

2016年7月4日

## 味の素冷凍食品 家庭用新製品／リニューアル品

2016年8月12日（金）より全国で発売開始

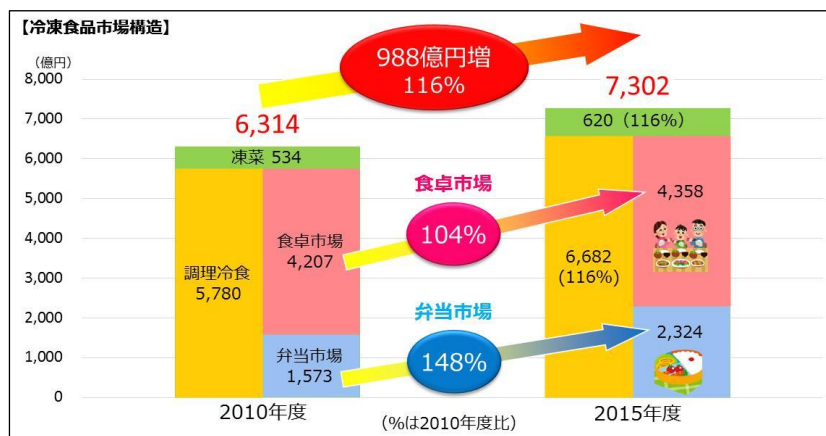
味の素冷凍食品株式会社（社長：吉峯英虎 本社：東京都中央区）は、家庭用冷凍食品の新製品6品種、リニューアル品6品種を2016年8月12日（金）より全国で発売します[新製品のうち、「Soup餃子」シリーズ2品種は、2016年9月1日（木）発売]。

また、「きちんとおかず」シリーズ新品種1品を、関東・甲信越・東海・北陸エリア（1都16県）で、2016年8月12日（金）より発売します。

2015年度の冷凍食品市場は7,302億円で、2010年度から988億円増加し（116%伸長）、中期的に大きく拡大しています。ただし、直近では、生活者のライフスタイルの多様化や冷凍食品の売り場、売り方の変化により成長が鈍化しています。（当社調べ）

当社はその変化を捉え、冷凍食品だからこそできる「驚き」と「感動」をお届けする製品づくりを継続して行うとともに、旬の食材や地域の食文化やメニューなどを取り入れた「冷活®」※1で、より多くの生活者が冷凍食品をもっと買いたくなる、そしてもっと楽しんで利用できる、生活者に寄り添った食スタイルを提案していきます。

※1：当社が提案する冷凍食品の活用法。毎日の料理にそのまま利用することに加え、“食材”としてアレンジして活用すること。



### I. 「驚き」と「感動」をお届けする製品づくり

#### 1. ギョーザ売上日本一※2の当社が日本中の食卓を元気にします！

パリパリでジューシー、お肉と野菜のうま味がギュッと詰まった餃子は、栄養バランスがよく、男女問わず一番愛されている万能なメニュー※3です。当社は、1972年の発売以来、常にお客様に「驚き」と「感動」をお届けしたいという考えのもと、1997年には<油なし>で焼ける技術を導入、さらに2012年には<油なし>に加えて<水なし>でも焼ける製品へのリニューアルなど、時代の変化に合わせて、絶え間ない技術革新を行い、餃子を囲む食卓を盛り上げてきました。

日本の食卓に餃子がある幸せをお届けしたいと考えてきた当社は、餃子のある生活をもっと楽しんでもらうために、多様化するお客様のニーズに応え、これからも絶え間なき品質改良と、新しい提案を行っていきます。

※2：市販用冷凍・チルド餃子市場2015年度売上金額ベース、当社ギョーザブランド計、当社調べ。

※3：出典 TBS総合嗜好性調査（2013年度総合版）。

「ギョーザ」(リニューアル品)は、お肉を増量することで食べごたえがアップし、より多くのお客様に満足いただける焼き餃子となりました。

「もちもち厚皮 水餃子」(リニューアル品)は、パッケージデザインを鍋との相性の良さを訴求するパッケージへリニューアルし、もちもちでつるんとした食感で冬のあったかお鍋をさらにおいしく食べる提案を行います。また、店頭では日本全国各地の食材と水餃子を組み合わせた地域ならではの食文化や、それに合わせた食べ方に触れながら、全国の売り場を盛り上げる提案を行います。



