ニュースリリース　No.42
2021年2月5日

お客さまニーズに寄り添う全26品！
2021年春夏家庭用グロサリー商品新発売
出荷開始日：2021年2月19日(金)

(株)ニップン(代表取締役社長:前鶴俊哉 本店:東京都千代田区)は、2021年春夏家庭用グロサリー商品として新商品16品、リニューアル品10品、合計26品を全国で発売いたします。

当社出荷開始日は、2021年2月19日(金)を予定しております。

1. カテゴリーおよび商品数

2021年春夏家庭用グロサリー商品は、全16カテゴリー、新商品・リニューアル品合計26品を発売いたします。

	カテゴリー	商品数
1	ニップン 小麦粉	1品
2	ニップン 米粉	1品
3	ニップン デザートミックス	1品
4	ニップン から揚げ粉	2品
5	ニップン お好み焼粉・たこ焼粉	2品
6	ニップン アマニ入りピーナッツクリーム	1品
7	ニップン アマニ粒入り5穀ミックス	1品
8	ニップン アマニ油	3品
9	ニップン アマニ油入りドレッシング	1品
10	ニップン ふっくらパン ショートニング	1品
11	REGALO ロングパスタ	1品
12	REGALO ショートパスタ	1品
13	REGALO パスタソース	3品
14	オーマイ 焼きナポリタンセット	1品
15	オーマイ ロングパスタ	1品
16	オーマイ パスタソース	5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全て税抜です。

2. 2021 年春夏家庭用グロサリー商品詳細

1 北海道産小麦「ゆめちから」使用のパン用強力小麦粉登場！

北海道産小麦「ゆめちから」を使用し、もっちりとした弾力と国産小麦の自然な甘みが特長のパン用強力小麦粉が登場です。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	ニップン 強力小麦粉 ゆめちからブレンド	1kg	オープン

■商品特長

- 北海道産小麦 100%の強力小麦粉
- 北海道産小麦「ゆめちから」を 55%以上使用
- 「ゆめちから」主体だから実現できた、
  ボリューム感ともっちりとした弾力
- 国産小麦特有の香りと自然な甘み
- 保存に便利なチャック付き

2 国産契約栽培米使用の米粉が新登場

当社独自のこだわり製法で、製菓や揚げ物など幅広い料理で米粉ならではの美味しさを楽しめる米粉が新登場です。ホットケーキやパンはもっちりと、天ぷらはサクッと軽い食感に仕上がります。使用している米はお客さまのニーズに応え、国産契約栽培米を使用しています。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	ニップン 日本の米粉	250g	200 円

■商品特長

- 国産契約栽培米使用
- ホットケーキやパンはもっちりと美味しく
- 天ぷらはサクッと軽い食感に仕上がり、
  小麦粉に比べ吸油が少なくヘルシーに
- 保存に便利なチャック付き
- 使い切りやすい小容量タイプ

3 「めちゃラク」シリーズの第 3 弾!簡単で楽しいアイスの素

2019 年秋に発売した「めちゃラク ホットケーキミックス」は水だけでできる手軽さから人気商品に。そんな簡便性を追求した「めちゃラク」シリーズの第 3 弾として「めちゃラクアイスの素 バニラ風味」を投入します。材料・調理器具が少なくてすみ、袋の中でアイスが作れるため、小さなお子さまともアイス作りを楽しんでいただけます。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	ニップン めちゃラクアイスの素 バニラ風味	50g	170 円

■商品特長

- 用意するのは牛乳だけ
- 火を使わず、袋をもんで作るので小さなお子さまも簡単に楽しく!
- さっぱり美味しいバニラ風味のアイス

《ご参考》「ニップン めちゃラクアイスの素 バニラ風味」の作り方

「ニップン めちゃラクアイスの素 バニラ風味」を使えば、以下のステップでアイスが完成します。

① 袋を切って 150mL の牛乳を入れ、チャックを閉めて 1 分間よく振る
② 袋を平にして冷凍庫で 2 時間冷凍する
③ 一度取り出してよくもむ
④ 再度冷凍庫で 1 時間冷凍すれば完成

4 「伝説のから揚げ粉」がさらに美味しくリニューアル！

から揚げ専門店「縁（ゆかり）」監修の「伝説のから揚げ粉」シリーズがリニューアルです。肉と衣の絡みを改良し、衣付きよくさらに美味しくなりました。裏面レシピにイラストを追加し、作り方も一目でわかりやすくなりました。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
リニューアル	ニップン 伝説のから揚げ粉	100g	155 円
リニューアル	ニップン 伝説のから揚げ粉 にんにく風味	100g	155 円

