

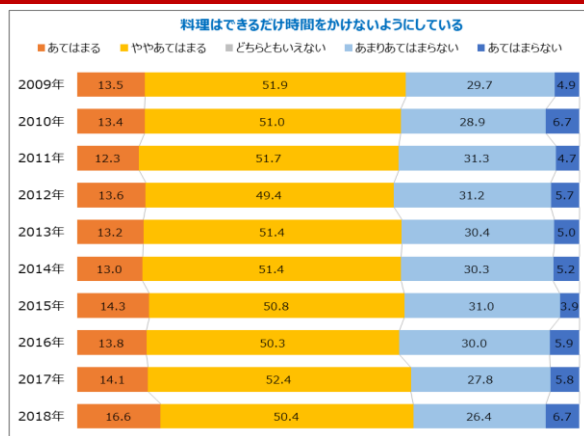
2020年2月5日

日清フーズ 2020年春 家庭用常温製品新発売
“簡単・便利” “おいしさ” の両立、“スマート・イエナカ食” を投入
「マ・マー 早ゆでスパゲティ」はシリーズ名とパッケージを一新

日清製粉グループの日清フーズ株式会社（社長：小池 祐司）は、2020年春の家庭用常温製品の新製品11品目、リニューアル品18品目、合計29品目を、本年2月20日（木）から全国で発売します。（P7に記載の「日清 小麦粉・卵いらず ラク揚げ パン粉」のみ、3月2日（月）から発売）

■「マ・マー 早ゆでスパゲティ FineFast」で実現する“スマート・イエナカ食”

単身世帯や共働き世帯の増加等のライフスタイルの変化を背景に、自宅での料理に時間をかけないようになっているという消費者の皆様は多く（右図参照）、調理に対する時短・簡便ニーズは定着しつつあります。一方で、働き方改革の潮流の中、総労働時間の削減や在宅勤務を中心としたテレワークの推進も注目されており、今後は自宅で過ごす時間の増加も見込まれます。



I&S BBDO 全国消費者価値観調査(CoVaRC)
 (2009年～2018年、全国7大都市圏18～69歳男女、n=2,500)

このような変化の中、当社は、“簡単・便利に調理”でき（スマート），“ご家庭でおいしく楽しめる食事”（イエナカ食）へのニーズが拡大すると想定し、これら2点を両立した「スマート・イエナカ食」をテーマに、数々の新製品を発売します。

中でも注目の「マ・マー 早ゆでスパゲティ」は、当社独自製法により、通常の半分以下のゆで時間を実現しながら、アルデンテの食感とおいしさが楽しめる製品として好評をいただいています。この春はシリーズ名とパッケージを一新し、その魅力を最大限に訴求します。



ページ案内

- マ・マー
 - ＜パスタ＞・・・・・・・・・・・・ P2～4
 - ＜パスタソース＞・・・・・・・・ P4～5
 - ＜セット品：米＋ソースミックス＞ P5～6
- 青の洞窟＜パスタソース＞・・・・ P6
- 日清
 - ＜天ぷら粉・パン粉・お好み焼粉・たこ焼粉＞
 - ・・・・・・・・ P7～8

《製品に関するお客様のお問合せ先》
 日清フーズ株式会社
 お客様相談室
 東京都千代田区神田錦町1-25
 電話：0120-244-157

《報道関係者のお問合せ先》
 株式会社日清製粉グループ本社
 総務本部 広報部 担当：開・塩谷
 電話：03-5282-6650
 メール：mailbox@mail.nisshin.com

■当社独自製法の「マ・マー 早ゆでスパゲティ」はシリーズ名とパッケージを一新！

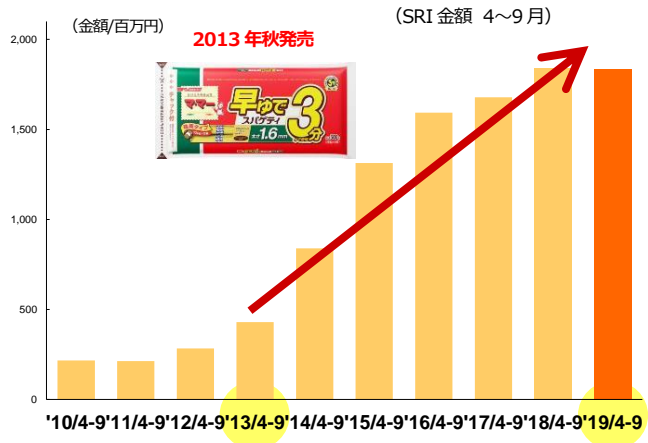
当社独自製法の“風ぐるま形状”の麺で時短調理を実現しながら、アルデンテの食感に仕上がる「マ・マー 早ゆでスパゲティ」は、2013年の発売以降、好評をいただき、販売規模も拡大しています。

