに定評があるフランス産の四元豚ロース肉を使用し、メッシュサイズの大きい専用パン粉により、サクッと軽い食感に仕上げました。



2. 家庭用加工食品（缶詰・製菓素材・びん詰）

DHA・EPAを豊富に含む青魚（イワシ）を使用した缶詰や、「ゼライス ボトル入り」をより便利にお使いいただける詰め替え用など、使いやすさを高めた商品を提案いたします。

■一押し商品：「まいわし油漬<トマト> エキストラバージンオイル」

2020年秋に発売した「まいわし油漬 エキストラバージンオイル」の姉妹品です。北海道産マイワシをトマトソースと合わせ、香り良く癖のない味わいのエキストラバージンオリーブオイルに漬けています。オイルごとお召し上がりいただくと、イワシに含まれるDHAやEPAを逃さず摂ることができます。そのままはもちろん、料理の素材として様々な用途にご利用いただけます。



3. 家庭用加工食品（すりみ食品）

魚種や産地にこだわり、全国ご当地の味を手軽に味わえるシリーズとしてご好評いただいている「こだわり魚種おさかな」シリーズに新たな価値を加えた商品を提案いたします。

■一押し商品：「北海道産帆立を使ったお魚ソーセージ」

こだわり魚種おさかなシリーズに北海道産のホタテを使った商品を新たにラインアップいたします。あらたな特許技術により、賞味期限を従来の3-4カ月から、1年に延長しました。北海道産ホタテの風味を長く楽しみ、フードロスの削減にもつながります。



4. 家庭用加工食品（デザート）

これまで培ったフルーツやフルーツゼリーの加工・開発ノウハウを最大限に生かした、フルーツが主役の新シリーズをラインアップいたします。

■一押し商品：「The Fruit」シリーズ

生鮮果実に負けない果実感をお楽しみいただける、フルーツが主役の新シリーズです。フルーツゼリーの消費者調査において人気の高かった「みかん」「白桃」「ぶどう」「4種のミックス」をラインアップいたします。フルーツをしっかり味わっていただけるよう、果実の粒の大きさや、果肉の量にこだわりました。



<みかん>



<ミックス>



<白桃>



<ぶどう>

5. 業務用冷凍食品

ユーザー様の課題に向き合い、調理や提供時における簡便性、ロス削減のローコストオペレーションが図れる商品を開発しました。召し上がる方にもご満足いただける、おいしさも併せ持ったラインアップです。

■一押し商品：「手作りサクサク かき揚げ」シリーズ

人手不足の調理現場においても、簡便に調理できるプリフライのかき揚げです。時間がたってもサクサクとした食感・見栄えのする揚げ色・保形性の強さが特長です。パック詰めや袋詰め商品として、様々なメニュー提案が可能です。



<手作りサクサク えびかき揚げ 65>



<手作りサクサク えびかき揚げ 80>



<手作りサクサク ミニかき揚げ 30>

※盛付例

6. メディケア食品（介護食品）

少量でも高栄養でおいしく豊かな献立をお届けしたいとの思いから、ムース食のおかずセットシリーズを新たにラインアップいたします。

■一押し商品：「やさしいおかずセット」シリーズ

朝のムース食14種類、昼・夜のムース食28種類、合計42種類のシリーズラインアップを組み合わせると14日間のサイクル献立としてご利用いただけます。低栄養になりやすい、ご高齢者の方の食事、特に考慮する必要のある“エネルギーとタンパク質”に重点をおき、少量でも高栄養となるよう、仕立てました。残さず召し上がっていただける“おいしさ”も大きな特長の一つです。また、病院施設からご自宅に戻られる方々にも同じ品位のお食事をお楽しみいただけるよう、ご利用しやすい個食規格としました。



<朝のムース食の例 鮭の塩焼き>



<昼・夜のムース食の例 ホイコーロー>

(商品デザイン等は変更になる可能性があります)

報道各位からのお問い合わせ先
マルハニチロ株式会社
コーポレートコミュニケーション部
Tel 03-6833-0826 Fax 03-6833-0506
メール koho@maruha-nichiro.co.jp




