

2024年秋季 家庭用冷凍食品 新商品のご案内 9月1日より 新商品6品、リニューアル品26品を全国発売

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：松田要輔）は、2024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26品（パッケージリニューアル8品を含む）を9月1日（日）より全国で発売します。

本年、当社の主力カテゴリである冷凍うどんが発売50周年を迎えました。1974年、香川県の名物「さぬきうどん」のおいしさを全国に届けたいとの思いから「冷凍うどん」という新しいジャンルに挑戦し、50年にわたり改良を重ねてまいりました。また、ラーメンやそば等も加え、こだわりの冷凍麺を提案し続けてまいりました。

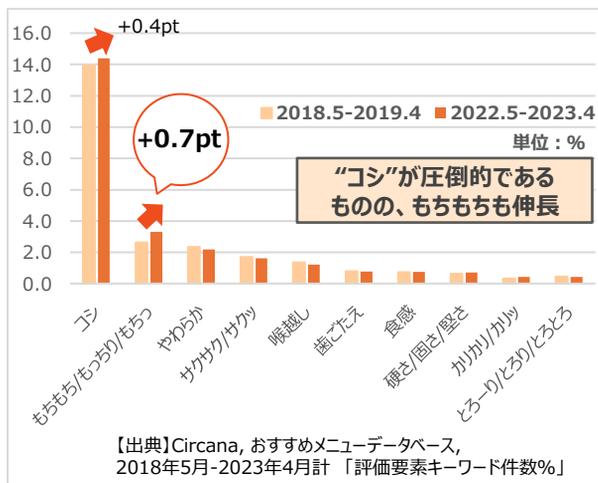
冷凍うどん発売50周年を迎え、職人技を独自の技術で再現して作りあげた主力商品「さぬきうどん」をさらにブラッシュアップします。原料配合や麺の幅、厚みを見直し、これまで以上にもちもち感やのどごしの良さをアップ。パッケージも一新しました。また、具材の満足度が高い有名店監修の冷凍具付ラーメン「まるぐ」シリーズに新たなラインアップを追加し、“冷凍麺のテーブルマーク”としてのこだわりをお届けします。

これまでのご愛顧に感謝するとともに、お客様により一層のおいしさをお届けしてまいります。

➤ 冷凍麺：カトキチさぬきうどん5食/3食（リニューアル品）

食感トレンド調査結果等に基づき、主力商品である「さぬきうどん」をさらにおいしくリニューアルしました。原料配合や麺の幅と厚みのバランスを見直すことで、当社の冷凍うどんの特長であるコシはそのままに、もちもち感やのどごしをアップ。パッケージも一新し、5食タイプについては包材を薄肉化しました。

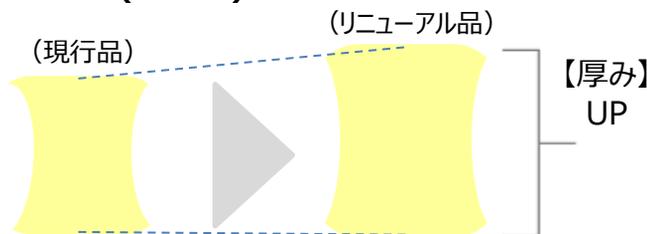
うどん食感トレンド



もちもち感とのどごしアップ

- ✓ **原料配合の見直し**
配合変更により、吸水性を増やし、もちもち感がアップ。
- ✓ **麺の幅と厚みを見直し**
断面を厚くすることで、もちもち感アップ。さらに、くびれ感アップでのどごしの良さも向上。

<麺の断面(イメージ)>



パッケージデザイン変更



POINT.1 視認性アップ

「これまでのイメージカラーは踏襲しつつ大胆な縦帯で印象に残りやすいデザインに変更。

POINT.2 シリーズの統一感

「従来の「さぬきうどん」で使用していた青い円形ロゴを踏襲。他商品にも同様ロゴを使用してシリーズの統一感を強化。

POINT.3 麺の特長訴求

「麺の特長が一目でわかるよう、シンプルな訴求に変更。側面には製法などを記載することで麺のこだわりや品質の高さを伝えます。

POINT.4 包材を薄肉化(5食タイプのみ)