■商品特長

- 衣が絡みやすくなり、調理も簡単に
- 肉をしっかりと包んだ衣が、カリッと揚がり、ジューシーな肉の旨みが口いっぱいに広がる
- レシピも見やすくし、さらに作りやすく

＜パッケージ リニューアルポイント一例＞

現行品

見やすく
作りやすい
デザインへ

①	イラスト	「作り方」にはイラストを加え、作業をイメージしやすいように変更
②	色合い	文字背景の色合いを変え、文字が見やすい色合いに変更
③	掲載情報	お店のこだわり情報から、アレンジ情報に変更

5 本場大阪の美味しさ!お好み焼粉とたこ焼粉をリニューアル

お好み焼粉とたこ焼粉をさらに美味しくリニューアルしました。本場大阪の“めっちゃうまい”をご家庭で手軽に再現できます。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
リニューアル	ニップン 本場大阪 お好み焼粉	500g	339 円
リニューアル	ニップン 本場大阪 たこ焼粉	500g	339 円

■商品特長

【本場大阪 お好み焼粉】

- 大阪老舗店を参考に鶏と鰹の W だしで風味豊かに
- 人気の山いも粉入り。キャベツと生地が一体となり、ふっくら美味しく
- イラスト入りで見やすくわかりやすいレシピに

【本場大阪 たこ焼粉】

- 皮はパリッ、中はとろっの本場の食感
- 醤油味を生地に効かせ、そのまま食べても美味しく
- イラスト入りで見やすくわかりやすいレシピに

6 アマニ入りのスプレッドで手軽にアマニ習慣

ローストアマニ粒とアマニ油で作ったアマニペーストを使用した「アマニ入りピーナッツクリーム」をスプレッド市場に投入します。パンに塗って手軽にアマニを摂取でき、健康的な生活を応援します。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	ニップン アマニ入りピーナッツクリーム	125g	330 円

■商品特長

人気のピーナッツ味

- ローストアマニ粒とアマニ油で作った、アマニペースト「特許第 6712169 号(※)」を使用
  (※)ペースト化およびペースト化による酸化抑制
- パンに塗りやすいホイップタイプ
- トランス脂肪酸の低減に取り組んでいます
  (「部分水素添加油脂」不使用)
- 日本アマニ協会認定商品

7 アマニを含む5種のスーパーフードが入った雑穀ミックスが登場

アマニを含む5種のスーパーフードが入った雑穀ミックスを投入します。サラダや炊いたごはんに混ぜるだけで、いつもの食事に美味しさと、もちプチ食感をプラスできます。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	ニップン アマニ粒入り5穀ミックス	40g	200円

■商品特長

- ●ローストアマニを含む5種のスーパーフード
  (5種・・・ローストアマニ・もち麦・黒米・アマランサス・キヌア)
- ●加熱せずにそのまま使用できる
- ●サラダにかけたり、炊いたご飯に混ぜるだけで、
  雑穀本来の風味と食感が楽しめる
- ●日本アマニ協会認定商品

8 「アマニ油(オイル)」がリニューアル!「プレミアムリッチ」は機能性表示食品に

「アマニ油」がリニューアル!「プレミアムリッチ」は機能性表示食品になり、「アマニ油100g/150g」タイプは「オメガ3」アイコンをより見やすく、かつ「品質感」を兼ね備えたデザインに変更しました。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
リニューアル	ニップン アマニ油(オイル) プレミアムリッチ	100g	750円
リニューアル	ニップン アマニ油(オイル) 100g	100g	700円
リニューアル	ニップン アマニ油(オイル) 150g	150g	850円

■商品特長

【アマニ油(オイル) プレミアムリッチ】

- ●アマニ油に機能性表示をプラス
- ●本品に含まれるα-リノレン酸には、悪玉(LDL)コレステロール値を下げる機能が報告されています。
- ●当社の他のアマニ油に比べα-リノレン酸が1.2倍
- ●カナダ産ゴールデン種のアマニを100%使用
- ●キャップを改良し、さらに使いやすく

【アマニ油(オイル) 100g/150g】

- ●「オメガ3」アイコンをより見やすく、かつ「品質感」を兼ね備えた形にブラッシュアップ
- ●カナダ産ゴールデン種のアマニを100%使用
- ●キャップを改良し、さらに使いやすく(100gタイプ)