お客様からのお問い合わせ先
マルハニチロお客様相談室
フリーダイヤル 0120-040826

2021年春季新商品・リニューアル品一覧表

1. 【家庭用冷凍食品】

発売日：2021年3月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	<p>【新商品】ガブッと！四元豚の コースかつ</p> 	<p>① 主に植物性飼料で育てられた赤身の多い四元豚を使用したとんかつです。</p> <p>② サクツとした軽い食感と、見映えにこだわりメッシュサイズの大きいパン粉を使用しました。</p> <p>③ 食べ応えと見た目のボリューム感にこだわりました。</p> <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】4個入（172g） 【生産工場】ニチロ畜産</p>
2	<p>【新商品】ガブッと！白身魚フライ</p> 	<p>① MSC認証※取得の身厚のアラスカ産スケトウダラを使用した魚フライです。</p> <p>② 食卓向けにメッシュサイズの大きいパン粉を使用しました。</p> <p>③ 食べ応えと見た目のボリューム感にこだわりました。</p> <p>※MSC認証とは、環境にやさしい持続可能な漁業で獲られた水産物に認められる証です。</p> <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】4個入（148g） 【生産工場】新石巻工場</p>
3	<p>【新商品】かしわ天</p> 	<p>① 鶏むね肉を使用したジューシーなかしわ天です。</p> <p>② 花咲き衣で見た目にも、こだわりました。</p> <p>③ ごはんのおかずだけでなく、うどん・そばのトッピングにもぴったりです。</p> <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】4個入（140g） 【生産工場】新石巻工場</p>

<p>4</p>	<p>【新商品】 WILDish若鶏から揚げ</p> 	<ol style="list-style-type: none"> ① 若鶏のもも肉を一口サイズにカットして、から揚げにしました。 ② 塩麴で旨みを引き立てた味付けです。 ③ 「この袋が皿になる！」がコンセプトの「WILDish」シリーズの新商品です。袋ごと電子レンジ調理でき、袋を皿がわりにして食べられます。 ④ 「スタンディングパウチ」を使用しています。 <p>【調理方法】 電子レンジ 【規格】 1人前 (100g) 【生産工場】 海外協力工場</p>
<p>5</p>	<p>【新商品】 WILDish ねぎ塩豚カルビ焼そば</p> 	<ol style="list-style-type: none"> ① 旨みのある塩だれが掛かった豚カルビ入りの焼そばです。 ② ガーリックを効かせたパンチのある味がやみつきになる仕立てです。 ③ 「この袋が皿になる！」がコンセプトの「WILDish」シリーズの新商品です。袋ごと電子レンジ調理でき、袋を皿がわりにして食べられます。 ④ 「スタンディングパウチ」を使用しています。 <p>【調理方法】 電子レンジ 【規格】 1人前 (240g) 【生産工場】 大江工場</p>
<p>6</p>	<p>【新商品】 WILDish 牛カルビ焼肉めし</p> 	<ol style="list-style-type: none"> ① 牛カルビ肉とにんにくの芽を具材とした、旨辛な焼肉のタレ風味が食欲をそそる炒飯です。 ② 「この袋が皿になる！」がコンセプトの「WILDish」シリーズの新商品です。袋ごと電子レンジ調理でき、袋を皿がわりにして食べられます。 ③ 「スタンディングパッケージ」を使用しています。 <p>【調理方法】 電子レンジ 【規格】 1人前 (250g) 【生産工場】 大江工場</p>

7	<p>【新商品】炙り焼きあなごめし</p> 	<p>① ふっくらと煮た穴子を直火で香ばしく炙り、葉大根、にんじん、卵を加えて醤油ベースの特製たれで仕上げました。</p> <p>② ひつまぶし風の味付けの和風ごはんです。</p> <p>【調理方法】電子レンジ</p> <p>【規格】360g</p> <p>【生産工場】国内協力工場</p>
8	<p>【新商品】つるし燻りベーコンピザ</p> 	<p>① うす焼きの生地に、香り豊かな「つるし燻りベーコン」がたっぷりに乗った6インチサイズのピザです。</p> <p>② レンジではもっちり、トースターではサクサクと、お好みに合わせて異なる食感を楽しめます。</p> <p>【調理方法】オーブントースター・オーブン・電子レンジ</p> <p>【規格】2枚入（164g）</p> <p>【生産工場】群馬工場</p>
9	<p>【新商品】さつまいもと鶏ひき肉の天ぷら</p> 	<p>① 鶏ひき肉に輪切りのさつまいもをのせて天ぷらに仕立て、甘辛だれをかけました。</p> <p>② 野菜もたんぱく質も摂れるメニューで、食卓のおかずにもなる1品です。</p> <p>【調理方法】電子レンジ</p> <p>【規格】4個入（128g）</p> <p>【生産工場】マルハニチロ九州</p>
10	<p>【新商品】パクっとお好み焼き</p> 	<p>① 子供から大人まで人気の高いお好み焼きを、おべんとうに入るミニサイズにしました。</p> <p>② お好み焼きに欠かせないオタフクお好みソース®と、自家製マヨソースを使用しています。</p> <p>【調理方法】電子レンジ</p> <p>【規格】5個入（110g）</p> <p>【生産工場】広島工場</p>