「環境配慮のため包材を薄肉化。

◆ 冷凍うどん こだわりの「職人技製法」をご紹介します。

こだわりの「職人技製法」

<p>1</p> 	<p>真空ミキサー</p> <p>原料を真空状態で混ぜ合わせることで、小麦粉と塩水が馴染みやすくなり、良質な生地になります。</p>  <p>まぜる・こねる</p>	<p>4</p> 	<p>圧延</p> <p>うどんの厚みになるまで丁寧に延ばすことで、生地の表面がなめらかになり、つるみのあるうどんになります。</p>  <p>延ばす</p>
<p>2</p> 	<p>足踏み・圧延</p> <p>带状にまとめた生地に適度な圧力をかけ、しっかりと鍛えることで強いコシ(弾力)が生まれます。</p>  <p>鍛える</p>	<p>5</p> 	<p>包丁切り</p> <p>包丁で一本一本切ること、ゆでた時に麺の角が立ち、くびれた形になるため、つゆののりがよくなります。</p>  <p>切る</p>
<p>3</p> 	<p>熟成</p> <p>鍛えた生地を休ませます。熟成させる(寝かせる)ことにより生地にかかったストレスを緩和します。</p>  <p>寝かせる</p>	<p>6</p> 	<p>大釜ゆで</p> <p>お湯をたっぷり張った大釜でゆでることで、ねじれが少なく、なめらかでのごしのよいうどんになります。</p>  <p>ゆでる</p>

※画像は当社製造工程の代表的な例となります。※イラストはイメージです。

➤ **麺(具付麺) : 具材の満足度が高い「まるぐ」シリーズに新商品が仲間入り**

新商品 : 燈郎監修 まるぐ 濃厚豚骨醤油ラーメン

名店「ラーメン燈郎」監修のこだわりの具材(豚チャーシュー、キャベツ、もやし)をトッピングしました。鶏ガラと豚ガラを使用した濃厚な豚骨醤油スープとともに楽しみください。



- **野菜の食感にこだわり**
野菜の食感を良くするため、調理条件にこだわりました。
- **TM独自技術のスープ**
濃縮スープと豚・鶏ガラスープを分けて凍結する独自製法により、ラーメン専門店のスープ作りを再現。
- **中太ストレート麺**
配合にこだわった二郎系のもっちり中太ストレート麺



“ラーメン燈郎”とは
女性でも食べやすい豚骨の旨みが広がる濃厚な乳化豚骨醤油の二郎インスパイア系ラーメンを提供する人気実力店です。

◆ シリーズ2品をさらにおいしくリニューアルしました。

商品名	規格	麺
<p>らぁ麺やまぐち監修 まるぐ鶏コク醤油 ラーメン</p> 	<p>✓ 環境配慮のため トレーをなくしました (2品共通)</p> 	<p>✓ しなやかさUP ✓ ゆで伸びしにくい麺へ</p>
<p>たかはし監修 まるぐ 焼きあご塩ラーメン</p> 		<p>✓ ゆで伸びしにくい麺へ</p>

➤ **弁当：「お弁当&おつまみ」シリーズに新たなラインナップが新登場**

新商品：詰めやすサイズからあげチキン

国産若鶏のむね肉を食べやすい一口大に成型し、醤油の香ばしい風味を効かせた和風から揚げです。



新商品：わさびマヨチキン

ツンとするわさびマヨソースを国産若鶏のむね肉で包み込み、カラッと揚げた大人向けの一品。コクのある甘酢ダレで絡めているので、おつまみだけではなくご飯のおかずにもぴったりです。



➤ **食卓：ご家庭で揚げるコロッケ3品を新発売**

ご家庭で揚げて仕上げるコロッケシリーズを新発売。衣に油脂を混ぜることで、油ちよう時に破裂するおそれを低減するだけでなく、サクツとした衣に仕上がります。

新商品：牛肉入りコロッケ



厳選した北海道じゃがいもを使った牛肉の旨味たっぷりのコロッケ。
(牛肉配合割合3.2%)

新商品：野菜コロッケ



厳選した北海道じゃがいも、彩り豊かな野菜（コーン、玉ねぎ、にんじん）を配合。

新商品：かぼちゃコロッケ



厳選した北海道産じゃがいも、甘みが強い栗かぼちゃ使用。

➤ **商品情報一覧**

＜新商品＞

カテゴリ	商品名	内容量	調理方法
麺	燈郎監修 まるぐ 濃厚豚骨醤油ラーメン	1食入 334g	・鍋調理 ・レンジ調理
弁当	詰めやすサイズからあげチキン	8個入 104g	・レンジ調理 ・自然解凍
弁当	わさびマヨチキン	5個入 85g	・レンジ調理 ・自然解凍
食卓	牛肉入りコロッケ	8個入 480g	・油ちよう
食卓	野菜コロッケ	8個入 480g	・油ちよう
食卓	かぼちゃコロッケ	8個入 480g	・油ちよう

