

2026年春季 家庭用冷凍食品 新商品のご案内

2026年2月～3月より 新商品8品、リニューアル品20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、2026年春季家庭用冷凍食品として、新商品8品、リニューアル品20品（パッケージリニューアル1品を含む）を全国で発売します。（ワンプレート品2品のみ2月より発売、他3月より発売）

近年、ライフスタイルの変化を背景に、時短・簡便でありながら満足感のある食事ニーズが高まっています。加えて、夏場の長期化により、食欲低下や調理の負担といった季節特有の課題も顕在化しています。

こうしたニーズや課題を踏まえ、“冷凍麺のテーブルマーク”ならではの強みを生かし、うどんとおかずがともに楽しめるワンプレート品を新たに展開します。また、昨年春に発売した極細うどんを、流水調理可能にリニューアルし、より手軽に召し上がっていただける仕様に進化しました。さらに、専門店とコラボレーションした外食品位の具付ラーメンを今季も追加投入。スープを麺・具材と一緒に充填することで、別添していた小袋が不要となり、電子レンジで温めた後、お湯を注ぐだけで仕上がる設計とするなど、手軽さとおいしさを両立したラインナップを展開します。

そのほか、さっぱりと食べられるねぎたこ焼をはじめ、食卓やお弁当シーンに寄り添う新商品も登場。毎日の食事を、より快適に、そして豊かに彩ります。

➤ ワンプレート品（2月発売）：3種のおかずとうどんをセットにした「うどん和膳」シリーズ、新登場！

✓ 《新商品》うどん和膳 彩り野菜かき揚げとちくわ天



彩り豊かな野菜かき揚げ、衣のくちどけにこだわったちくわ天、甘めのしつとり卵焼きをおかずに、こだわりのうどんが楽しめます。つゆはかつお節、にぼし出汁の香り高いつゆです。

✓ 《新商品》うどん和膳 おろし豚しゃぶと揚げ茄子



ふくらしつとりとした豚しゃぶ、彩りの揚げ茄子、衣のくちどけのよさにこだわったちくわ天をおかずに、こだわりのうどんが楽しめます。つゆは粗目の国産大根おろしを使用したおろしつゆです。

01

こだわりの麺

国産小麦を100%使用※した
こだわりのうどんです。

※小麦粉に占める割合

02

こだわりの満足おかず

200gのうどんに満足感のある
3種のおかずをトッピング。
食べ応えある一品です。

03

電子レンジで簡単調理

袋に切り込みを入れ、600Wの
レンジで6分20～30秒温めるだけ！

➤ 素材麺：極細うどんがリニューアル。流水調理も可能となり、より調理が手軽に

✓ 《リニューアル品》カトキチ極細さぬきうどん 3食



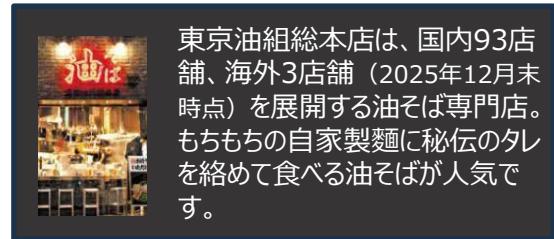
なめらかでつるつとしたのどごしが特長のカトキチさぬきうどんシリーズでもっとも細いうどんです。鍋・レンジでの調理に加えて流水調理も可能になりました。



✓ 《新商品》東京油組総本店 油そば



東京油組総本店とコラボレーションした油そばが登場！もちもち食感の中太麺にふわっと香り立つ特製醤油ダレがクセになる味わいの油そばです。

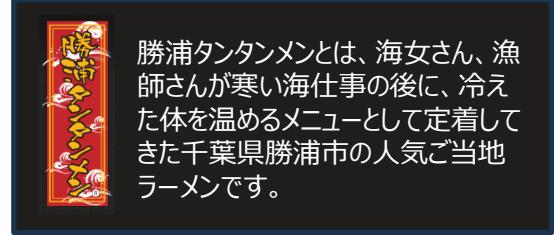


東京油組総本店は、国内93店舗、海外3店舗（2025年12月末時点）を展開する油そば専門店。もちもちの自家製麺に秘伝のタレを絡めて食べる油そばが人気です。

✓ 《新商品》勝浦タンタンメン



勝浦タンタンメン企業組合監修の勝浦タンタンメンが登場！特製ラー油がピリリと効いた醤油ベースのスープに、玉ねぎの甘みが絶妙なバランスです。レンジで温めてお湯を注ぐだけの簡単調理！