「ギョーザ」(リニューアル品)



「もちもち厚皮 水餃子」(リニューアル品)

さらに、多様化するターゲットのニーズに合わせて、餃子だからこそできる新しいカテゴリーを提案します。“いそがしい時間の合間に、おなかを満たしつつ、ほっとした時間も持ちたい”という働く女性のニーズにお応えし、「Soup餃子」シリーズ2品種を発売します。

本品は、食べごたえはありながらもからだにやさしい餃子と、おいしさをギュッと濃縮したスープを一体化させて凍らせたスープ餃子です。カップに凍ったままの餃子と150ccのお水を注いで電子レンジでチンして、別添のかやくを入れるだけで、おなかもちもちも満足できる「Soup餃子」ができあがります。(別紙プレスリリース参照)



「Soup餃子」  
生姜スープと鶏と野菜の餃子  
(新製品)



「Soup餃子」  
鶏だしスープとふんわり海老餃子  
(新製品)

## 2. 多様化する食シーンを、より一層充実したものに

共働き世帯や少人数世帯、シニア層の増加など、食シーンの多様化が進む中、冷凍食品だからこそできるできたてのおいしさで、あらゆる人が満足できる豊かな食卓づくりをサポートします。

本格的なソースとあふれる肉汁が楽しめるハンバーグとして好評の「洋食亭®」シリーズ2品種は、切った瞬間だけでなく、噛んだ瞬間にも肉汁が口いっぱい広がる肉厚なハンバーグに仕上げました。

「洋食亭®」ジューシーハンバーグ(リニューアル品)は、ほんのリビターなデミグラスソースに、さらに深いコクが加わりました。また、「洋食亭®」和風ハンバーグ(リニューアル品)は、玉葱をしっかり煮詰めて甘みとコクを引き出し、醤油をきかせた和風たれになりました。



「洋食亭®」ジューシーハンバーグ  
(リニューアル品)



「洋食亭®」和風ハンバーグ  
(リニューアル品)

## Ⅱ. 作り手も食べ手も満足の、本当に充実したお弁当づくりをサポート

これまでのお弁当製品は<簡単>、<時短>、<便利>などの機能面で生活者に選ばれている一方で、<おいしさ>や<栄養バランス>など、メニュー本来の価値では積極的に選ばれていませんでした。また、お弁当のおかずはマンネリになりがちで、お弁当づくりにおける悩みの種の一つになっています。

当社は2016年秋季、生活者の選びやすさに配慮した<お弁当の定番おかず>、<体にやさしいおかず>、<お弁当が楽しくなるおかず>の3つのカテゴリでの提案を継続しつつ、さらに作り手と食べ手の悩みやニーズに真摯に向き合い、新しい価値とともに、「あ！こんな探してた！」と思ってもらえるお弁当製品を提案していきます。

### 1. お弁当の定番おかず

お弁当ハンバーグ市場において、<メインのおかず(約700億円)>は<サブのおかず(約200億円)>の3倍以上の市場規模を有していますが、これまでのお弁当用冷凍ハンバーグは、食べごたえがない、ボリュームがないといったことから、市場規模の大きい<メインのおかず>として利用されていませんでした。

そこで、生活者のニーズにお応えし、<お弁当のメインのおかず>にぴったりでボリューム満点の「ごろんと肉厚ハンバーグ」(新製品)を発売します。お肉のうま味がジュワツと口の中で広がる、お弁当ハンバーグ市場“最厚”(当社調べ)のハンバーグです。



「ごろんと肉厚ハンバーグ」(新製品)

また、肉汁ジュワツとあふれる、ボリューム満点の「ジューシーメンチ」(リニューアル品)は、その特長であるボリューム感がより明確に伝わるよう、パッケージをリニューアルします。



「ジューシーメンチ」(リニューアル品)

### 2. 売り場を楽しく演出するおかず

お弁当の作り手のニーズである<おいしさ>や<品質のよさ>、食べ手の子どものニーズであるお弁当の時間が<ワクワクするような楽しさ>に应运えて、「カップに入ったエビのグラタン」をリニューアルしました。作り手には北海道産のクリームチーズと生クリームを使用し、品質を向上させたこと、食べ手にはカラフルな当たりつきカップにリニューアルすることで、双方がうれしくなる提案を行っています。

