2025年7月15日

テーブルマーク

News Release

2025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10品、リニューアル品19品を全国発売

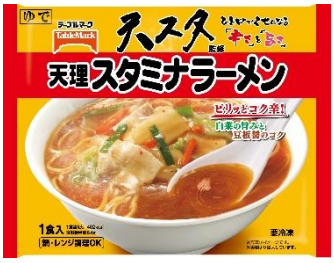
テーブルマーク株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：松田要輔）は、2025年秋季家庭用冷凍食品として、新商品10品、リニューアル品19品（パッケージリニューアル1品を含む）を9月1日（月）より全国で発売します。

昨今では、物価上昇の影響により家庭での節約意識が高まる中、食卓のマンネリ化がすすみ、日々の献立に変化を求める声も聞かれます。一方、国内旅行の需要が着実に回復しています。 観光庁の「令和7年版観光白書（令和7年5月）」によると、“過去と比べて増えたまたは増やしたい宿泊旅行”として「現地のグルメ」を楽しむことが第2位に挙げられるなど、その土地ならではの味を楽しむことは重要な要素となっています。また、以前よりも夏の長期化がすすんでいるものの、冬の寒さは依然として厳しく、秋冬には“あたたかさ”を感じられる汁あり麺の人気が高まる季節でもあります。

こうした背景を踏まえ、当社では、地域で長年親しまれてきた味を再現した具付き汁ありうどん2品、地元で愛されるラーメン専門店とコラボレーションした具付き汁ありラーメン2品を新たに発売します。また、加えて、具付き汁ありそば2品も新発売。どれも“冷凍麺のテーブルマーク”ならではのこだわりが詰まった商品で、ご家庭の食卓をより豊かに彩ります。

さらに、ワンハンドで楽しめるライスバーガーの新味や、お弁当・食卓カテゴリの新商品3品も登場。毎日の食事の中で、思わず「うれしい」「たのしい」と感じられるようなひとときをお届けします。

麺とスープの味わいを追求し、メニューの再現性を高めた具付き汁ありうどん・ラーメン4品がラインナップ



➢ うどん（具付き･汁あり）：各地のおいしさをご家庭で！人気のご当地うどん2種類が新登場

✓ 肉ごぼう天うどん

やわらかめに仕上げたうどんにスティック状にした国産ごぼう天と甘辛く味付けした牛肉をトッピングした、福岡の定番メニューが新登場。だし香る甘めのつゆと、やわふわ食感のうどんがよく合います。

肉ごぼう天うどんとは 福岡

さぬきうどんと比較しやわらかめのうどんに、ごぼう天と甘辛く味付けした牛肉をトッピングした、福岡で定番のうどんメニューの一つです。

✓ ひもかわうどん

幅広く、つるつるとした食感が特長のひもかわうどん。魚介の旨みを感じるつゆに、豚肉をメインにかまぼこ、にんじん、ほうれんそうといった具材をトッピング。幅広な麺に彩り豊かな具材で、視覚的にも満足できる一品です。

ひもかわうどんとは 群馬

群馬県桐生地方に伝わる郷土料理です。一般的なうどんとは異なる平たい形状が特徴。麺の幅は1.5cmから10cm以上のものまでさまざまです。

➢ ラーメン（具付き･汁あり）：ラーメン専門店の味を手軽に、ご家庭で楽しめます

✓ 天理スタミナラーメン 監修 スタミナラーメン

「天理スタミナラーメン」監修のやみつきな一杯が新登場！ 豆板醤と白菜･ニラ･人参･豚肉の具材の旨みが溶けだすピリッとうま辛！麺は細めのもちっとした食感で、にんにくのパンチある味わいを再現しました。レンジでも鍋でも、2通りで調理ができます。

1980年創業。ひと口でくせになる「辛さ」と「旨さ」が特長の地元関西で愛される人気店。奈良県天理市を中心に国内23店舗、海外1店舗(合計24店舗）を展開中（25年5月時点）

✓ 元祖ニュータンタンメン本舗 監修 タンタンメン

「元祖ニュータンタンメン本舗」監修のタンタンメンが新登場！
寒い秋冬にもぴったりな、刺激的な韓国産唐辛子に加え、にんにくのパンチと豚･鶏ガラの旨みが効いた一杯です。スープに絡みやすい中太麺ととろっと卵でお店の味を再現しました。レンジでも鍋でも、2通りで調理ができます。