9 「アマニ油（オイル）入りドレッシング」に新テイストを投入

「アマニ油入りドレッシング」シリーズに、にんにくとごま油でコク深く仕上げた、醤油ベースの「チョレギサラダ」を投入し、アマニドレッシング市場の拡大を目指します。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	ニップン アマニ油（オイル）入りドレッシング チョレギサラダ	150mL	300 円

■商品特長

- ●にんにくとごま油の風味を引き立て、コク深いまろやかな味わいに
- ●α-リノレン酸が豊富なアマニ油を使用
- ●野菜サラダはもちろん、冷やっこや蒸し鶏のサラダなどにも

《ご参考》「ニップンのアマニ」は日本アマニ協会認定商品

今回の新商品も含め、「ニップンのアマニ」の全商品には「日本アマニ協会」の厳しい審査をクリアした証である、「日本アマニ協会認定マーク」が付与されています。

日本アマニ協会ホームページ:https://flaxassociation.jp/

10 ホームメイド需要の味方！「ふっくらパン ショートニング」

伸長するホームメイド需要の中、パンはふっくらと、クッキーはサクサクに仕上がる「ふっくらパン ショートニング」を投入します。使いやすいカップ入りで、外箱にはホームベーカリー用レシピも掲載しています。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	ニップン ふっくらパン ショートニング	130g	270 円

■商品特長

- ●植物性油脂から作った、製菓・製パン用の油脂
- ●生地に練りこむことで、パンはふっくらと、クッキーはサクサクに
- ●使いやすいカップ入り
- ●ホームベーカリーレシピも掲載
- ●外箱には FSC 認証紙を採用
- ●トランス脂肪酸の低減に取り組んでいます
  （「部分水素添加油脂」不使用）

11 「REGALO」がお届けするもう一つのアルデンテ

原料・製粉・製法にこだわった「REGALO」ロングパスタに、表面のざらつき仕上げでソース絡みがよく、至福のアルデンテが味わえる「Classic スパゲッティ 1.7mm 結束」が登場します。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	REGALO Classic スパゲッティ 1.7mm 結束	400g	400 円

■商品特長

- ●原料・製粉・製法の品質への 3 つのこだわり
- ●良質な原料を使用し、最適な製法から得られた、「小麦本来の風味」
- ●スパゲッティは明るい「淡黄色」の色調
- ●もっちり弾力、絡み、甘みが生む、「至福のアルデンテ食感」

12 「REGALO」ショートパスタから華やかな貝殻形の「コンキリエ」が新登場!

「REGALO」ショートパスタは、主食としてお楽しみいただけるよう、お皿に盛りつけた際の見映えや、ソース絡みのよさと噛みしめた時の弾力感を感じることができる形状を追求し、展開しています。

この度、新たに華やかな貝殻形の「コンキリエ」が登場します。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	REGALO コンキリエ	160g	200 円

■商品特長

- ●存在感のある大きな貝殻の形状
- ●表面の溝と内側のくぼみで美味しさと見映えのよさを実現
- ●丸みを帯びた表面のカーブが弾力、噛み応えのある食感を演出
- ●表面の溝にソースがよく絡み、ボンゴレなどのオイルソースとの相性がよい

13 「REGALO」パスタソースがさらに充実

「REGALO」の個食レトルトパスタソースは、本場イタリアで愛されてきた味わいを追求しています。

今回、「ペペロンチーノの希望」をリニューアル。具材感はそのままに、にんにくの風味をアップさせました。そして、太陽の恩恵を受けて育ったトマトと野菜の旨みが凝縮された、菜園風ポモドーロソースの「ポモドーロの恩恵（おんけい）」を新たに追加。またショートパスタ専用ソースからは、ボンゴレの旨みにカラスミの旨みを重ねた「濃旨（こいうま）ボンゴレ」が新登場です。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
リニューアル	REGALO ペペロンチーノの希望	75.3g	250 円
新商品	REGALO ポモドーロの恩恵（おんけい）	140g	250 円
新商品	REGALO 濃旨（こいうま）ボンゴレ	95.5g	250 円

■商品特長

【ペペロンチーノの希望】

- 香ばしいにんにくの風味を加え、本場イタリアの味わいをさらに追求
- ベーコンとマッシュルームたっぷりで、満足の具材感
- イタリアンパセリを使用し、爽やかな香りと彩りをプラス