勝浦タンタンメンとは、海女さん、漁師さんが寒い海仕事の後に、冷えた体を温めるメニューとして定着してきた千葉県勝浦市の人気ご当地ラーメンです。

➤ スナック：さっぱりと食べられる、暑い夏にピッタリのたこ焼が新登場

✓ 《新商品》ごつ旨い 大粒ねぎたこ焼

外はカリッと、中はとろしやき食感。国産ねぎならではの風味の良さをお楽しみいただけます。赤穂の天塩※を使用した、さっぱり味のたこ焼です。
※製品中に赤穂の天塩0.3%使用



➤ お弁当・食卓：多彩な3品が新たにラインナップ

✓ 《新商品》アスパラ入りチキンカツ

国産若鶏のむね肉に、ダイスカットしたアスパラガスを混ぜ込み、フライ後、過熱水蒸気オーブンで焼き上げました。串カツソースをイメージしたオリジナルソースにくぐらせてあっさり食べやすい味付けに仕上げています。



✓ 《新商品》とり天 のり塩味

国産若鶏のむね肉を磯辺衣で彩り良くカラッと揚げました。塩はこだわりの淡路島の藻塩を使用。あおさの風味豊かなのり塩味です。お弁当はもちろん、家飲みのおつまみにも嬉しい一品です。



✓ 《新商品》いまどき和膳 たらの甘酢あんかけ

すけそだらの切り身に天ぷら衣をまとわせ、ふんわり揚げました。醤油に米酢と三温糖を加え、じっくり寝かせた特製甘酢あんで、まろやかな酸味と深みのある甘さに仕上げています。



➤ 商品情報一覧

〈新商品〉

カテゴリ	商品名	内容量	調理方法	発売月
麺	うどん和膳 彩り野菜かき揚げとちくわ天	1食入 355g	・電子レンジ	2月
麺	うどん和膳 おろし豚しゃぶと揚げ茄子	1食入 330g	・電子レンジ	2月
麺	東京油組総本店 油そば	1食入 347g	・電子レンジ	3月
麺	勝浦タンタンメン	1食入 314g	・鍋 ・電子レンジ	3月
たこ焼	ごつつ旨い 大粒ねぎたこ焼	6個入 180g	・電子レンジ	3月
お弁当	アスパラ入りチキンカツ	5個入 90g	・電子レンジ ・自然解凍	3月
お弁当	とり天 のり塩味	5個入 80g	・電子レンジ ・自然解凍	3月
食卓	いまどき和膳 たらの甘酢あんかけ	4個入 84g	・電子レンジ ・自然解凍	3月