<p>11</p>	<p>【新商品】直火焼きつくねバーグ 甘酢だれ</p> 	<p>① 直火焼きで香ばしく仕立てたつくねバーグに甘酢だれをかけました。</p> <p>② おべんとうに使いやすい一口サイズで、ごはんに合う和風のおかずです。</p> <p>【調理方法】電子レンジ</p> <p>【規格】6個入(126g)</p> <p>【生産工場】広島工場</p>
<p>12</p>	<p>【新商品】おいしく減塩ひじき煮 ごまあえきんぴら</p> 	<p>① 人気の和惣菜3種類をおいしさはそのままに、減塩タイプでアソートした商品です。</p> <p>② 焼きあごだしを使用してより上品なおいしさに仕上げました。</p> <p>③ 具材の食感を改良しました。</p> <p>④ ごまあえは小松菜から人気の高いほうれん草に変更しました。</p> <p>⑤ ニッポンいいとこ豆知識つきカップ入りです。</p> <p>【調理方法】電子レンジ・自然解凍</p> <p>【規格】6カップ入(90g)</p> <p>【生産工場】海外協力工場</p>
<p>13</p>	<p>【リニューアル】五目シューマイ ～香りと旨み～</p> 	<p>① 豚肉、鶏肉、たけのこ、たまねぎ、しいたけ、千切りしょうがが入りの具材感のある五目シューマイです。</p> <p>② 外がけした鶏がらスープを改良し、調理後に感じる「香り」と口に入れたときの風味がアップしました。</p> <p>③ 具材に練り込んだ海鮮スープを改良し、噛むたびにホタテの「旨み」を感じます。</p> <p>④ 肉の配合を見直し、「肉のプリッと感」がアップしました。</p> <p>【調理方法】電子レンジ・蒸し</p> <p>【規格】12個入(288g)</p> <p>【生産工場】広島工場</p>

<p>14</p>	<p>【リニューアル】 あおり炒めの焼豚炒飯</p> 	<p>① 赤坂璃宮 譚オーナーシェフ直伝の「あおり炒め製法」でパラッとふっくら、香ばしく仕上げた本格炒飯です。</p> <p>② 調味配合を見直し、旨みがアップしました。</p> <p>【調理方法】 電子レンジ・フライパン</p> <p>【規格】 450g</p> <p>【生産工場】 大江工場</p>
<p>15</p>	<p>【リニューアル】 WILDish焼豚五目炒飯</p> 	<p>① 焼豚、卵、たけのこ、しいたけ、にんじん、ねぎを使用した満足感のある五目炒飯です。</p> <p>② 「この袋が皿になる！」がコンセプトの「WILDish」シリーズです。</p> <p>③ 調味配合を見直し甘旨さが増しました。やみつき感がより強くなりました。</p> <p>【調理方法】 電子レンジ</p> <p>【規格】 1人前(270g)</p> <p>【生産工場】 大江工場</p>
<p>16</p>	<p>【リニューアル】 石焼風ビビンバ炒飯</p> 	<p>① おこげの香ばしさと、特製だれに漬けこんだ牛カルビが楽しめる石焼風ビビンバ炒飯です。</p> <p>② 4種の醬(ジャン)の風味・コク、香ばしさをアップさせることで、より本格的なおいしさになりました。</p> <p>【調理方法】 電子レンジ・フライパン</p> <p>【規格】 450g</p> <p>【生産工場】 国内協力工場</p>
<p>17</p>	<p>【リニューアル】 牛カルビマヨネーズ</p> 	<p>① 粗びき肉でマヨソースを包んで焼き上げ、焼肉のタレをかけたおべんとうにぴったりのおかずです。</p> <p>② 牛肉の配合を見直し、牛肉のおいしさがアップしました。</p> <p>【調理方法】 電子レンジ・自然解凍</p> <p>【規格】 6個入(126g)</p> <p>【生産工場】 広島工場</p>