また、国産鶏肉に九州産ゆず胡椒をきかせたピリ辛な味わいが楽しめる「ゆず胡椒のチキン香り揚げ」(新製品)と、ボリューム満点で栄養豊富なほうれん草が入った「ほうれん草のカレーメンチ」(新製品)を発売します。



「カップに入ったエビのグラタン」  
(リニューアル品)



「ゆず胡椒のチキン香り揚げ」  
(新製品)



「ほうれん草のカレーメンチ」  
(新製品)

### Ⅲ. 便利で使いやすい冷凍野菜

指定農場で育てた「グリーンアスパラ」（新製品）を使いやすい容量（150g）で新発売します。カットタイプなので、幅広いメニューにお使いいただけます。



「グリーンアスパラ」（新製品）

### Ⅳ. 小容量・高品質おかず「きちんとおかず」シリーズの新品種発売

関東・甲信越・東海・北陸エリア限定で販売している、短時間の電子レンジ調理でできたての香り、味、風味が楽しめる、小容量・高品質のおかず「きちんとおかず」シリーズから、カラッと揚げた若鶏とねぎたっぷりの甘酢あんがかかった、「シャキシャキのねぎと鶏から甘酢あん」（新製品）を発売します。




「きちんとおかず」シリーズは、丁寧に下ごしらえした素材と、おいしさとうま味がギュッとつまった濃縮“味しみキューブ®”が入っていて、電子レンジ調理で最後にキューブがとけてしみこむため、お肉や野菜の食感・彩りがいきたできたてのおいしさが味わえます。






「きちんとおかず」シャキシャキのねぎと鶏から甘酢あん（新製品）

#### 1. 製品概要：

【新製品】（6品種）

	製品名	容 量	製品特長	調理方法
	「Soup餃子」 生姜スープと 鶏と野菜の餃子	2食入り (127g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>鶏と野菜を使った食べごたえのある餃子を入れた、生姜が効いた体が温まる鶏だしスープ。</li> <li>カップに餃子を入れて、150ccの水を注いで、電子レンジで調理し、かやくを入れるだけで、簡単にできあがります。</li> </ul>	電子レンジ
	「Soup餃子」 鶏だしスープと ふんわり 海老餃子	2食入り (127g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>ふんわりしたすり身に海老と枝豆を使った食べごたえのある餃子を入れた、やさしい味の鶏だしスープ。</li> <li>カップに餃子を入れて、150ccの水を注いで、電子レンジで調理し、かやくを入れるだけで、簡単にできあがります。</li> </ul>	電子レンジ
	ごろんと 肉厚ハンバーグ	4個入り (160g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>お肉のうま味がジュワッと口の中で広がる、ごろんと分厚いお弁当ハンバーグです。</li> </ul>	電子レンジ

	製品名	容 量	製品特長	調理方法
	ゆず胡椒のチキン香り揚げ	5個入り (90g)	・九州産ゆず胡椒をきかせた、冷めてもやわらかいから揚げです。国産鶏肉を使用しています。	自然解凍 電子レンジ
	ほうれん草のカレーメンチ	5個入り (120g)	・スパイシーでコクのあるカレーで味つけたごはんがすすむメンチカツです。 ・栄養バランスのよいほうれん草が入っています。	自然解凍 電子レンジ
	グリーンアスパラ	150g	・指定農場で大切に育てたグリーンアスパラ。 ・使いやすいカットタイプで、幅広いメニューにお使いいただけます。	電子レンジ ゆでる 炒める

【リニューアル品】(6品種)