この春、シリーズ名を「マ・マー 早ゆでスパゲティ FineFast (ファインファスト)」に改め、パッケージデザインを一新します。“FineFast”という言葉には、「現代社会の忙しい毎日に、もっと手軽に、時短調理で、本格的なアルデンテ食感のスパゲティを楽しんでほしい」という当社の思いを込めています。

新しいパッケージは、シリーズ最大の特徴である“ゆで時間の早さ”をより訴求するデザインとし、店頭での認知拡大と、さらなる市場活性化を図ります。また、麺に切り込みを入れ“風ぐるま形状”にする“FineFast 製法”により、ゆでた後にアルデンテの食感を実現することをアイコンで訴求しています。

今後も増加が予想される“時短調理”ニーズにお応えするため、2020年には生産体制をさらに強化し、需要増にも着実に対応していきます。

■マ・マー 早ゆでスパゲティの販売規模推移



～早ゆでスパゲティの変遷～

- 1986年 スパゲティにV字型の切り込みを入れた「プロント」スパゲティを発売し、スパゲティ市場にいち早く“早ゆで”カテゴリーを創出
- 2011年 当社独自製法の“風ぐるま形状”を開発
- 2013年 シリーズ名を「マ・マー 早ゆでスパゲティ」に改称し、パッケージを一新
- 2020年 シリーズ名を「マ・マー 早ゆでスパゲティ FineFast (ファインファスト)」に改称し、パッケージを一新

パッケージのリニューアルポイント



①シリーズ最大の特徴である“早ゆで”のイメージを、スピード感のある“風ぐるま形状”の麺のイラストで表現し、店頭での視認性をアップ！

②おいしさと、ゆで時間の早さの秘密である“FineFast 製法”による風ぐるま形状のイメージをアイコン化し、パッケージでしっかりと訴求！

FineFast 製法のシンボルマーク▶



▶ラインアップ一覧



区分	製品名/特徴	内容量	希望小売価格 (税抜き)
リニューアル	1.4mm チャック付結束タイプ 500g	500g	415円
	1.6mm チャック付結束タイプ 500g	500g	415円
	1.8mm チャック付結束タイプ 500g	500g	415円
	太麺 2.0mm チャック付結束タイプ 500g	500g	415円
	1.6mm 結束タイプ 300g	300g	257円
	小麦全粒粉入り 1.6mm 300g	300g	280円
マ・マー 早ゆでサラダスパゲティ FineFast		150g	158円

■「マ・マー 早ゆでスパゲティ」に、小鍋でも調理がしやすい便利な2/3サイズが新登場！

「マ・マー 早ゆでスパゲティ」シリーズから、スパゲティの長さを通常品の2/3にした「マ・マー 早ゆでスパゲティ FineFast 2/3サイズ」を新たに発売します。長さを短くすることで、小鍋で調理しやすくなります。また、包装は1人前（100g）単位で結束し、パッケージは保存に便利なチャックを付けた設計にしています。

区分	製品名/特徴	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	マ・マー 早ゆでスパゲティ FineFast 2/3サイズ 1.6mm チャック付結束タイプ 400g	400g	415円
	<ul style="list-style-type: none"> 小鍋で簡単にゆでられる 通常のスパゲティの2/3サイズ 1人前（100g）単位の結束タイプで計量不要 保存に便利なチャック付パッケージ 		
新製品	マ・マー 早ゆでスパゲティ FineFast 2/3サイズ 1.8mm チャック付結束タイプ 400g	400g	415円
	<ul style="list-style-type: none"> 小鍋で簡単にゆでられる 通常のスパゲティの2/3サイズ 1人前（100g）単位の結束タイプで計量不要 保存に便利なチャック付パッケージ 		

■もちもち食感のフェットチーネ「マ・マー Palette」パスタはパッケージを一新！

個食シーンや簡便調理ニーズの増加等に対応した「マ・マー Palette (パレット)」パスタは、この春、フェットチーネの“もちもち食感”と、“小鍋”で調理しやすいことをパッケージ上部で大きく訴求したデザインに一新します。1人前サイズで、小鍋で5分調理の当製品は、ご家庭での昼食や夕食シーンに限らず、キャンプ等のアウトドア等、幅広い食シーンでお楽しみいただけます。



