

2024年7月3日

～生活者・流通の悩みに応え、収納・物流課題を解消～

新スタイルのお弁当向け冷凍食品 「おべんとPON™」新発売

「シュツ!」「ポンツ!」「ポイツ!」で毎日のお弁当づくりをさらに楽しく!

2024年8月11日（日）より全国で発売開始

味の素冷凍食品株式会社（社長：寺本博之 本社：東京都中央区）は、お弁当づくりの新しいカタチとして、冷凍庫のスキマに「シュツ!」と収納でき、お弁当箱に直接「ポンツ!」と盛り付けができ、捨てるときは丸めて「ポイツ!」と捨てられる「おべんとPON™」シリーズ（「おべんとPON™ とんかつ」、「おべんとPON™ からあげ」、「おべんとPON™ メンチカツ」、「おべんとPON™ つくね」、「おべんとPON™ とり天」全5種類）を2024年8月11日（日）より全国で発売します。「おべんとPON™」は、これまで冷凍食品売り場にはなかった業界初※のスティック形状で、スペースを選ばずにお使いいただけます。※当社調べ

おべんとPON™
つくね（新製品）おべんとPON™
からあげ（新製品）おべんとPON™
とんかつ（新製品）おべんとPON™
メンチカツ（新製品）おべんとPON™
とり天（新製品）


【「おべんとPON™」ブランドロゴマーク】



【「おべんとPON™」の機能】

コロナ禍以降お弁当を作る機会は増加、重視するのは「時短で作れること」

新型コロナウイルス感染症が5類に移行し社会活動が活発化する中、外食費節約のため自分や家族にお弁当を持参する機会が増えた人は約3割※¹で、お弁当づくりの需要が高まっています。このようにお弁当づくりの需要が高まる中で、お弁当づくりにおいて重視する点として「時短で作れる」が最も多く※²、忙しい朝にいかにか時間をかけずに簡単にお弁当を作れるかが重要視されています。

※1：「お弁当作成に関する意識調査 2021」、デルソーレ調べ

※2：株式会社 ONE COMPATH「Shufoo!」調べ複数回答

冷凍食品の“小分けトレイ”に対する不満を、お弁当品で解決！

お弁当をつくる機会が増えたことで、お弁当向け冷凍食品市場が回復し、お弁当向け冷凍食品の需要が高まる一方で、「冷凍庫収納時のスペース問題」「使用時のトレイ切り離し手間」「廃棄時のトレイゴミのかさばり」といった、お弁当向け冷凍食品に使用されている“トレイ”に多数の不満があることが分かりました（当社調べ）。冷凍食品の「おいしさ」や「楽しさ」の価値向上、「環境への配慮」の取り組みを強化している当社は、このような生活者の悩みの声にお応えするため、これまでのお弁当向け冷凍食品の概念を覆す製品を開発しました。

「おべんと PON™」シリーズ 全 5 種類を発売！お弁当の人気メニューが勢ぞろい

「おべんと PON™」シリーズより、お弁当の人気のおかずメニューを 5 種類（とんかつ、からあげ、メンチカツ、つくね、とり天）を展開します。収納スペースを取らずにストックできるので、まとめ買いしやすく、「おべんと PON™」5 種類のおかずを組み合わせながら、メニュー検討に困ることなく毎日のお弁当づくりを楽しむことができます。また、パッケージをカラフルに色分けしているので、購入時や冷凍庫の中から取り出す時に、楽しさや分かりやすさを提供します。



【「おべんと PON™」シリーズ 盛り付け例】

保管時の冷凍庫スペース問題と調理の手間を解決！

「おべんと PON™」のパッケージサイズはトレイ品と比べて半分以下※のため、冷凍庫がいっぱいでも空いているスキマに省スペースで保管でき、複数冷凍庫にストックすることができます。トレイ不使用の製品なのでかさばらず、自然解凍可能なため手間もかからず、冷凍庫から取り出してそのままお弁当箱へ入れることができます。調理時にお箸やお皿も使わないことから、忙しい朝の洗い物を減らすことができます。

※当社「レモンとバジルのチキン香り揚げ」比（トレイ使用品）

環境問題と物流問題に対応した製品設計を実現

【プラスチック使用量の大幅削減】

「おべんと PON™」はトレイを使用していないスリムな形状のため、プラスチック使用量を 69%削減※しており、プラスチックの使用を減らすことで、CO₂ の削減に繋がります。使い終わった後は、小さく丸めて捨てることのできるため、丸めた場合のゴミの体積はトレイ品と比べて約 85%縮小※され、家庭ゴミ総量の削減に繋がる環境にやさしい製品です。

