ニュースリリース　No. 25
2017 年 8 月 3 日

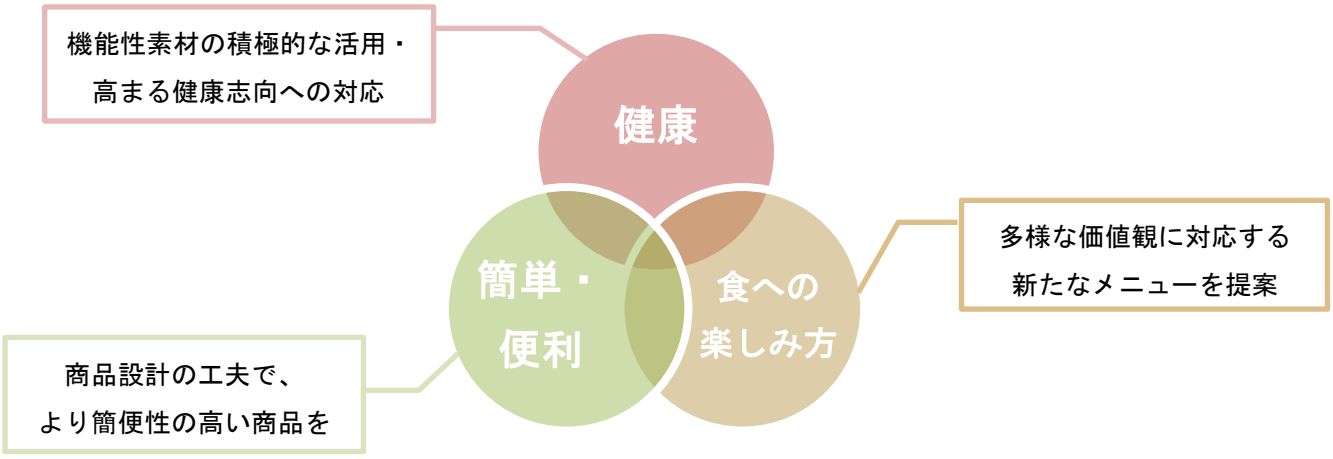
## お客さまのニーズに応える、全 20 品
# 2017 年秋冬家庭用グロサリー商品新発売
## 出荷開始日：2017 年 8 月 21 日(月)

日本製粉(株)(代表取締役社長:近藤雅之 本店:東京都千代田区) は、2017 年秋冬家庭用グロサリー商品として新商品 13 品、リニューアル品 7 品、合計 20 品を全国で発売いたします。当社出荷開始日は、2017 年 8 月 21 日(月)を予定しております。

## 1. 日本製粉 2017 年秋冬家庭用商品 開発テーマ

**基本テーマ**

**お客さまニーズへの対応**




## 2. 新商品・リニューアル品について

2017 年秋冬家庭用グロサリー商品は、全 7 カテゴリー、新商品・リニューアル品合計 20 品を発売いたします。

| | カテゴリー | 商品数 |
|---|---|---|
| 1 | REGALO ロングパスタ | 2 品 |
| 2 | REGALO パスタソース | 3 品 |
| 3 | オーマイ 2 人前パスタソース | 2 品 |
| 4 | オーマイ ラザニエッテ | 2 品 |
| 5 | オーマイ 伝説のから揚げ粉 | 3 品 |
| 6 | 加糖プレミックス | 2 品 |
| 7 | オーマイ PLUS アマニ油入りドレッシング | 6 品 |

各商品の詳細につきましては、2 ページよりご紹介いたします。

**(※) ご紹介する商品の希望小売価格はすべて税抜きです。**

# 3. 2017 年秋冬家庭用グロサリー商品詳細

## 1 ソースが絡みやすい「REGALO（レガーロ） クラシコ」に 1.5mm が新登場

今春、家庭用でも展開を開始した日本生まれのプレミアムパスタ・ブランド「REGALO（レガーロ）」。麺の表面がざらついていることで、ソースとからみやすいという特長をもつ「クラシコ」に 1.5mm の麺線が登場しました。

| 区分 | 商品名 | 内容量 | 希望小売価格 |
|---|---|---|---|
| 新商品 | REGALO クラシコスパゲッティ 1.5mm 結束 | 400g | 400 円 |
| リニューアル | REGALO クラシコスパゲッティ 1.7mm 結束 | 400g | 400 円 |

