



News Release

2022年1月14日

株式会社ニチレイフーズ

ニチレイフーズ 2022年春季新商品・リニューアル商品のご案内 全48品がラインアップ

株式会社ニチレイフーズ(代表取締役社長・竹永 雅彦)は、2022年春季新商品・リニューアル商品を、家庭用・業務用商品合計で48品発売いたします。
各商品の詳細につきましては、別添いたしました一覧資料をご参照ください。

家庭用冷凍食品	新商品	13品
家庭用常温食品	新商品	1品
家庭用冷凍食品	リニューアル商品	5品
業務用冷凍食品	新商品	21品
業務用冷凍食品	リニューアル商品	8品

※ 家庭用全品のパッケージ画像および、業務用冷凍食品新商品の代表的な調理例画像をご用意しておりますので、
お手数ですが当社ホームページよりダウンロードをお願いします。

【家庭用】

◆マーケット概要

2021年4月～12月の家庭用冷凍食品市場は前年比104%と伸長いたしました。2021年度の市場規模は、コロナ禍による急激な内食需要増を受けた2020年度をさらに上回って、7年連続で過去最高での着地が見込まれます。その背景には、新型コロナウイルス感染症の拡大と外出自粛に呼応した内食需要の高止まり、単身世帯の増加を中心に多様化する生活者ニーズに対応する活発な新商品開発や、他業態からの新規参入などがありました。このように、家庭用冷凍食品市場は、業界内外から高い注目を集め、益々活況を呈しております。

2022年、ニチレイフーズは、改めて「日本の食卓へ、冷凍食品のできることをテーマに、「パーソナルユース」「消費満足度の高さ」「健康的価値」をコンセプトとした新商品で、冷凍食品市場の新たなステージを切り拓いて参ります。

※)インテージ SCI 冷凍調理品+冷凍農産品「店頭売り」100人当たり購入金額より

◆2022年度春季 商品概要

【主食】

- ・高まる「パーソナルユース需要」に、驚きと美味しさをご提案
- ・新たなメニューで、好調な炒飯カテゴリーをさらに拡大
- ・具材とたれにこだわった贅沢おにぎりで、カテゴリーを活性化

- 新商品 『冷やし中華』
- 新商品 『黒醤油炒飯』
- 新商品 『焼あなごおにぎり』



【おかず】

- ・外食品質の人気中華メニューを食卓にご提案
- ・高まる家飲み需要に人気メニューを追加ラインアップ
- ・下ごしらえや煮込みに時間がかかる「煮物」に「お鍋一つ」の簡便調理提案

- 新商品 『スープ溢れる 絶品小籠包』
- 新商品 「今日は家飲み」シリーズ
『青菜とニンニクの炒め』『手羽唐揚げ』
- 新商品 『肉じゃが』『豚バラと大根の煮物』



【お弁当】

- ・歯切れよくやわらかい食感が特長の魚介系メニューで、ラインアップを拡充
- ・ライン状にかかった彩りのよい特製ソースがけで、お弁当や食卓を華やかに

- 新商品 『いかリングフライ』
- 新商品 『完熟トマトソースのチキンカツ』



【スナック】

- ・根強い人気の抹茶フレーバーで、幅広い世代の利用を促進
- ・伸長するチーズ系スイーツに「温」と「冷」二つの温度帯で変化する味わいを

- 新商品 『今川焼(抹茶クリーム)』
- 新商品 『今川焼(クリームチーズ はちみつ入り)』

【冷凍果実】

- ・天然ビタミンCたっぷりの冷凍果実で健康的な毎日をサポート

- 新商品 『ニチレイアセロラ®』



【業務用】

◆マーケット概要

外食給食産業および量販店惣菜を中心とした業務用冷凍食品マーケットは、新型コロナウイルス感染症の拡大状況により都度影響を受け、長期予測が難しい状況が続いています。足元の外食業態は、昨年9月末日の緊急事態宣言解除以降、徐々に回復している一方、生活者の外食自粛に伴う来店客数の伸び悩みや、人手不足による店舗の営業時間制約などへの対応が課題となっています。また惣菜業態は、外食代替や自宅での料理負担軽減の需要により好調に推移する中で、衛生面の課題に配慮した「包装販売」が引き続き求められるなど、店舗オペレーションの負担が増加しています。

このような環境下、ニチレイフーズは、各業態の課題や生活者ニーズにあった商品を提供し、業務用冷凍食品マーケットを活性化してまいります。

◆新商品の開発コンセプトと概要

①【定番品の価値向上】

- ・肉本来の美味しさを追求した真空個包装タイプの『レストランユース グレイビーハンバーグ』、本格的な見た目と味付けにこだわった『點心春巻』をリニューアルいたします。
- ・様々な業態で定番使用されている中華ポテト「おさつスティック」シリーズより、新製法で時間が経っても作り立てのカリッとした食感が楽しめる『カリッと美味しい！おさつスティック(北海道産蜂蜜使用)』を発売いたします。

②【外食業態向けの商品提案】

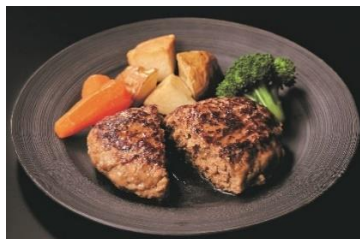
- ・自然解凍をはじめマルチオペレーションが可能な『彩り野菜かきあげ 50』『彩り野菜かきあげ 50(コーン)』にて、店舗での調理負荷軽減に貢献いたします。
- ・塩・胡椒でシンプルな薄味で仕立てた『合鴨ロースあぶり焼き 180』、炭火で香ばしく焼き上げた『炭火焼鶏ももステーキ 155』、豊かなガーリックの風味が味わえる『レストランユース ガーリックライス』にて幅広いメニュー作りを応援いたします。

③【惣菜業態向けの商品提案】

- ・複数の野菜と肉や魚介、調味料をキット化して簡便オペレーションを実現する「Vegedelica®」シリーズのラインアップを拡充いたします。
- ・在宅需要にお応えし、専門店監修で気軽に名店の味が楽しめる「Chef's spécialité®」シリーズのラインアップを拡充いたします。

④【福祉給食業態向けの商品提案】

- ・常食を召し上がる方にも美味しさに満足いただける「和みな食事」シリーズから、新たに「たんぱく質」の栄養素を配合したプリンを発売いたします。



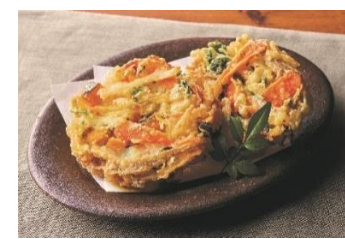
レストランユース グレイビーハンバーグ



點心春巻



カリッと美味しい！おさつスティック(北海道産蜂蜜使用)



彩り野菜かきあげ 50