18	<p>【リニューアル】牛カルビマヨネーズ 5個</p> 	<p>① 粗びき肉でマヨソースを包んで焼き上げ、焼肉のタレをかけたおべんとうにぴったりのおかずです。</p> <p>② 牛肉の配合を見直し、牛肉のおいしさがアップしました。</p> <p>【調理方法】電子レンジ・自然解凍 【規格】5個入(105g) 【生産工場】広島工場</p>
19	<p>【リニューアル】照り焼ソースの鶏マヨ!</p> 	<p>① マヨソース入りチキンフライに照り焼きソースをかけました。</p> <p>② 照り焼ソースに熟成黒みりんを加えて、コクがアップしました。</p> <p>【調理方法】電子レンジ・自然解凍 【規格】6個入(150g) 【生産工場】群馬工場</p>
20	<p>【リニューアル】肉巻きポテト</p> 	<p>① ほっくりと揚げたポテトをハンバーグタイプのひき肉で巻きました。</p> <p>② お肉の中にカゴメ「高リコピントマトケチャップ」を加え、あと引く旨さがアップしました。</p> <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】6個入(117g) 【生産工場】広島工場</p>
21	<p>【リニューアル】ミックスピザ 3枚入</p> 	<p>① レンジではふんわり、トースターではサクリと、お好みに合わせて異なる食感を楽しめるミックスピザです。</p> <p>② ボロニアソーセージの旨みがアップし、ジューシーな味わいになりました。</p> <p>【調理方法】オーブントースター・オーブン・電子レンジ 【規格】3枚入 (306g) 【生産工場】群馬工場</p>

22	<p>【リニューアル】レンジミックス ピザ2枚入</p> 	<p>① レンジ専用こんがりトレイ付きのミックスピザです。 ② ボロニアソーセージの旨みがアップし、ジューシーな味わいになりました。</p> <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】2枚入(234g) 【生産工場】群馬工場</p>
23	<p>【リニューアル】うす焼きミック スピザ</p> 	<p>① うす焼きの生地です。トースター・オーブンではサクサクの食感、レンジではもちもち食感が楽しめます。 ② ボロニアソーセージの旨みがアップし、ジューシーな味わいになりました。</p> <p>【調理方法】オーブントースター・オーブン・ 電子レンジ 【規格】2枚入(170g) 【生産工場】群馬工場</p>
24	<p>【新商品】すぐに使える かぼ ち や</p> 	<p>① 徹底した品質管理において追熟させた糖度の高いかぼちやを料理に使いやすいサイズにカットしました。 ② 一度に使いやすい170g入りです。</p> <p>【調理方法】電子レンジ・ゆでる 【規格】170g 【生産工場】海外協力工場</p>
25	<p>【新商品】すぐに使える むきえ だまめ</p> 	<p>① いろいろな用途に使えるむきえだまめです。 ② 自然解凍でも食べられます。 ③ 保存に便利なチャック付きのパッケージです。</p> <p>【調理方法】電子レンジ・自然解凍・流水解凍 【規格】160g 【生産工場】海外協力工場</p>

2. 【家庭用加工食品（缶詰・製菓素材・びん詰）】

発売日：2021年3月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	<p>【新商品】まいわし油漬<トマト> エキストラバージンオイル</p> 	<p>① 北海道産のマイワシとエキストラバージンオイルに相性の良いトマトを合わせました。</p> <p>② パスタやサラダなど、料理の素材としても使い勝手のよいオリーブオイル漬けです。</p> <p>【規格】 100g 【生産工場】 マルハニチロ北日本 釧路工場</p>
2	<p>【新商品】ほっけ塩焼</p> 	<p>① さま蒲焼でおなじみの「どん帳」シリーズにホッケ塩焼をラインアップします。</p> <p>② 北海道産のホッケを“遠火の強火”で香ばしく焼き上げました。</p> <p>【規格】 75g 【生産工場】 マルハニチロ北日本 釧路工場</p>
3	<p>【新商品】ゼライスボトル入り つめかえ用</p> 	<p>① ゼライスボトル入り専用のつめかえ用パウチ入りゼラチンパウダーです。</p> <p>② ゼライスボトル入りの容器を繰り返し使うことができます</p> <p>【用途】 製菓素材・料理素材として</p> <p>【規格】 25g 【生産工場】 国内協力工場</p>
4	<p>【リニューアル】さばフレーク 2個 パック</p> 	<p>① 国産のサバを丁寧にほぐしたフレークです。</p> <p>② サバの風味と旨みを生かした塩味になりました。</p> <p>③ ごはんのお供としてはもちろん、料理の素材としても使えます。</p> <p>【規格】 50g × 2瓶 【生産工場】 マルハニチロ北日本 森工場</p>

3. 【家庭用加工食品（すりみ食品）】


発売日：商品ごとに記載／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	<p>【新商品】北海道産帆立を使ったお魚ソーセージ</p> 	<p>① 北海道産のホタテを使ったお魚ソーセージです。 ② 帆立エキスなども使用し、あと引く旨みが特長です。 ③ 特許技術により賞味期限を1年間に設定しました。 ④ おつまみとしてお酒に合うソーセージです。 【規格】70g×2本入り 【生産工場】宇都宮工場 【発売日】2021年4月1日</p>
2	<p>【新商品】北海道産ほっけを使ったお魚ソーセージ</p> 	<p>① 北海道を代表する魚のホッケを使ったお魚ソーセージです。 ② 食べごたえのある食感と、魚肉ソーセージらしい旨みが特長です。 【規格】70g×3束 【生産工場】宇都宮工場 【発売日】2021年3月1日</p>