※当社「レモンとバジルのチキン香り揚げ」比（トレイ使用品）

【輸送効率向上で物流の2024年問題にも対応】

物流 2024 問題でも挙げられている、法改正に伴う規制により、人手不足や輸送費の上昇、輸送能力の低下といった様々な物流課題に対する一つの解決策として、「輸送の効率化」が求められています。「おべんと PON™」は、トレイ使用品と比べて段ボールが小さく、1 パレットあたりの積載率はトレイ品と比べて約 200%※と高いため、輸送効率の向上や倉庫スペースの効率的な利用にも繋がり、環境負荷の低減にもなります。

また「おべんと PON™」は、化粧箱に入った状態で段ボールに入っているため、流通現場において段ボールから出してそのまますぐに陳列でき、トレイ品に比べ陳列時間が大幅削減となり、流通現場での手間を軽減することができます。



【化粧箱に入った「おべんと PON™」】

※当社「レモンとバジルのチキン香り揚げ」比（トレイ使用品）

1. 製品概要：

区分	パッケージ	ブランド名 / 製品名	容量	製品特長	調理方法
新製品		おべんと PON™ とんかつ	5 個入り (90g)	三元豚を使用したひとくちサイズのとんかつです。小さいながらもしっかりお肉のおいしさを感じられ、ごはんがすすむ味わいです。自然解凍可能です。	電子レンジ 自然解凍
新製品		おべんと PON™ からあげ	5 個入り (90g)	お子様にも食べやすいほんのり醤油風味のからあげです。鶏もも肉を使用し、ごはんがすすむ味わいです。自然解凍可能です。	電子レンジ 自然解凍
新製品		おべんと PON™ メンチカツ	5 個入り (90g)	胡椒がきいたスパイシーなメンチカツです。粗挽き肉を使用しており、ごはんがすすむ味わいです。自然解凍可能です。	電子レンジ 自然解凍
新製品		おべんと PON™ つくね	5 個入り (90g)	ふんわりとしたお肉と野菜の食感が楽しいつくねです。にんじん・たまねぎ・れんこんが入っており、お弁当を彩ります。自然解凍可能です。	電子レンジ 自然解凍
新製品		おべんと PON™ とり天	5 個入り (90g)	しっとり柔らかい鶏むね肉を使用した天ぷらです。ほのかに磯の香りを感じ、他のおかずとも相性がよいです。自然解凍可能です。	電子レンジ 自然解凍

2. 発売日：2024年8月11日（日）

3. 発売地域：全国

4. 賞味期限：年月日で表示

5. 希望小売価格：設定せず

6. デジタルパンフレット：https://my.ebook5.net/ffa_ajinomoto/pamphlet_retail/

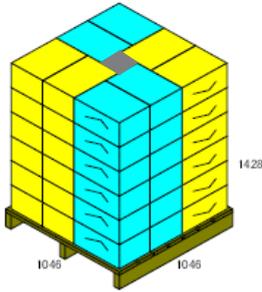
※2024年7月3日（水）公開予定

7. 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] 0120-303-010

Appendix

「おべんと PON™」シリーズは、1 ケースの荷姿が [24 袋×2] となっており、トレイ品[※]は 1 ケースの荷姿が [12 袋×2] のため、1 パレットあたりに積載できる量が、トレイ品の 2 倍になっています。そのため、パレットあたりの積載効率が高く、これにより輸送効率も高くなります。

※当社「レモンとバジルのチキン香り揚げ」(トレイ使用品)



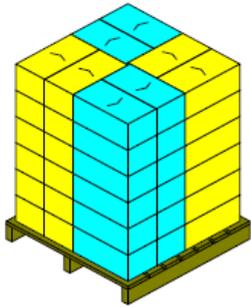
【トレイ品の場合】

1 パレットあたりの積載量

= 1 ケースの規格×積載可能ケース数×積載可能段数

= (12 袋×2) × 8 cs× 6 段

= **1,152pc**



【おべんと PON™の場合】

1 パレットあたりの積載量

= 1 ケースの規格×積載可能ケース数×積載可能段数

= (24 袋×2) × 8 cs× 6 段

= **2,304pc**