	製品名	容 量	リニューアルポイント	調理方法
	ギョーザ	12個入り (300g)	・お肉を10%増量し、食べごたえがアップしました。	フライパン 煮る・ゆでる 油で揚げる
	もちもち厚皮水餃子	12個入り (204g)	・鍋でおいしく食べるシーンを訴求したパッケージにリニューアルしました。	煮る・ゆでる フライパン
	「洋食亭®」 ジューシーハンバーグ	165g	・切った瞬間だけでなく噛んだ瞬間にも肉汁が口いっぱいに広がる肉厚なハンバーグになりました。 ・ほんのりビターなデミグラスソースに深いコクが加わりました。	ポイル
	「洋食亭®」 和風ハンバーグ	160g	・切った瞬間だけでなく噛んだ瞬間にも肉汁が口いっぱいに広がる肉厚なハンバーグになりました。 ・玉葱をしっかり煮詰めて、甘味とコクを引き出し、醤油をきかせた和風たれになりました。	ポイル
	カップに入ったエビのグラタン	4個入り (120g)	・北海道産のクリームチーズと生クリームを使用し、さらに濃厚でクリーミーなホワイトソースになりました。 ・当たりつきのカラフルなカップになりました。	自然解凍 電子レンジ
	ジューシーメンチ	5個入り (120g)	・お肉のおいしさ、ボリューム感が伝わるパッケージにリニューアルしました。	自然解凍 電子レンジ

【販売エリア限定品】（1品種）

	製品名	容量	製品特長	調理方法
	「きちんとおかず」 シャキシャキの ねぎと 鶏から甘酢あん	150g	・カラッと揚げた若鶏とシャキシャキのねぎに甘酢あんをかけて仕上げた、きちんとしたおかずです。	電子レンジ

2. 発売日：2016年8月12日（金）

（「Soup餃子」2品種は、2016年9月1日（木）発売）

3. 発売地域：全国

（「きちんとおかず」は、エリア限定発売[関東・甲信越・東海・北陸エリア]）

4. 賞味期限：年月日で表示

5. 販促活動：TVCMを中心とした広告・店頭・ホームページなどを通じ、当社製品のおいしさを訴求するとともに、「冷活®」を通じて、より多くの生活者がもっと買いたくなる、もっと楽しんでいただける売り場づくりを提案していきます。

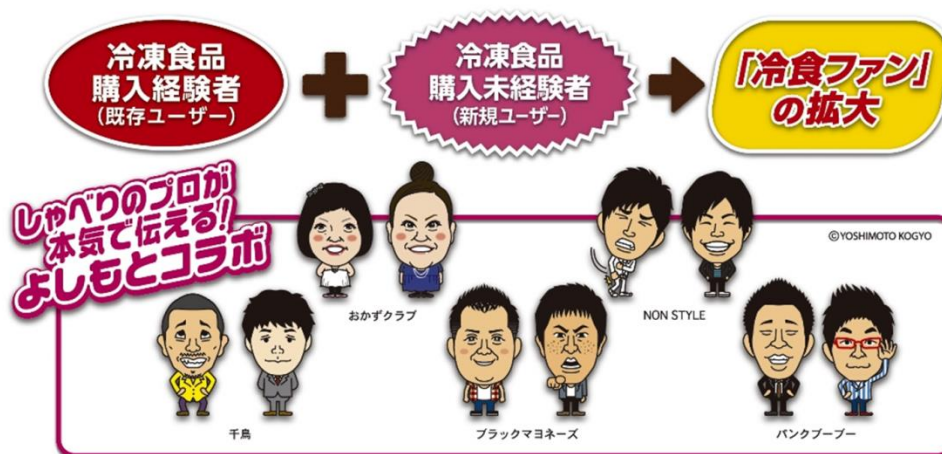
（1）広告

「ギョーザ」、「やわらか若鶏から揚げ ポリュームパック」、「ザ・チャーハン」を中心に、おいしさと、ライフスタイルに合わせた食シーンや食べ方を訴求します。

（2）店頭

多様化する生活者のライフスタイルやニーズに合わせ、製品をそのままご利用いただくことに加え、素材として旬の食材や地域の食文化、メニューを取り入れた活用法「冷活®」を提案し、エントリー層の獲得と利用頻度の拡大を図ります。

また、しゃべりのプロ・よしもと芸人が本気で製品のよさを伝える<よしもとコラボ>企画を新たに提案します。よしもと芸人によるWEB等を通じた店頭外からの情報発信により、生活者に冷凍食品売場に来てもらい、冷凍食品の購買機会の拡大を図ります。



その他、冷凍食品の価値を高め、冷凍食品売場全体の活性化につながる販促活動を実施します。

希望小売価格：設定せず

お客様向けお問い合わせ先：味の素冷凍食品(株)お客様相談室 フリーダイヤル 0120-303010