4.【家庭用加工食品（デザート）】

発売日：2021年3月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	<p>【新商品】The Fruit みかん</p> 	<p>① 果実を主役とするゼリーシリーズ「The Fruit (ザ・フルーツ)」をラインアップします。</p> <p>② 大粒の果実を厳選し、みかんの存在感にこだわりました。</p> <p>③ ゼリーに食物繊維を配合しました。</p> <p>④ 中身が見えるシンプルなデザインのパッケージです。</p> <p>⑤ 容器、フィルム、カートンの一部に環境対応資材を使用しました。</p> <p>【規格】240g 【生産工場】マルハニチロ山形</p>
2	<p>【新商品】The Fruit 4種のミックス</p> 	<p>① 果実を主役とするゼリーシリーズ「The Fruit (ザ・フルーツ)」をラインアップします。</p> <p>② 4種類の果実（黄桃、みかん、ゴールデンパイナップル、梨）を厳選した、食べ応えのあるミックスゼリーです。</p> <p>③ ゼリーに食物繊維を配合しました。</p> <p>④ 中身が見えるシンプルなデザインのパッケージです。</p> <p>⑤ 容器、フィルム、カートンの一部に環境対応資材を使用しました。</p> <p>【規格】240g 【生産工場】マルハニチロ山形</p>
3	<p>【新商品】The Fruit 白桃</p> 	<p>① 果実を主役とするゼリーシリーズ「The Fruit (ザ・フルーツ)」をラインアップします。</p> <p>② 白桃の、果肉の量にこだわりました。</p> <p>③ ゼリーに食物繊維を配合しました。</p> <p>④ 中身が見えるシンプルなデザインのパッケージです。</p> <p>⑤ 容器、フィルム、カートンの一部に環境対応資材を使用しました。</p> <p>【規格】240g 【生産工場】マルハニチロ山形</p>

<p>4</p>	<p>【新商品】The Fruit ぶどう</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ① 果実を主役とするゼリーシリーズ「The Fruit (ザ・フルーツ)」をラインアップします。 ② 大粒の果実を厳選し、ぶどうの存在感にこだわりました。 ③ ゼリーに食物繊維を配合しました。 ④ 中身が見えるシンプルなデザインのパッケージです。 ⑤ 容器、フィルム、カートンの一部に環境対応資材を使用しました。 <p>【規格】 240 g</p> <p>【生産工場】 マルハニチロ山形</p>
----------	---	---

5. 【業務用冷凍食品】

発売日：商品ごとに記載／発売地域：全国


No.	商品名	内容
1	<p>【新商品】ベジコーディ 手作りサクサクえびかき揚げ 6 5</p> 	<p>① 凍ったまま揚げるだけの、手揚げのプリフライえびかき揚げです。</p> <p>② 人手不足の調理現場でも、簡便にロスなく提供できます。</p> <p>③ サクサクとした食感と野菜の甘みが特長です。</p> <p>④ アカスエビをトッピングし、見た目も華やかに仕上げました。</p> <p>【調理方法】揚げる 【規格】2,340 g (36個) / 4合 【生産工場】永進冷凍食品 (中国) 【発売日】2021年3月1日</p>
2	<p>【新商品】ベジコーディ 手作りサクサクえびかき揚げ 8 0</p> 	<p>① 凍ったまま揚げるだけの、手揚げのプリフライえびかき揚げです。</p> <p>② 人手不足の調理現場でも、簡便にロスなく提供できます。</p> <p>③ サクサクとした食感と野菜の甘みが特長です。</p> <p>④ アカスエビをトッピングし、見た目も華やかに仕上げました。</p> <p>【調理方法】揚げる 【規格】2,880 g (36個) / 3合 【生産工場】永進冷凍食品 (中国) 【発売日】2021年3月1日</p>
3	<p>【新商品】ベジコーディ 手作りサクサクミニかき揚げ 3 0</p> 	<p>① 凍ったまま揚げるだけの、手揚げのプリフライ野菜かき揚げです。</p> <p>② 人手不足の調理現場でも、簡便にロスなく提供できます。</p> <p>③ サクサクとした食感と野菜の甘みが特長です。</p> <p>④ 多様な用途に使えるミニサイズです。</p> <p>【調理方法】揚げる 【規格】1,800 g (60個) / 6合 【生産工場】永進冷凍食品 (中国) 【発売日】2021年3月1日</p>