<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	カトキチさめきうどん 5食/3食	テーブルマークの定番商品がコシはそのままに、もちもち感がアップして、さらにおいしくリニューアル。さめきうどんらしい強いコシやもちもち感、なめらかなのどごしをレンジ調理で手軽に味わえます。5食のみ包材を薄肉化。	5食入 900g/ 3食入 540g	・レンジ調理 ・鍋調理
麺	讃岐麺一番 肉うどん	甘辛く味付けしたやわらかな牛肉とたまねぎ、ねぎをのせた、食べ応えのある肉うどん。コシはそのままにもちもち感をアップしました。	1食入 338g	・レンジ調理 ・鍋調理
麺	讃岐麺一番 きつねうどん	ジュワツとつゆがしみこんだ、ぽったりと厚みのある手揚げ風の油揚げが絶品のきつねうどん。弾力ともちもち感のあるコシの強いうどんを使用しています。コシはそのままにもちもち感をアップしました。	1食入 283g	・レンジ調理 ・鍋調理
麺	讃岐麺一番 カレーうどん	かつおだしにスパイスを効かせ、牛肉やたまねぎといった具材のコクをプラスした和風カレーうどんです。コシの強いもちもち食感の麺は、汁はぬしないように通常より短く設計しています。コシはそのままにもちもち感をアップしました。	1食入 305g	・鍋調理
麺	讃岐麺一番 えび天うどん	花咲衣をまとったえび天ぶらを、さめきうどんにトッピングしました。豊かな風味と旨みが広がる関西風のつゆとコシが強もちもちした食感のうどんは相性◎。コシはそのままにもちもち感をアップしました。	1食入 264g	・レンジ調理 ・鍋調理
麺	鍋焼えび天うどん	プリッとおいしい花咲衣のえび天ぶらと、煮込んでもコシがしっかり楽しめる国産小麦を使用したうどんが自慢です。こだわりのつゆは、さば節、かつお節、昆布、煮干しなどで丁寧にだしをとり、旨みを効かせました。トレーを廃止。	1食入 297g	・鍋調理
麺	らぁ麺やまぐち監修 まるぐ 鶏コク醤油ラーメン	名店「らぁ麺やまぐち」監修のこだわりの5種類の具材（豚チャーシュー、鶏スライス、鶏団子、メンマ、ほうれん草）をトッピングしました。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ともに楽しみください。トレーを廃止。ねぎ→ほうれん草へ変更。ゆで伸びしにくい麺へリニューアル。	1食入 281g	・鍋調理 ・レンジ調理
麺	たかはし監修 まるぐ 焼きあご塩ラーメン	名店「焼きあご塩らー麺たかはし」監修のこだわりの具材（豚チャーシュー2種、穂先たけのこ、ほうれん草）をトッピングしました。鶏ガラと豚ガラを使用した深みのあるあごだしスープとともに楽しみください。トレーを廃止。ゆで伸びしにくい麺へリニューアル。	1食入 255g	・鍋調理 ・レンジ調理
スナック	ごっつ旨い 明太もちお好み焼	ふわふわの生地にキャベツともちの食感がアクセントになっています。添付ソースを、生地との相性がいい明太マヨソースに改良しました。 添付品：明太マヨソース、きざみのみり	1食入 230g	・レンジ調理
スナック	山芋焼	1食で1/3日分の野菜が摂れる山芋焼です。小麦粉の代わりに使用した国産米粉と国産山芋の生地でふわとろ食感に仕上げました。 添付のたれや生地、パッケージを変更しました。 添付品：特製だし醤油だれ、かつお節	1食入 255g	・レンジ調理
米飯	チキンライス 600g	まろやかなケチャップ味のチキンライス。鶏肉は国産原料にこだわり、九州産若鶏を使用。とろ〜りチーズで見た目にも楽しめます。 重量変更450g→600g。	600g	・レンジ調理
米飯	ビビンバ 600g	3種の醬（コチジャン、豆チ醬、豆板醬）とオイスターソースでピリ辛な味わいに仕上げました。国産米に豚ミンチ、ほうれん草、もやし、にんじん、ぜんまいの5種具材を混ぜ合わせたビビンバです。 喫食者の間口を広げるためマイルドな味付けにしました。	600g	・レンジ調理 ・フライパン調理
米飯	ライスバーガー 焼肉	ごま油・香味油・国産りんご果汁を配合した、肉にぴったりのしょうゆベースの特製たれです。ライスパンズはお米のおいしさにこだわり、国産こしひかりを使用しています。しょうゆ・みりん等で味付けたライスパンズを、オープンでこんがり焼き上げ、表面はカリッと、中はふっくらと仕上げました。 重量変更135g→120g。	1食入 120g	・レンジ調理
米飯	ライスバーガー 牛カルビ	ガッツリした味がお好みの方向けに、しょうゆベースのたれにコチジャンを配合し、甘辛いコクのある味付けに仕上げました。ライスパンズはお米のおいしさにこだわり、国産こしひかりを使用しています。しょうゆ・みりん等で味付けたライスパンズを、オープンでこんがり焼き上げ、表面はカリッと、中はふっくらと仕上げました。重量変更135g→120g。	1食入 120g	・レンジ調理
食卓	新鮮卵の ふっくらオムレツ	鹿児島県産の新鮮卵で、国産の鶏肉と野菜を包んでふっくら焼き上げました。ごはんに合う“和風味”で、お弁当はもちろん、朝食にも便利な一品です。中具の量を増加。	4個入 120g	・レンジ調理
食卓	カレー男爵	20種以上のスパイスやハーブをブレンドした本格派の中辛カレーと、北海道産男爵いも二層のおいしさが人気。深みある味わいでおやつにも便利な一品です。中具の色合いを見直しました。	5個入 130g	・レンジ調理 ・自然解凍
食卓	サクウまっ！ 牛肉コロッケ	ホクホクの北海道産男爵いもと牛肉の旨みを詰め込んだサクサク衣のコロッケです。旨み広がる味付けでご飯との相性が抜群です。北海道産生クリームを中具に追加しました。	5個入 135g	・レンジ調理 ・自然解凍