■商品特長

- 伝統的な表面がざらついた麺で、ソースがからみやすい
- 粒度が粗い胚乳部中心のセモリナを使用し、デュラム小麦本来の風味、弾力のある食感、黄金色のパスタを実現
- 弾力が強く、上質な食感を味わえる
- 1 人前ずつで使いやすい 100g×4 束の結束タイプ

### 《ご参考》「REGALO」とは

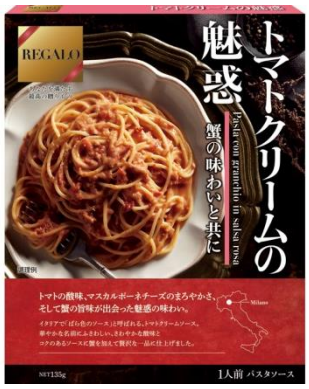
これまで業務用で展開していた日本生まれのプレミアムパスタ・ブランド「REGALO（レガーロ）」を、原料・製法にこだわり、更に磨き上げ、2017 年春に家庭用グロサリー商品として発売しました。
“REGALO”とは、イタリア語で「贈りもの」を意味します。「あなたを満たす最高の贈りもの」をキーワードに、ひとくちで違いに気づく、より魅力的な食卓を演出するブランドとして展開しています。
詳しくは「REGALO」のブランドサイトをご覧ください。
＞http://www.nippn.co.jp/BrandB/regalo/

「REGALO」は今回の新商品を合わせ、全 13 品のラインアップです！

## 2 「REGALO（レガーロ）」のパスタソースに個性豊かな味わいが仲間入り

REGALO パスタソースは、本場イタリアの各地で愛されてきた味わいを追求した本格派。「本場の味」をご家庭で簡単に味わうことができます。

| 区分 | 商品名 | 内容量 | 希望小売価格 |
|---|---|---|---|
| 新商品 | REGALO トマトクリームの魅惑 | 135g | 250 円 |
| 新商品 | REGALO フォルマッジョの共演 | 120g | 250 円 |
| 新商品 | REGALO ペペロンチーノの希望 | 75.3g | 250 円 |



■商品特長

- ●イタリア全土を包括した産地の深掘りを行ったメニュー展開
- ●本場の味を徹底的にリサーチし、たどり着いたレシピから、本格的な味わいを実現

【トマトクリームの魅惑】

- ●トマトはフレッシュなピューレと、コクがある濃縮ペーストをダブルで使用
  トマトのさわやかな酸味が楽しめるソース
- ●マスカルポーネチーズを使用し、後引く濃厚な味わい
- ●具感のある紅ずわい蟹のほぐし身を白ワインと炒め、旨み豊かに

【フォルマッジョの共演】

- ●ペコリーノ・ロマーノ、パルメザン、ゴルゴンゾーラ、クリームチーズの
  4 種のチーズを使用した濃厚な味わい
- ●ハーブをきかせた豚挽肉と、マッシュルームで満足できる具材感
- ●具とよく絡む、濃厚でクリーミーなソース

【ペペロンチーノの希望】

- ●具材がないことから「絶望のパスタ」といわれる「ペペロンチーノ」に具材を追加
- ●ベーコンとマッシュルームで満足の具材感
- ●炒め玉ねぎとチーズでコク深い味わい
- ●エキストラバージンオリーブオイルで香り高く
- ●パセリと赤唐辛子の輪切りで彩りよく

## 3　2 人前パスタソースに新たな味わい、計 8 品のラインアップに

2 人前パスタソース市場が堅調に推移している中、「オーマイ」ブランドも伸長を続けています。そこで、シリーズの強化をはかり、「大豆ミートのボロネーゼ」「ボンゴレビアンコ」の 2 品を新たに投入。シリーズ計 8 品となりました。

| 区分 | 商品名 | 内容量 | 希望小売価格 |
|---|---|---|---|
| 新商品 | オーマイ　大豆ミートのボロネーゼ | 240g | 200 円 |
| 新商品 | オーマイ　ボンゴレビアンコ | 240g | 200 円 |

■商品特長

【大豆ミートのボロネーゼ】

- 栄養豊富な大豆ミートを 100%使用し、粗挽肉のようなごろっとした具材感を実現
- トマトと香味野菜で旨み豊かに
- 白色×金色の組みあわせで上質、かつ新鮮さのあるパッケージ

