



News Release

2021年7月8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 2021年秋季新商品・リニューアル商品のご案内 全47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、2021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47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	2品
家庭用冷凍食品	リニューアル商品	9品
業務用冷凍食品	新商品	16品
業務用冷凍食品	リニューアル商品	7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

2020年度の家庭用冷凍食品市場は、前年比112%(※)と直近10年で最も高い伸長率となり、市場規模は6年連続で過去最高を更新しました。中長期的な社会構造の変化や新型コロナウイルス感染症の拡大など、様々な外部環境によってライフスタイルや食へのニーズの変化が加速しています。そのような中、冷凍食品の価値が再評価され、成長性が期待されています。それを受けて、売場の拡大傾向や他業種からの相次ぐ新規参入など、市場は活況を呈しております。

ニチレイフーズはこれまでも、生活者ニーズをとらえ、時代ごとの社会課題を解決する冷凍食品を提案することで、市場の拡大に貢献してきました。2021年秋も当社は、生活者のくらしを見つめ、新たな価値を付加した商品ラインアップで、冷凍食品市場の更なる拡大に向けて尽力して参ります。

※)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

◆2021年度秋季 商品概要

【主食】

- ・手作りでは難しい料理性と季節感で米飯市場を活性化
- ・好評の「まあいシリーズ」にたっぷり具材とおこげにこだわったメニューを拡充

【おかず】

- ・継続する家飲み需要に手作りを超える美味しさと利便性をご提案
- ・多人数で囲む食卓を助ける油ちょう品に、中華メニューで品揃えを強化
- ・注目が高まる大豆ミート市場に美味しさにこだわった唐揚げをラインアップ
- ・野菜をもっと手軽に摂取できる「冷凍調味料」第2弾のご提案
- ・美味しさとボリュームにこだわった健康志向の唐揚げで市場を活性化

【お弁当】

- ・ピッツァ・マルゲリータの美味しさをお弁当向けにアレンジ
- ・お弁当にもおかずにも満足の食感と食べ応えにこだわり

【冷凍野菜】

- ・伸長著しいミックス野菜市場に使い勝手のよい組み合わせで利用を促進

新商品 『牛すき焼めし』

新商品 『まあい釜めし鶏五目』

新商品 『今日は家飲み』シリーズ

『ガーリックシュリンプ』『根菜入り鶏つくね』

『梅しそささみ焼き』『スパイシーなんこつ唐揚げ』

新商品 『パリッと皮の春巻』

新商品 『大豆ミートのからあげ』

新商品 『いろいろ使える味付きオクラ&やまいも』

東日本限定新商品 『むねから』



新商品 お弁当に Good!®

『モッツアレラチーズとトマトの包み揚げ』

新商品 『ソースハムカツ』



新商品 『ベーコンほうれん草』

【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、2021年度も新型コロナウイルス感染症拡大の影響を受け続けています。外食業態では、外出自粛や営業時間の短縮による来店客数の減少に対し、テイクアウトやデリバリーによる対応を余儀なくされました。惣菜業態では、衛生面の課題に対し「バラ販売」から「包装販売」へ移行することが求められ、店舗のオペレーション負荷が増加しました。一方、「新しい生活様式」を経験した生活者は、外食・中食に対して食の楽しみや健康感など、様々な価値を求めるようになってきています。このような環境下、ニチレイフーズは“くらしに笑顔を”をコンセプトに「素材本来の味」「出来立ての美味しさ」にこだわり、各種業態における様々な環境変化や生活者の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【チキン加工品の強化】

- ・未加熱のまま凍結することで肉の弾力感・ジューシー感を味わえる「未加熱 IQF シリーズ」に、『特撰 鶏旨竜田揚げ(生 IQF)』をご提案いたします。
- ・人気の「専門店監修唐揚げ」に『げんきや(舷喜屋)監修 揚げ鶏(にんにく醤油たれ)』『からあげ! ごっち監修 甘カラ手羽』を追加いたします。
- ・さらに、『チーズと大葉の竜田揚げ』『大葉とチーズのチキンカツ 110』といったオリジナルメニューで、飽きのこない売場作りを応援いたします。

②【店舗オペレーション負荷の軽減と生活者の健康志向への対応】

- ・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。
- ・彩りと健康感にこだわった、野菜を美味しく摂れるメニューで、生活者の健康ニーズにお答えいたします。

③【バラ販売から包装販売に変わる売り場への対応】

- ・今回新たに包材メーカーと共同開発した「油染みが付きにくい」専用の販促袋を、一部商品に内添いたします。
- ・ニチレイフーズ独自の衣技術との相乗効果で、包装販売でも「バラ販売のような衣の品質」を実現いたします。
- ・専用販促袋は紙をメインに使用しているので、売り場から出るプラスチック量が大幅に削減され、環境負荷軽減に貢献いたします。

④【外食代替・プチハレ需要への提案】

- ・専門店監修で、気軽に名店の味が楽しめる「Chef's sp é cialit é ®」に、三重県の老舗料亭「柿安」監修商品を追加いたします。



特撰 鶏旨竜田揚げ(生 IQF)



Vegedelica® イカと野菜の XO 醬ソース



JA士幌町北海道十勝産男爵いもの牛肉コロッケ(袋入り)



Chef's sp é cialit é ® 柿安監修 牛しぐれ煮おにぎり