<パッケージリニューアル品>

カテゴリ	商品名	商品特長	内容量	調理方法
麺	カトキチ稲庭風うどん 5食/3食	繊細で上品な口当たりとなめらかなのどごしが特長。細麺ながら、しっかりとしたコシがあり、食べ応えも◎。包材を薄肉化。	5食入 900g/ 3食入 540g	・レンジ調理 ・鍋調理
麺	カトキチ丹念仕込み 本場さぬきうどん3食	独自の製法「丹念仕込み 綾・熟成法」で生み出される強いコシと乱切りされた太麺は、本場讃岐の専門店さながら。	3食入 540g	・レンジ調理 ・鍋調理
麺	かぼちゃほうとう (季節限定)	かぼちゃ、白菜、にんじん、油揚げといった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のあるつゆが、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。	1食入 390g	・鍋調理
弁当	のりっこチキン	国産若鶏のむね肉に有明産の海苔をのせ、醤油の風味をかきつけた香ばしい和風から揚げです。お弁当はもちろん、おつまみにも使える便利な一品です。	5個入 115g	・レンジ調理 ・自然解凍
弁当	北海道栗かぼちゃ コロッケ	ホクホクの栗かぼちゃの自然な風味と甘みにサクサク衣がおいしいコロッケ。ごはんによく合う煮つけ風の味付けがお弁当はもちろんおやつや朝食にも便利な一品。	5個入 130g	・レンジ調理 ・自然解凍
弁当	国産若鶏ささみの 梅しそ竜田揚げ	やわらかい国産若鶏のささみに香りが引き立つ刻み青しそを合わせ、甘酸っぱい梅肉ソースを包んでカラッと揚げました。大人の嗜好にも合うお弁当のおかず。	5個入 85g	・レンジ調理 ・自然解凍
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、牛カルビとごはんをしっかり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。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

※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。

テーブルマーク株式会社 概要



テーブルマーク株式会社

社名：テーブルマーク株式会社

代表取締役社長：松田 要輔

本店所在地：東京都中央区築地6-4-10

事業内容：冷凍食品、その他食料品の製造・販売

URL：<https://www.tablemark.co.jp/>

【お客様から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：<https://www.tablemark.co.jp/>