【ボンゴレビアンコ】

- たっぷりのあさりと彩りのよい赤ピーマンを使用
- あさりの旨みと香味野菜で風味豊かに
- ボンゴレのイメージとマッチした、売り場映えする水色のパッケージ

### 《ご参考》大豆ミートのボロネーゼ

大豆のたんぱく質をまとめて乾燥させたものを大豆ミートと呼びます。アミノ酸バランスのよいたんぱく質がとれ、食感がお肉に似ていることから「畑のお肉」とも呼ばれます。お肉よりカロリー、コレステロールが低く、大豆由来で栄養が豊富なことから注目を集めています。

## 4 シリーズ累計 400 万個(※)突破「ラザニエッテ」に新商品！

2014 年の発売以来、市場で好調に推移を続ける「ラザニエッテ」は、シリーズ累計 400 万個(※)を突破しました。本格的な味わいのラザニエを、手軽においしく、より多くのお客さまにお召し上がりいただくためリニューアルを実施。また、よりご家族皆さまでお楽しみいただけるよう、幅広い世代から人気のある「チーズ」を濃厚に感じられる新商品も登場しました。

(※)対象商品：ラザニエッテ、同ホワイト、カレー、パンプキン

対象期間：2014 年 8 月～2017 年 4 月 出荷実績より算出

| 区分 | 商品名 | 内容量 | 希望小売価格 |
|---|---|---|---|
| 新商品 | オーマイ ラザニエッテ 濃厚チーズ味 | 300g | 400 円 |
| リニューアル | オーマイ ラザニエッテ | 320g | 400 円 |

■商品特長

- 本格的なラザニエをフライパンひとつで調理できる
- 別ゆで不要のラザニエチップは調理しやすく食べやすいサイズにリニューアル
  もちもち食感が楽しめる

【ラザニエッテ 濃厚チーズ味】

- 挽肉と牛乳を用意するだけでかんたんにチーズ味のラザニエが作れる
- チェダー、パルメザン、クリームチーズを使用した濃厚なチーズの味わい
- とろっとなめらかなソースともちもちのラザニエが絶妙にマッチ

【ラザニエッテ】

- 赤ワインを使用し、よりまろやかで濃厚な味わいに
- 挽肉の旨みを引き出す独自配合のソース

## 5 「伝説のから揚げ粉」がリニューアル！新商品も登場

から揚げ専門店「縁（ゆかり）」監修の「伝説のから揚げ粉」シリーズをリニューアル。お店で食べるカリッと感、味わいをさらに追求しました。また、新商品として「うま塩味」を投入。シリーズ全 3 品で展開します。

| 区分 | 商品名 | 内容量 | 希望小売価格 |
|---|---|---|---|
| 新商品 | オーマイ 伝説のから揚げ粉 うま塩味 | 100g | 155 円 |
| リニューアル | オーマイ 伝説のから揚げ粉 | 100g | 155 円 |
| リニューアル | オーマイ 伝説のから揚げ粉 にんにく風味 | 100g | 155 円 |

■商品特長

- 水に溶いて揚げるだけで簡単に専門店の味わいを作ることができる
- このシリーズならではのゴツゴツとした見た目、カリッと食感の衣
- チャック付きで保存にも便利
- 監修店である「縁」を「売り切れ御免の人気店」のロゴで大きくアピール

【うま塩味】

- 鶏肉の旨みを感じられる、うま塩味
- ほんのりスパイスと、ふわっと山椒が香り、飽きのこない味わい

## 6 加糖プレミックスにトレンド感のある 2 品を投入

家庭用加糖プレミックス市場に、「トレンド要素」を盛り込んだ新商品を投入します。SNS を中心に話題の「マジックケーキ」が手軽に作れるプレミックスと、機能性素材をプラスしたホットケーキミックスを新たに発売、市場の活性化を図ります。

| 区分 | 商品名 | 内容量 | 希望小売価格 |
|---|---|---|---|
| 新商品 | オーマイ マジックケーキミックス | 130g | 300 円 |

■商品特長

- 焼くとスフレ・カスタード・フランの 3 層ができるマジックケーキが簡単に
- 用意するのは卵、サラダ油、牛乳だけ
- オーブンに入れるまでにかかる時間は約 10 分で、手軽に作れる
- カスタード風のやさしい甘み

### 《ご参考》マジックケーキとは

生地を焼き上げると 3 つの層ができる、フランス生まれのケーキです。「魔法のケーキ」「ガトーマジック」とも呼ばれています。下から、もちっとした食感のフラン(プリンにも似た卵と牛乳で作るお菓子)、やわらかなカスタード、ふわっとしたスフレ生地の 3 層からなります。
近年は、作ったものを SNS にアップする人が増加しています。

| 区分 | 商品名 | 内容量 | 希望小売価格 |
|---|---|---|---|
| 新商品 | オーマイ PLUS 乳酸菌入りホットケーキミックス | 180g | 140 円 |