〈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	カトキチ極細さぬきうどん 3食	カトキチさぬきうどんシリーズでもっとも細い、つるつとしたのどごしが特長のうどんです。流水調理も可能になりました。	3食入 540g	・電子レンジ ・鍋 ・流水解凍
麺	讃岐麺一番 肉うどん	具付うどんの定番「肉うどん」が今年も期間限定で温冷兼用つゆにリニューアルしました。レンジで温め、つゆと混ぜるだけで完成します。	1食入 340g	・電子レンジ ・鍋
麺	CoCo壱番屋監修 カレーうどん	強いコシのあるモチモチした食感のうどんにココイチ自慢のカレー スープ。赤かまぼこ、鶏肉、きざみ揚げ、青ねぎと、具材のバラエティも豊かなカレーうどんです。調味料を一部見直しました。	1食入 347g	・鍋
麺	お皿がいらない 汁なし担々麺	特製平打ちちぢれ麺が特長の汁なし担々麺です。肉味噌にザーサイを入れることにより後味をスッキリ食べやすくなりました。	1食入 312g	・電子レンジ
麺	お皿がいらない ジャージャー麺	中太のもちもち中華麺が特長のジャージャー麺です。ソースにジンジャーオイルを加え、後味スッキリ食べやすくなりリニューアルしました。	1食入 318g	・電子レンジ
麺	お皿がいらない 明太クリームうどん	自慢のコシのあるうどんに、かねふくの明太子を使用した特製ソースを合わせました。一部原料（明太バラコ原料）を変更しました。	1食入 277g	・電子レンジ
お好み焼	ごつつ旨い お好み焼	いかとえびの海鮮具材の旨みが自慢のお好み焼です。具材のバランスを見直しました。	1食入 300g	・電子レンジ
お好み焼	ごつつ旨い ねぎ焼	甘辛く煮込んだ牛すじと食感の良いこんにゃく、国産ねぎをたっぷり使った大阪で人気のメニューです。具材のバランスを見直しました。	1食入 225g	・電子レンジ
米飯	だしを味わうあさりごはん	ふっくらやわらかなあさりに、歯ごたえの良い筍と、色鮮やかなきぬさや、油揚げ入り。新たにもち麦を配合しました。	360g	・電子レンジ ・フライパン
米飯	ライスバーガー 焼肉	しょうゆベースのたれに、ごま油・香味油・りんご果汁を配合し、肉にぴったりの特製たれで味付け。ライスパンズの原料米を見直しました。	1個入 120g	・電子レンジ
米飯	ライスバーガー 牛カルビ	カツツルした味が好みの方向けに、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。ライスパンズの原料米を見直しました。	1個入 120g	・電子レンジ
米飯	ライスバーガー きんぴら	国産ごぼう、国産にんじんで作ったきんぴらと豚肉をライスパンズでサンドした和風のライスバーガー。ライスパンズの原料米を見直しました。	1個入 120g	・電子レンジ
米飯	ライスバーガー キーマカレー (はちみつ入り)	国産原材料（豚肉、たまねぎ、にんじん）にこだわり、具材の旨みとカレーのバランスが絶妙なキーマカレーに仕上げました。ライスパンズの原料米を見直しました。	1個入 120g	・電子レンジ

<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
調理加工品	新鮮卵のふくらオムレツ	鹿児島県産の新鮮卵で食材を包んでふくら焼き上げています。かつお・昆布だしに加えて煮干しだしを追加しました。	4個入 116g	・電子レンジ
調理加工品	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甘酸っぱい梅肉ソースを包んでカラッと揚げました。肉生地の配合を見直しました。	5個入 85g	・電子レンジ ・自然解凍
調理加工品	国産若鶏の塩から揚げ	やわらかくジューシーな国産若鶏と、さっぱりとした塩味が好評のから揚げ。衣のサクッと感、お肉の旨みを感じる味付けにリニューアルしました。	250g	・電子レンジ ・自然解凍
調理加工品	国産若鶏の出汁から揚げ	国産若鶏のむね肉に、こだわりの出汁をきかせた和風から揚げです。出汁の旨みを感じられるよう味付けのバランスを見直しました。	250g	・電子レンジ ・自然解凍
ベーカリー	ここCafé チョコスコーン	丁寧に何度も折り畳んだこだわりの生地にダイス状のチョコを合わせて焼き上げました。自然解凍でもさっくりとした食感が楽しめるようリニューアルしました。	2個入	・電子レンジ ・自然解凍
ベーカリー	ここCafé 紅茶スコーン	丁寧に何度も折り畳んだこだわりの生地にアールグレイの茶葉を合わせ、爽やかなアールグレイの香りが広がります。自然解凍でもさっくりとした食感が楽しめるようリニューアルしました。	2個入	・電子レンジ ・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	お皿がいらない ぶっかけ牛肉うどん	コシのあるくびれ麺にかつおの旨みといりこ香るつゆを合わせ、甘辛く味付けした牛肉とねぎをトッピングしました。	1食入 288g	・電子レンジ

※本資料に記載されている内容は発表日時点の情報です。

今後の状況の変化などにより、内容が変更となる可能性がありますことを、あらかじめご了承ください。

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/>

【本件に関するお問い合わせ先】

テーブルマーク株式会社 経営企画部 広報チーム
電話：03-3546-6802
Mail：kouhou@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/>