元祖ニュータンタンメン本舗®

1964年創業。神奈川県川崎市を中心に店舗を展開するタンタンメンを主とした中華系チェーンストア。川崎市、横浜市を中心に47店舗を展開中（25年4月時点）

➢ そば（具付き･汁あり）石臼挽きそば粉を五割使用した、風味豊かな信州そばです

✓ 石臼挽き信州そば 海老天

石臼挽きしたそば粉を使用した風味豊かな信州そばに花咲衣の海老天ぷらをのせました。かつお節の旨みを効かせた特製つゆに海老天ぷらを浸し、ふわふわ食感を楽しむのもおすすめです。

✓ 石臼挽き信州そば 牛肉

石臼挽きしたそば粉を使用した風味豊かな信州そばにやわらかい牛肉と白ねぎをトッピングしました。そば本来の香りや歯切れの良さとかつお節の旨みを効かせた特製つゆをお楽しみください。

➢ ライスバーガー：ワンハンドで楽しめるライスバーガーにカレーフレーバーが新登場

✓ ライスバーカー キーマカレー （はちみつ入り）

国産の原材料（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。内袋のまま、電子レンジで簡単調理。ワンハンドで食べられ、後片付けも簡単なので、お子さまの朝食やおやつなど、さまざまなシーンで活躍します。

➢ お弁当・食卓：幅広い年代と食シーンに応える3品がラインナップ

✓ もちっと！さつまいもドーナツ （カスタード入り）

裏ごししたさつまいもをベースとした、もっちり生地で特製カスタードを包んださつまいも風味の揚げドーナツです。生地のもちもち感と中に入ったカスタードとのコントラストをお楽しみいただける商品です。

✓ 国産若鶏のみそだれ焼き

国産若鶏のむね肉を、もろみを加えた特製みそだれにくぐらせて、過熱水蒸気オーブンで焼き上げました。隠し味にローストガーリックパウダーを入れることでごはんに合う味付けに仕上げています。

✓ いまどき洋膳 チキンとポテトのオーブン焼き

塩こうじで旨味を引き出した国産若鶏に、チーズと胡椒をアクセントにしたポテトサラダを重ね、パン粉とパセリをまぶして焼き上げました。食感のコントラストを楽しめる、食べ応えのある一品です。