4	<p>【新商品】 便利な骨なし国産さば塩焼 50</p> 	<p>① 国産サバを独自製法でしっとりと仕立て、ジューシーに焼き上げました。</p> <p>② 凍ったままで盛り付けができ、そのまま自然解凍で食べられます。</p> <p>③ 主菜になる1枚50gサイズです。</p> <p>【調理方法】 自然解凍・ボイル・電子レンジ 【規格】 250g（5枚）／20袋×2合 【生産工場】 海外協力工場 【発売日】 2021年3月1日</p>
5	<p>【新商品】 便利な骨なし国産秋鮭塩焼 50</p> 	<p>① 国産秋鮭を独自製法でしっとりと仕立て、ジューシーに焼き上げました。</p> <p>② 凍ったままで盛り付けができ、そのまま自然解凍で食べられます。</p> <p>③ 主菜になる1枚50gサイズです。</p> <p>【調理方法】 自然解凍・ボイル・電子レンジ 【規格】 250g（5枚）／20袋×2合 【生産工場】 海外協力工場 【発売日】 2021年3月1日</p>
6	<p>【新商品】 日本唐揚協会監修 「海から揚」 長崎産真あじの一夜干し唐揚げ</p> 	<p>① 日本唐揚協会との共同開発で立ち上げた、「海から揚」シリーズのマアジの唐揚げです。</p> <p>② 長崎産のマアジを一夜干しして粉付けしました。</p> <p>③ アジの旨みと絶妙な塩加減が食欲をそそる、おかずにもおつまみにもなる一品です。</p> <p>【調理方法】 揚げる 【規格】 1kg／6袋×2合 【生産工場】 海外協力工場 【発売日】 2021年3月1日</p>
7	<p>【新商品】 日本唐揚協会監修 「海から揚」 真だこの旨コロ揚げ</p> 	<p>① 日本唐揚協会との共同開発で立ち上げた、「海から揚」シリーズのマダコの唐揚げです。</p> <p>② マダコ本来の旨みと食感が味わえる薄衣仕立てで、お酒が進む一品です。</p> <p>【調理方法】 揚げる 【規格】 1kg／6袋×2合 【生産工場】 海外協力工場 【発売日】 2021年3月1日</p>

8	<p>【新商品】大分名物！生姜香る鶏天ぷら</p> 	<p>① 鶏ささみ肉を使用した鶏天ぷらです。 ② 麺（うどん、そば）と相性の良い、さわやかな生姜風味に仕上げました。 ③ サクサクとした衣の食感にこだわりました。</p> <p>【調理方法】揚げる 【規格】1kg / 6袋×2合 【生産工場】海外協力工場 【発売日】2021年4月1日</p>
9	<p>【新商品】塩麴が極め手！鶏もも唐揚げ</p> 	<p>① 塩麴の旨みと、柔らかい肉の食感にこだわった鶏もも唐揚げです。 ② 発酵食品で人気の塩麴を使用しました。 ③ 大人にも子供にも食べやすい、おかずにもおつまみにもなる鶏唐揚げです。</p> <p>【調理方法】揚げる 【規格】1kg / 6袋×2合 【生産工場】海外協力工場 【発売日】2021年4月1日</p>
10	<p>【新商品】プリッとひとくちえびカツ</p> 	<p>① ひとくちサイズのエビカツです。 ② エビの頭と香味野菜で作る特製スープを練り込むことで、深い味とコクを引き出しました。 ③ パクっとつまめる、手軽で食べやすい俵型にしました。</p> <p>【調理方法】揚げる 【規格】840g (42個) / 6インナーカートン×2合 【生産工場】N&Nフーズ (タイ) 【発売日】2021年3月1日</p>
11	<p>【新商品】ごちそう厨房 シェフのえびカツ80</p> 	<p>① サンドイッチやバンズに挟みやすい80gのエビカツです。 ② エビ本来の旨みにこだわりました。 ③ エビの頭と香味野菜で作る特製スープを練り込むことで、深い味とコクを引き出しました。</p> <p>【調理方法】揚げる 【規格】800g (10枚) / 5袋×2合 【生産工場】N&Nフーズ (タイ) 【発売日】2021年3月1日</p>