区分	製品名／特徴		内容量	希望小売価格 (税抜き)
リニューアル	マ・マー Palette フェットチーネ	プレーン	80 g	160円
		ほうれん草粉末入り	80 g	160円
		小麦全粒粉入り	80 g	160円

■マ・マー<パスタソース>


■「マ・マー リッチセレクト」シリーズから蟹の旨みがあふれるパスタソースを発売！

「マ・マー リッチセレクト」シリーズは、具材にこだわり、ソースのコクと旨みを引き出す独自配合により、ご家庭でいつもより一つ上の本格的な味わいをお楽しみいただくことができるパスタソースです。この春、人気の具材である“蟹”を使ったパスタソースを新たに発売し、ラインアップを強化します。

区分	製品名／特徴	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	マ・マー リッチセレクト 蟹の旨み豊かな カニトマトクリーム	240 g	250円
	<ul style="list-style-type: none"> 蟹の豊かな旨みに完熟トマトの甘みが重なるコク深いおいしさ 蟹のほぐし身を使い、素材の旨みを活かして作った2人前設計 		

■“プロの味”「マ・マー PRO TASTE」シリーズからトマトソースを新発売！

「マ・マー PRO TASTE」シリーズは、複数の調味料をバランスよく配合し、幅広いメニューにお使いいただける調理用ソースです。この春、「マ・マー PRO TASTE ボロネーゼ」・「同 デミグラスソース」に続く3品目として「同 トマトソース」を発売し、さらに幅広い料理にお使いいただけるようラインアップを強化します。

区分	製品名／特徴	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	マ・マー PRO TASTE トマトソース 3袋入り	420g	400円
	<ul style="list-style-type: none"> ・トマトソースに、魚介エキスとチキンエキスを加えたコク深い味わい ・パスタメニューはもちろん、煮込み料理やラタトゥイユ等でのアレンジ利用にもおすすめ ・使い切りサイズ(140g)が3袋個包装された使いやすい設計 		

■袋のままレンジで簡単調理！「マ・マー ラクチンレンジ」シリーズはパッケージを一新！

「マ・マー ラクチンレンジ」シリーズは、簡便調理や時短調理ニーズの増加を受け、“箱から袋を取り出し、そのまま電子レンジで温めるだけで食べられる”という設計をコンセプトとしたパスタソースです。この春、“レンジ調理”や“時短調理”といった製品特徴をしっかりと訴求したアイコンをパッケージに記載し、よりおいしさが伝わる調理写真を採用することで、店頭での視認性アップを図るデザインに一新します。



“レンジ調理の簡便性”をアイコンで訴求


よりおいしさが伝わる調理写真を採用

区分	製品名／特徴	内容量	希望小売価格 (税抜き)
リニューアル	マ・マー ラクチンレンジ	ミートソース	140g 230円
		ナポリタン	140g 230円
		アラビアータ	140g 230円
		カルボナーラ	130g 230円

■マ・マー<セット品：早炊き米+ソースミックス>

■国産早炊き米とソースミックスのセットで、ご家庭で簡単に「ナシゴレン」が楽しめる！

外食メニューとして浸透しているものの、ご家庭では調理が難しく手間がかかる人気メニューを簡単に調理できることをコンセプトとしている「マ・マー RiceDish」シリーズから、この春、インドネシアやマレーシアの炒飯である「ナシゴレンセット」を新たに発売します。国産早炊き米とソースミックスのセット品で、お好みの具材を加えてフライパンで15分調理するだけで、ご家庭で簡単にナシゴレンをお楽しみいただけます。

区分	製品名／特徴	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	マ・マー RiceDish ナシゴレンセット	91 g	300円
	<ul style="list-style-type: none"> ・レモングラスが香るスパイシーな味わいのナシゴレンに仕上がる ・国産早炊き米とソースミックスの2人前セット ・フライパンで15分の簡単調理が可能 		

■青の洞窟<パスタソース>

■発売25周年を迎える「青の洞窟」パスタソースは、ラインアップをさらに拡充！

大人の濃厚イタリアンをテーマとした「青の洞窟」ブランドは、2020年で発売25周年を迎えます。この春も引き続き本格的なおいしさをお届けするため、新たに4品のパスタソースを発売します。