➢ 商品情報一覧

＜新商品＞

カテゴリ	商品名	内容量	調理方法
麺	肉ごぼう天うどん	1食入 265g	・電子レンジ ・鍋
	ひもかわうどん	1食入 279g	・鍋
	天理スタミナラーメン 監修 スタミナラーメン	1食入 256g	・鍋 ・電子レンジ
	元祖ニュータンタンメン本舗 監修 タンタンメン	1食入 267g	・鍋 ・電子レンジ
	石臼挽き信州そば 海老天	1食入 227g	・電子レンジ ・鍋
	石臼挽き信州そば 牛肉	1食入 226g	・電子レンジ ・鍋
ライス バーガー	ライスバーカー キーマカレー（はちみつ入り）	1個入 120g	・電子レンジ
弁当	もちっと！さつまいもドーナツ （カスタード入り）	5個入 85g	・電子レンジ ・自然解凍
	国産若鶏のみそだれ焼き	5個入 100g	・電子レンジ ・自然解凍
食卓	いまどき洋膳 チキンとポテトのオーブン焼き	4個入 128g	・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
麺	カトキチ丹念仕込み やわもちうどん 3食	口当たりがやわらかでありながら、よりもちもちとした食感になるよう配合を見直しました。テーブルマーク独自の「綾・熟成法」と麺を一本ずつカットする「包丁切り」により丹念に作られたうどんはひと味違ったおいしさ。	3食入 540g	・電子レンジ ・鍋
	カトキチ丹念仕込み 本場さぬきうどん 3食	麺の形状がコンパクトになり、鍋に入れやすくなりました。	3食入 540g	・電子レンジ ・鍋
	鍋焼えび天うどん	さば節、かつお節、煮干し、昆布の旨みを効かせたつゆを使用。具材の彩り、種類の豊富さ、食べ応えにこだわった鍋焼えび天うどん。小麦の風味を感じられるよう麺の配合を見直し、具材もリニューアルしました。	1食入 297g	・鍋
	かぼちゃほうとう	神州一味噌と特製だしを組み合わせて味に深みを出したスープが、もちもち食感の平打ち麺と3種の野菜（かぼちゃ、白菜、にんじん）によく合います。麺の形状が丸形になり、鍋に入れやすくなりました。	1食入 390g	・鍋
	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です。つゆは秋冬向けの温かいうどん専用。具材のバランスも見直しました。	1食入 340g	・電子レンジ ・鍋
	讃岐麺一番 きつねうどん	つゆが染み出す「じゅわっと美味しい」大きなお揚げが特長のきつねうどん。配合を見直した風味豊かで後味に深みのあるつゆが、強いコシのあるもちもちした食感のうどんによく合います。	1食入 283g	・電子レンジ ・鍋
	讃岐麺一番 カレーうどん	よりやわらかくなった牛肉と、たまねぎ、ねぎの具材が入ったカレースープが、強いコシのあるもちもちした食感のうどんによく合います。具材の甘味とコクが溶け込んだ自慢のカレーうどんです。	1食入 305g	・鍋
	讃岐麺一番 えび天うどん	花咲衣のえび天とねぎをさぬ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つゆが、強いコシのあるもちもちした食感のさぬきうどんによく合います。麺の形状が丸形になり、鍋に入れやすくなりました。	1食入 264g	・電子レンジ ・鍋
	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、青ねぎと具材もたっぷり入ったカレーうどんです。 トレーをなくし、プラスチック使用量を削減しました。	1食入 347g	・鍋
スナック	海鮮チヂミ	生地は小麦粉の代わりに国産米粉を使用し、もちもち食感がチヂミにマッチ。いかとえびの存在感抜群！彩り向上のため、ダイス状の赤ピーマンを新たに配合しました。紙皿付きで準備・後片付けも簡単便利です。	1食入 230g	・電子レンジ ・フライパン
弁当	のりっこチキン	国産若鶏のむね肉に国産ののりをのせ、醤油の風味を効かせた香ばしい和風から揚げです。肉の旨み、ジューシー感を見直しました。	5個入 115g	・電子レンジ ・自然解凍
	おさつちゃん	メープルシュガーを入れることで、さつまいもならではの甘みとともに、メープルシュガーのほのかな香りもお楽しみいただける仕様にリニューアル。また、さつまいもの生地のしっとり感を、より一層引き立つようにしました。	6個入 96g	・電子レンジ ・自然解凍
	明太子のふんわり玉子	明太子ソースにゆずの風味を追加することで、さわやかで食べやすくリニューアルしました。	4個入 92g	・電子レンジ
食卓	いまどき和膳 ピーマンの肉詰め	粗挽きの鶏肉を使用した、ふっくらジューシーなピーマンの肉詰めです。かつお、焼あご、昆布の3種のだしを使用した特製甘辛だれも特徴。自然解凍対応となり、食卓ではもちろん、お弁当にもご使用いただけます。	4個入 108g	・電子レンジ ・自然解凍
	国産若鶏の 塩から揚げ 250g	やわらかくてジューシーな国産若鶏と、さっぱりとした塩味が好評の塩から揚げです。肉や衣の食感、味付けを見直し、さらにおいしくなりました。お弁当にはもちろん、おつまみに、食卓のおかずにも便利な一品です。	250g	・電子レンジ ・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
米飯	焼めし	どこか懐かしい、食べ飽きないしょうゆベースのあっさりとした味わい。シンプルな味付けで、6種具材の旨みを味わい豊かに感じることができます。 重量変更600g→550g。	550g	・電子レンジ ・フライパン
	ビビンバ	3種の醤（コチジャン、豆チ醤、豆板醤）とオイスターソースでクセになるピリ辛な味わいに仕上げ、5種具材を混ぜ合わせたビビンバです。 重量変更600g→550g。	550g	・電子レンジ ・フライパン
	チキンライス	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600g→550g。	550g	・電子レンジ

＜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	カトキチ国産小麦 減塩うどん 3食	パッケージデザインをカトキチさぬきうどんシリーズとして統一しました。	3食入 540g	・電子レンジ ・鍋

※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
本社所在地：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/