12	<p>【新商品】スティックフライドチキン</p> 	<p>① 鶏むね肉を使用した、スティックタイプの骨なしフライドチキンです。</p> <p>② チキンの旨みに、ほどよい塩こしょうの味付けをして、おやつにもおつまみにも合うように仕立てました。</p> <p>【調理方法】揚げる 【規格】1kg / 6袋 x 2合 【生産工場】海外協力工場 【発売日】2021年3月1日</p>
13	<p>【新商品】肉厚いかの塩竜田揚げ</p> 	<p>① イカの肉厚感が特長の竜田揚げです。</p> <p>② シンプルな塩味が、イカのおいしさを引き立てます。</p> <p>③ 噛み切りやすく、柔らかい食感に仕上げました。</p> <p>【調理方法】揚げる 【規格】1kg / 6袋 x 2合 【生産工場】浙江興業集団（中国） 【発売日】2021年3月1日</p>
14	<p>【新商品】れんこん海鮮肉はさみ (打粉付)</p> 	<p>① 天然エビをタチウオのすり身に混ぜ込んで、華やかなピンク色に仕上げた中具を、シャキシャキのれんこんで挟みました。</p> <p>② 天ぷらメニューのベースとして使えます。</p> <p>【調理方法】揚げる 【規格】900g (30個) / 6袋 x 2合 【生産工場】永進冷凍食品（中国） 【発売日】2021年3月1日</p>
15	<p>【リニューアル】ベジコーディ 手作りサクサク野菜かき揚げ65</p> 	<p>① 凍ったまま揚げるだけの、手揚げのプリフライ野菜かき揚げです。</p> <p>② 人手不足の調理現場でも、簡便にロスなく提供できます。</p> <p>③ 揚げ色と、経時変化に強い高さにこだわり、見た目のボリューム感がアップしました。</p> <p>④ 玉ねぎ、にんじん、小松菜を使用し、色鮮やかに仕上げました。</p> <p>⑤ サクサクとした食感と野菜の甘みが特長です。</p> <p>【調理方法】揚げる 【規格】2,340g (36個) / 4合 【生産工場】永進冷凍食品（中国） 【発売日】2021年3月1日</p>

<p>16</p>	<p>【リニューアル】 ベジコーディ 手作りサクサク野菜かき揚げ 100</p> 	<p>① 凍ったまま揚げるだけの、手揚げのプリフライ野菜かき揚げです。</p> <p>② 人手不足の調理現場でも、簡便にロスなく提供できます。</p> <p>③ 揚げ色と、経時変化に強い高さにこだわり、見た目のボリューム感がアップしました。</p> <p>④ 玉ねぎ、にんじん、小松菜を使用し、色鮮やかに仕上げました。</p> <p>⑤ サクサクとした食感と野菜の甘みが特長です。</p> <p>【調理方法】 揚げる 【規格】 3,600g (36個) / 3合 【生産工場】 永進冷凍食品 (中国) 【発売日】 2021年3月1日</p>
<p>17</p>	<p>【リニューアル】 オイスターソースが極め手！ たけのこと豚肉入り中華春巻</p> 	<p>① たけのこ、たまねぎ、キャベツ、にんじん、豚肉、春雨を直火釜で炒めた中具を包んだ春巻です。</p> <p>② 豚肉を増量し、コクと旨みを引き出しました。オイスターソースをベースに、鶏ガラスープで仕上げました。</p> <p>③ 赤坂璃宮 譚オーナーシェフ監修商品です。</p> <p>【調理方法】 揚げる 【規格】 300g (10本) / 6袋×6合 【生産工場】 マルハニチロ九州 【発売日】 2021年3月1日</p>
<p>18</p>	<p>【リニューアル】 ごちそう厨房 シェフのえびカツ 60</p> 	<p>① エビ感にこだわった食べ応えのあるエビカツです。</p> <p>② エビ本来の旨みと食感を、さらに引き出しました。</p> <p>③ エビの頭と香味野菜で作る特製スープを練り込むことで、深い味とコクを引き出しています。</p> <p>④ パンに合う、時間が経っても食べやすい歯切れの良い衣に見直しました。</p> <p>【調理方法】 揚げる 【規格】 3.6kg (60枚) / 3合 【生産工場】 N&Nフーズ (タイ) 【発売日】 2021年3月1日</p>

<p>19</p>	<p>【リニューアル】ごちそう厨房 シェフのえびカツ100</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ① エビ感にこだわった、食べ応えのあるエビカツです。 ② エビ本来の旨みと食感を、さらに引き出しました。 ③ エビの頭と香味野菜で作る特製スープを練り込むことで、深い味とコクを引き出しています。 ④ パンに合う、時間が経っても食べやすい歯切れの良い衣に見直しました。 <p>【調理方法】揚げる 【規格】1kg（10枚）／5袋×2合 【生産工場】N&Nフーズ（タイ） 【発売日】2021年3月1日</p>
-----------	---	---