区分	製品名／特徴	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	青の洞窟 ペペロンチーニ	46 g	300円
	<ul style="list-style-type: none"> ・香り高いエキストラバージンオリーブオイルと、青森県産にんにくペーストを使用し、唐辛子の辛味がピリッと効いた味わい ・あたたため不要で、ゆでたパスタにあえるだけの簡単調理が可能 		
新製品	青の洞窟 ジェノベーゼ	56 g	300円
	<ul style="list-style-type: none"> ・香り立つバジルに、パルミジャーノ・レッジャーノとペコリーノ・ロマーノのコクが重なるおいしさ ・あたたため不要で、ゆでたパスタにあえるだけの簡単調理が可能 		
新製品	青の洞窟 海老の旨味のアーリオオーリオ	50 g	300円
	<ul style="list-style-type: none"> ・海老の旨味とにんにくの香りが広がるオイルソース ・にんにくとエキストラバージンオリーブオイルが引き立てる海老とトマトの味わい ・あたたため不要で、ゆでたパスタにあえるだけの簡単調理が可能 		
新製品	青の洞窟 GRAZIA モッツアレラチーズのポモドーロ	160 g	330円
	<ul style="list-style-type: none"> ・「青の洞窟 GRAZIA (グラツィア)」は、メインの素材をふんだんに使用し、コク深い味わいに仕上げたワンランク上のシリーズ ・イタリア産完熟トマト果肉のあふれる旨みと甘み ・添付のモッツアレラチーズソースで仕上げる深いコク 		

■銀座の名店「てんぷら近藤」監修のふんわり食感の衣で本格的な天ぷら粉を新発売！

国内外から多くの方が訪れ、東京における天ぷら料理店の最高峰に位置づけられている銀座の名店「てんぷら近藤」監修のもと、同店の特徴でもある“薄衣で素材のおいしさを引き出し、中までふんわりとした食感”を再現した「日清 極み衣（きわみごろも）の天ぷら粉」を新たに発売します。ご家庭でも同店のような本格的な天ぷらを調理することができ、本製品の投入により、天ぷら調理の魅力やおいしさをさらに訴求していきます。

「てんぷら近藤」とは？

長年にわたり東京の美食の最前線に立ち続ける天ぷら料理の名店。1991年の開店以来、ミシュランで2つ星を獲得した実績もあり、国内外の多くの食通が足を運ぶ。店主の近藤文夫さんは、2019年に天ぷら料理人では初めてとなる“現代の名工”として厚生労働省より表彰された。



区分	製品名／特徴	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	日清 極み衣の天ぷら粉	300g	280円
	<ul style="list-style-type: none"> • 素材の旨みや水分をしっかり保持する薄衣（＝“極み衣”）の設計 • 当社グループの特選薄力小麦粉「バイオレット」を使用し、「てんぷら近藤」のふんわりとした衣の仕上がりを再現 • 保存に便利なチャック付パッケージ 		

■たっぷり使える大容量の「日清 小麦粉・卵いらず ラク揚げ パン粉」が新登場

2017年春に発売した「日清 小麦粉・卵いらず ラク揚げ パン粉」は、揚げ物の調理工程において小麦粉と卵がいらぬ簡便性が好評をいただき、小容量のボトルタイプ（80g）と、詰め替え用としても使えるチャック付タイプ（140g）ともに販売は堅調に推移しています。この春、より大容量の230gのチャック付タイプを発売し、パン粉の1回あたりの使用量が多いメニューでの調理ニーズにお応えしていきます。

区分	製品名／特徴	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	日清 小麦粉・卵いらず ラク揚げ パン粉 チャック付	230g	300円
	<ul style="list-style-type: none"> • 小麦粉・卵が不要で、直接具材に付けて揚げられる便利な設計 • たっぴり使える230g入りで、保存に便利なチャック付タイプ 		

■「日清 お好み焼粉」は発売35周年！「日清 たこ焼粉」とともに、よりおいしさをアップ！

ロングセラーの「日清 お好み焼粉」「日清 たこ焼粉」は、これまでもその時代のニーズに対応する形で、よりおいしく、より使いやすく改良を重ね、長年にわたり多くの方に愛されてきました。この春、消費者の皆様が求める“だしの旨味”や“食感”に再度着目し、品質を見直し、さらにおいしくリニューアルします。また、そのリニューアルポイントをしっかりと訴求したアイコンをパッケージに記載し、店頭での視認性アップを図ったデザインに変更します。



- “だし感”と“ふんわりとした食感”が向上
- 「発売35周年」であることをアイコンで訴求

- “だし感”と“中のとろっとした食感”が向上

区分	製品名／特徴	内容量	希望小売価格 (税抜き)
リニューアル	日清 お好み焼粉	500g	407円
		800g	500円
	日清 たこ焼粉	500g	407円
		800g	500円

以上