■商品特長

- からだを守るちからを引き出す「シールド乳酸菌®M-1」を使用
- ホットケーキ 2 枚分で乳酸菌 100 億個
- ふわっと軽いくちどけ食感。優しい甘さでお食事にも

## 7 「アマニ油入りドレッシング」に野菜テイストが登場！

アマニ関連市場は年々広がりを見せており、当社のアマニ関連商品も発売以来、健康志向のお客さまに幅広くご支持をいただいています。今回、新たに 3 種類のアマニ油入りドレッシングを発売。当社が取り組んでいる栄養価の高い野菜の研究を生かした「にんじん」「ケール」味のドレッシングも仲間入りしました。

また、より必須脂肪酸オメガ 3（α-リノレン酸）が含まれていることをアピールするため、パッケージリニューアルも実施しました。

| 区分 | 商品名 | 内容量 | 希望小売価格 |
|---|---|---|---|
| 新商品 | オーマイ PLUS アマニ油（オイル）入りドレッシング サウザンアイランド | 150ml | 300 円 |
| 新商品 | オーマイ PLUS アマニ油（オイル）入り にんじんドレッシング | 150ml | 300 円 |
| 新商品 | オーマイ PLUS アマニ油（オイル）入り ケールドレッシング | 150ml | 300 円 |
| リニューアル | オーマイ PLUS アマニ油（オイル）入りドレッシング ごま | 150ml | 300 円 |
| リニューアル | オーマイ PLUS アマニ油（オイル）入りドレッシング 和風たまねぎ | 150ml | 300 円 |
| リニューアル | オーマイ PLUS アマニ油（オイル）入りドレッシング シーザーサラダ | 150ml | 300 円 |

■商品特長

- 現代人に不足しがちなオメガ 3 脂肪酸（α-リノレン酸）を豊富に含むアマニ油を配合
- 大さじ 2 杯で 1 日に必要なα-リノレン酸が摂取可能

【サウザンアイランド】

- トマトの風味をアクセントにクリーミーに仕上げた味わい

【にんじん】

- 国内で契約栽培しているリコピン豊富なにんじん「こいくれない®」を使用
- レモンの風味をきかせた爽やかな味わい

【ケール】

- 国内で契約栽培している苦味が少なく、栄養価の高いケール「こいあおな®」を使用
- ケールとパルメザンチーズでクリーミーな味わい

## 《ご参考》「こいくれない®」・「こいあおな®」とは

当社はアマニをはじめとする機能性素材研究に取組む中で、特定成分を多く含む素材の研究、および加工技術開発を進めてきました。今回のにんじん、ケールドレッシングはその研究から生まれた商品のひとつです。

「こいくれない®」通常の人参にはほとんど含まれていないリコピン(※1)を豊富に含み、濃い赤色と甘みの強さが特長です。味がより濃く甘味が強くなる秋から冬の間に収穫したものだけを使用しています。

(※1)リコピン…トマト等に多く含まれる天然色素の一種で、抗酸化作用が期待されます。

「こいあおな®」は、通常のケールよりもグルコラファニン(※2)を約 2.3 倍、ルテイン(※3)を約 1.9 倍含む、苦味の少ない国産ケールです。寒さに耐えることでより葉が厚く深緑色になり、甘味も増す、秋から冬にかけて収穫したものを使用しています。

(※2)グルコラファニン…アブラナ科特有の成分で、高い還元力が期待されます。
（ケールはアブラナ科の植物です。）

(※3)ルテイン…緑黄色野菜等に多く含まれる天然色素の一種で、抗酸化作用が期待されます。

☆報道関係の方向けに商品画像データをご用意しておりますので、下記問合せ先までご連絡ください。


| ≪お問合せ先≫ | |
|---|---|
| ＜報道関係の方＞<br>日本製粉株式会社 広報部<br>担当：村上真央<br>〒102-0083　東京都千代田区麹町四丁目 8 番地<br>TEL：03-3511-5307　FAX：03-3237-3546 | ＜一般のお客様＞<br>日本製粉株式会社　お客様センター<br>フリーコール 0120-184-157<br>受付時間 9:00～17:00(祝日を除く月～金曜)<br>http://www.nippn.co.jp |