6. 【メディケア食品（介護食品）】

発売日：2021年4月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1 14	<p>【新商品】やさしいおかずセット 朝のムース食 14種類※ 例：オムレツのトマトソース</p>  <p>例：肉じゃが</p> 	<p>① UDF区分『舌でつぶせる』の冷凍介護食品です。 ② 食べやすさ、栄養価に配慮した『少量高栄養』のムース食のおかずセットです。エネルギー量、たんぱく質量にこだわり、朝食向けに14種類用意しました。 ③ シリーズロゴの花、黄色いマリーゴールド（花言葉『健康』）に食べる方々への思いを込めています。</p> <p>【調理方法】蒸す・電子レンジ 【規格】別表1参照 【生産工場】二チロ畜産</p>
15 42	<p>【新商品】やさしいおかずセット 昼・夜のムース食 28種類※ 例：八宝菜</p>  <p>例：ハンバーグ和風おろし</p> 	<p>① UDF区分『舌でつぶせる』の冷凍介護食品です。 ② 食べやすさ、栄養価に配慮した『少量高栄養』のムース食のおかずセットです。エネルギー量、たんぱく質量にこだわり、昼夜食向けに28種類を用意しました。 ③ シリーズロゴの花、黄色いマリーゴールド（花言葉『健康』）に食べる方々への思いを込めています。</p> <p>【調理方法】蒸す・電子レンジ 【規格】別表1参照 【生産工場】二チロ畜産</p>

※別表1参照

(別表 1) やさしいおかずセット商品・規格一覧表

No.	商品名	規格
1	朝のムース食 鮭の塩焼き	135g/6×3
2	朝のムース食 オムレツのトマトソース	135g/6×3
3	朝のムース食 さわらの柚庵焼き	135g/6×3
4	朝のムース食 白身魚の煮付け	135g/6×3
5	朝のムース食 筑前煮	140g/6×3
6	朝のムース食 たまごと小松菜のソテー	135g/6×3
7	朝のムース食 さばのおろし煮	135g/6×3
8	朝のムース食 白身魚の柚子味噌焼き	135g/6×3
9	朝のムース食 たまごの甘酢あん	135g/6×3
10	朝のムース食 蒸し鶏のごまソース	135g/6×3
11	朝のムース食 赤魚の生姜煮	135g/6×3
12	朝のムース食 だし巻きたまご	135g/6×3
13	朝のムース食 チキンポトフ	140g/6×3
14	朝のムース食 肉じゃが	140g/6×3
15	昼・夜のムース食 ホイコーロー	165g/6×3
16	昼・夜のムース食 ハンバーグトマトソース	160g/6×3
17	昼・夜のムース食 ぶりの照焼き	165g/6×3
18	昼・夜のムース食 ビーフシチュー	175g/6×3
19	昼・夜のムース食 鶏肉の卵とじ	165g/6×3
20	昼・夜のムース食 すき焼き	165g/6×3
21	昼・夜のムース食 ハヤシビーフ	165g/6×3
22	昼・夜のムース食 酢豚	165g/6×3
23	昼・夜のムース食 鮭のちゃんちゃん焼き	165g/6×3
24	昼・夜のムース食 牛肉のオイスター炒め	160g/6×3
25	昼・夜のムース食 チキンのトマト煮	160g/6×3
26	昼・夜のムース食 豚の味噌焼き	165g/6×3
27	昼・夜のムース食 ポークカレー	175g/6×3
28	昼・夜のムース食 鶏肉の中華炒め	165g/6×3

29	昼・夜のムース食 鮭のクリーム煮	165g/6×3
30	昼・夜のムース食 豚のおろしソースがけ	160g/6×3
31	昼・夜のムース食 白身魚のトマトソース	165g/6×3
32	昼・夜のムース食 鶏の照焼き	160g/6×3
33	昼・夜のムース食 いかの甘酢あん	160g/6×3
34	昼・夜のムース食 さばの味噌煮	165g/6×3
35	昼・夜のムース食 ぶり大根	165g/6×3
36	昼・夜のムース食 八宝菜	165g/6×3
37	昼・夜のムース食 いかの味噌炒め	160g/6×3
38	昼・夜のムース食 ハンバーグ和風おろし	160g/6×3
39	昼・夜のムース食 さわらの柚子味噌焼き	160g/6×3
40	昼・夜のムース食 豚の生姜焼き	165g/6×3
41	昼・夜のムース食 ホワイトシチュー	170g/6×3
42	昼・夜のムース食 赤魚のおろし煮	160g/6×3