



News Release

2025 年 7 月 11 日

報道関係者各位

株式会社ニチレイフーズ

ニチレイフーズ 2025 年秋季新商品・リニューアル商品のご案内 全 62 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、2025 年秋季新商品・リニューアル商品を、家庭用・業務用商品合計で 62 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	16 品
家庭用冷凍食品	everyONE meal 新商品	3 品
家庭用冷凍食品	リニューアル商品	10 品
業務用冷凍食品	新商品	15 品
業務用冷凍食品	リニューアル商品	18 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

2024年は、消費支出に占める食費の割合(エンゲル係数)が43年ぶりの高水準を記録するなど、物価高騰を実感した1年となりました。このような環境下にもかかわらず、もはや「生活必需品」となった家庭用冷凍食品は、購入数量が前年を上回ること、市場規模は105%(※)と伸長し、10年連続で過去最高を更新いたしました。

今後も物価上昇基調が続き、食の楽しみが抑制される傾向が予想されます。そこでニチレイフーズは、「生活必需品である冷凍食品で、毎日の食を豊かに彩ってほしい」という思いから、2025年秋季の開発テーマを「私の“好き”を叶える食卓～Favorite Meal Solution～」と決めました。「新規需要へ向けたワンプレート」「満足感のある主食の個食」「食卓を彩るバラエティおかず」を中心に、新たな価値を提供し続け、冷凍食品市場のさらなる拡大に尽力してまいります。

◆2025年度秋季 商品概要

※)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」より算出

【新規需要へ向けたワンプレート】

・人気のワンプレート『三ツ星プレート®』シリーズに中華メニューが登場！

新商品 『三ツ星プレート® 回鍋肉&麻婆麺』

新商品 『三ツ星プレート® 鶏と肉団子の黒酢あん&ジャージャー麺』

【満足感のある主食の個食】

・洋食・中華の人気主食メニューを、独自の「美味しさ再現力」でご提案。

新商品 『とろ〜り卵のハンバーグオムライス』『日比谷松本楼監修 ビーフシチュードリア』

『新橋亭監修 直火で仕上げた天津飯(甘酢あん)』『直火で仕上げた天津飯(醤油あん)』

・個食麺シリーズに人気フレーバーを追加ラインアップ！

新商品 『香ばし炒めの濃厚味噌ラーメン』『和風だし香るカレーうどん』

【食卓を彩るバラエティおかず】

・レンジで専門店の味！

素材にこだわり、食卓にもお弁当にも使いやすいマルチ規格でご提案。

新商品 『プリッと海老かつ』

・おかずやおつまみ、お弁当に大活躍！

新商品 『じゃが旨®コロッケ』

人気フレーバー&季節感あるメニューをご提案。

新商品 『チーズと大葉のささみ焼き』『和風チキンカツ』

新商品 『ゆず香る れんこんひき肉大葉揚げ』

【米飯】

・炒飯のバラエティフレーバーをブラッシュアップしてご提案。

新商品 『豚キムチ炒飯』

【お弁当のおかず】

・ご飯が進む！鶏ささみでタルタルソースを包み、甘酢だれをかけました。

新商品 『タルタルチキン南蛮』

【スナック】

・待望の復活！例年大好評の「生チョコ」フレーバーをご提案。

新商品 『今川焼(とろける生チョコ仕立て プレミアム)』



『三ツ星プレート® 回鍋肉&麻婆麺』



『香ばし炒めの濃厚味噌ラーメン』



『プリッと海老かつ』



『今川焼(とろける生チョコ仕立て プレミアム)』

【業務用】

◆マーケット概要

外食給食産業・量販店惣菜を中心とした業務用マーケットは、単身世帯の増加、女性・高齢者の就業率向上を背景とした「食の外部化」の進行により、伸長しております。2025年4月に訪日外国人旅行者数が過去最高を記録し、インバウンド需要が外食業態へもたらす影響が大きくなっております。また、惣菜業態においても、行楽需要や食の外部化需要を取り込み、堅調に推移しています。しかしながら、各業態の人手不足は深刻化しており、今後、手作りから加工食品への切り替えが進むことが予想されます。このような環境下、ニチレイフーズは美味しさ再現力を活かした、調理オペレーションの効率化と均一化、品質の安定化を追求し、幅広いメニューに汎用できるよう加工度に幅を持たせた商品を発売します。各業態のニーズに対応する商品を展開し、業務用マーケット市場の活性化に引き続き尽力してまいります。

◆2025 年度秋季 商品概要

- ・冷凍状態から炒めるだけで、誰でも簡単に本格的なチャーハンの仕上がりに。
- ・過熱蒸気を使用した独自製法により、食感にこだわり生鮮品に近い品質に！
「素材そのまま」シリーズ第3弾。
- ・食感、ジューシー感を更に追求し再提案。
- ・手作り感を追求した肉厚でジューシーなハンバーグを更にふっくらさせて再提案。
- ・スティック状の鶏ささみ肉に特製濃厚ソースが絡む、後引く美味しさ！
- ・炭火で香ばしく焼き上げた鶏つくね。
- ・直火で炙った香ばしさとしっとり感のある鶏もも肉のチャーシュー。メニューを選ばず使用可能！
- ・時間が経ってもクリームのかなめらかさとサクサクとした衣食感が持続するクリームコロッケ。

新商品 『お店で炒めるベースチャーハン』

新商品 『素材そのままほうれん草』

新商品 『素材そのままスーパースイートコーン』

リニューアル品 『究極の唐揚げ(むね)』

リニューアル品 『ブロスハンバーグ 100/120』

新商品 『ささみソースかつバー』

新商品 『粗びき炭火焼鶏つくね』

新商品 『炙り鶏チャーシュー』

新商品 『宮城県蔵王産ミルクのとろ〜りクリームコロッケ(えびのビスク風)』



お店で炒めるベースチャーハン



素材そのままスーパースイートコーン



究極の唐揚げ(むね)



ブロスハンバーグ 100/120