

2023年7月14日

## 2023年秋季 家庭用冷凍食品 新商品のご案内

## 新商品 6 品、リニューアル品 6 品

9月1日より全国発売

テーブルマーク株式会社(本社:東京都中央区、代表取締役社長:吉岡清史)は、2023年秋季家庭用冷凍食品として、新商品 6 品、リニューアル品 6 品を9月1日より全国で発売します。

2023年5月に新型コロナウイルス感染症が第5類感染症に移行し、本格的なアフターコロナを迎える今秋は、生活様式の変化を捉え、ご家庭での食事の満足度や利便性の向上を目指し、お客様ニーズを起点とした商品展開を図ってまいります。

「具材」、「麺」、「スープ」それぞれにこだわりを込めた有名店監修の冷凍具付ラーメンの新シリーズ「まるぐ」シリーズ 2 品の他、国産の米粉と1/3日分の国産野菜を使用した山芋焼等を新商品として発売します。

また、ご家庭でも Café 気分を味わえる「ここ Café」シリーズのベーカリーや、お弁当での使いやすさを追求した「お弁当! 詰めやすサイズ」のラインナップを拡充します。

## ■麺(具付麺):具材の満足度が高いラーメン新登場!

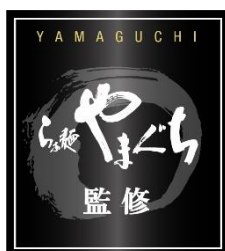
## 《こだわりポイント》

こだわりの熟成麺とスープ、こだわって選定した具材によって、消費者のニーズにお応えします!



## 《新商品》らぁ麺やまぐち監修 まるぐ 鶏コクラーメン

名店「らぁ麺やまぐち」監修のこだわりの5種類の具材(鶏スライス、豚チャーシュー、鶏団子、ねぎ、メンマ)をトッピングしております。鶏ガラの香り引き立つ味わい深い醤油ベースのスープとご一緒にお楽しみください。



※鶏清湯系 ラーメンの名店 “らぁ麺やまぐち”

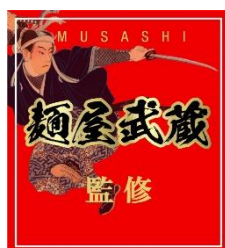
2013年にラーメン激戦区の高田馬場に開業。食ベログ ラーメン百名店 TOKYO06 年連続選出やミシュランビブグルマン 6年連続掲載など数多くの賞を受賞する人気実力店です。



## 《新商品》麵屋武蔵監修 まるぐ えび香る魚介ラーメン

名店「麵屋武蔵」監修のこだわりの具材(白菜、ニラ、きくらげ、鶏スライス)をトッピングしております。

えび油と鶏ガラの香り引き立つ味わい深いスープとご一緒にお楽しみください。



※ラーメン業界の第一線を走り続ける名店 “麵屋武蔵”

1996年に開業以来、店舗ごとの独自メニューの提供や期間限定メニュー、他ジャンルや他業態とのコラボレーションを行うなどラーメン業界の中で先駆的存在の人気有名店です。

■ **スナック:小麦粉の代わりに米粉を使用し、健康志向の方にもぴったりの山芋焼が新登場**

《**新商品**》山芋焼

国産米粉と1/3日分の国産野菜で作った生地はふわとろ食感。

特製醤油だれでさっぱりとした味わいです。

添付品:特製醤油だれ、かつお節



■ **ベーカリー:いつでも Café 気分を味わえる「ここ Café」シリーズに新商品が登場**

《**新商品**》ここ Café チョコスコーン



丁寧に折り込んだこだわりの生地にダイス状のチョコを合わせ、外はさっくり、中はしっとりとした食感に焼きあげました。チョコの味わいとバターミルクのkokがコーヒーにピッタリの味わいです。



■ **弁当: スリムな弁当箱にも詰めやすい「お弁当!詰めやすサイズ」ラインナップ強化**



「お弁当!詰めやすサイズ」は、忙しい朝のお弁当作りに、詰めやすさにフォーカスしたシリーズです。既存2商品もリニューアルし、シリーズ全てが自然解凍調理も可能となりました。

《**新商品**》詰めやすサイズ 牛肉入りコロッケ

北海道産のじゃがいもを使用した定番の牛肉入りコロッケです。しっかりとした食べ応えのある商品に仕上げました。



《**新商品**》詰めやすサイズ えび寄せフライ

魚のすり身と豆腐(瀬戸内海産本にがり※1 使用)をベースとした生地、プリっとしたえび、にんじん、枝豆、玉ねぎを混ぜ合わせて、ふんわりと仕上げました。

※1 瀬戸内海産 本にがり:瀬戸内の海水を用いて作られたにがりです。



【**新商品**】

カテゴリ	商品名	内容量	調理方法
麺	らぁ麺やまぐち監修 まるぐ 鶏コクラーメン	1食入 286g	・鍋調理 ・レンジ調理
麺	麵屋武蔵監修 まるぐ えび香る魚介ラーメン	1食入 331g	・鍋調理 ・レンジ調理
スナック	山芋焼	1食入 255g	・レンジ調理
ベーカリー	ここCafé チョコスコーン	2個入	・レンジ調理 ・自然解凍
弁当	詰めやすサイズ 牛肉入りコロッケ	8個入 128g	・レンジ調理 ・自然解凍
弁当	詰めやすサイズ えび寄せフライ	8個入 104g	・レンジ調理 ・自然解凍

【リニューアル品】

カテゴリ	商品名	商品特長	内容量	調理方法
麺	石臼挽き 海老天そば	風味豊かな石臼挽きそばに、プリッとおいしい海老天をのせました。寒い季節に食べたくなる熱々の海老天そばを、ご家庭で簡単にお召し上がりください。 プラスチック削減のため、トレーを廃止しました。	1食入 227g	・レンジ調理 ・鍋調理
米飯	焼めし	大人も子どももみんなが大好きな昔ながらのやさしい味わい。食べ飽きないしょうゆベースのあっさりとした味わいはそのままに、だしの旨みがよりしっかりと感じられるように仕上げました。味わい豊かで色鮮やかな6種の具材(チャーシュー、人参、玉ねぎ、ねぎ、かまぼこ、炒り卵)が入り、食卓をたのしく演出します。	600g	・レンジ調理 ・フライパン調理
米飯	肉めし	香ばしい醤油と食欲をかき立てるニンニクの香り、牛カルビとごはんにしっかりと染みわたった甘辛く濃厚な焼肉タレの味わいがクセになります。従来より油っぽさや甘さを抑え、最後のひと口まで飽きることなくガッツリと楽しめる味わいに仕上げました。	500g	・レンジ調理 ・フライパン調理
弁当	詰めやすサイズ チキンタツタ生姜醤油味	油で揚げたチキンタツタをオーブンで焼き、余分な油を落としカラッと仕上げています。 調理方法に自然解凍が加わりました。	8個入 104g	・レンジ調理 ・自然解凍
弁当	詰めやすサイズ ひじきと野菜の寄せ揚げ	魚のすり身をベースとした生地にはひじきと3種の国産野菜(にんじん、玉ねぎ、ほうれん草)を混ぜ、バランスの良い寄せ揚げに仕上げました。 調理方法に自然解凍が加わりました。	8個入 104g	・レンジ調理 ・自然解凍
弁当	とうもろこしの天ぷら	衣を改良して、とうもろこしのつぶ感がよりわかりやすい自然な食感に仕上げました。とうもろこし本来の素材のおいしさをお楽しみいただける商品です。	5個入 75g	・レンジ調理

【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>

※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。