【ポモドーロの恩恵（おんけい）】

- トマトと、ズッキーニ・パプリカ・にんじん・たまねぎの、4 種の野菜が織りなす爽やかながらもコク深い味わい
- 炒め油に使用したエキストラバージンオリーブオイルが、トマトの色と野菜の風味を引き立てる
- 鮮やかな赤色のソースが華やかな食卓を演出

【濃旨（こいうま）ボンゴレ】

- あさりとカラスミの 2 つの旨みが重なった濃厚な味わい
- オイル感のなめらかさが引き立つ仕上がり
- 丸みのあるパスタにもよく絡み、最後のひと口まで美味しく
- 甘口唐辛子をポイントに、別添のカラスミ入りパウダーと、イタリアンパセリで華やかに

14 焼いて仕上げる新感覚ナポリタン!フライパンひとつで簡単調理

大人も子どもも大好きなナポリタンがフライパンひとつで簡単に調理できる「焼きナポリタンセット」が新登場です。「ベースソース」と、もちもち食感でひと口で食べやすいショートパスタ「カサレッチェ」がセットになっており、ご家庭で食事をする機会が増えている中、メニューのマンネリ化に悩む声にお応えします。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	オーマイ 焼きナポリタンセット	260g	400 円

■商品特長

- 焼いた香ばしさが美味しい、新感覚ナポリタン
- フライパンひとつでできるので、調理や後片付けも簡単
- もちもち食感で食べやすい別ゆで不要の
  ショートパスタ「カサレッチェ」入り
- 2～3 人前が一度にまとめて調理可能
- ウインナー、たまねぎ、ピーマンなどの具材をお好みで

15 「糖質 50%オフパスタ」がさらに美味しくなってリニューアル!

「糖質 50%オフパスタ」がこの度、生パスタ風のもちもち、なめらか食感となり、全粒粉を配合することで小麦の風味も加わってさらに美味しくなりました。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
リニューアル	オーマイ 糖質 50%オフパスタ	240g	300 円

■商品特長

- 糖質 50%オフ(※)と美味しさで、ライトな健康志向の方にも
- 生パスタ風のもちもち、なめらか食感
- 全粒粉を配合し、小麦の風味を加えて、より美味しく
- 食物繊維を多く含み、高い健康志向の方にも満足な機能設計

(※)(日本食品標準成分表 2015 年版(七訂)マカロニ・スパゲッティ 乾との比較)

16 「オーマイ」パスタソースがさらに充実

「オーマイ」のパスタソースは様々な特長のある商品で市場を盛り上げます。まず、挽肉を加えてわずか5分で、手作りミートソースが仕上がるパスタソースの素「基本のパスタソース ミートソース用」が新登場です。次に、2人前レトルトパスタソースでは、「大豆ミート」を使ったソースなど新商品2品と、リニューアル1品を投入します。そして、袋のまま電子レンジで温められる手軽な1人前のレトルトパスタソース「レンジでパスタソース」に新たなテイストが登場です。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	オーマイ 基本のパスタソース ミートソース用	300g	250円
新商品	オーマイ 蟹トマトクリーム	220g	200円
新商品	オーマイ SOYボロネーゼ	220g	200円
リニューアル	オーマイ 明太子カルボナーラ	220g	200円
新商品	オーマイ レンジでガーリックトマト	120g	140円

■商品特長

【基本のパスタソース ミートソース用】

- 高まる時短・簡便ニーズに対応！
- 用意するのは挽肉だけ。5分でできる手作りミートソースの素
- 短時間でもじっくり煮込んだようなコクを実現
- 野菜の旨みで仕上げた、やさしい味わい
- たまねぎ約1個分(※)入った具沢山のソース

(※)たまねぎ1個約190g。たまねぎは野菜(たまねぎ)、乾燥たまねぎ、ソテーオニオンから生鮮に換算。

【蟹トマトクリーム】

- 蟹の身とエキスを使用し、蟹の旨みが詰まったソース
- トマトクリームの酸味とコクがバランスよい味わい

【SOYボロネーゼ】

- 「畑のお肉」大豆ミート使用
- 植物性たんぱくを美味しく摂れる
- 粗挽き挽肉のようなごろっとした具材感
- トマトと香味野菜で旨み豊かに

【明太子カルボナーラ】

●明太子の風味をさらに際立たせたソースで、
後引く辛さがクセになる味わい

●クリーミーでコクのあるカルボナーラに、
明太子のピリッとした辛さが効いたパスタソース

【レンジでガーリックトマト】

●トマトの酸味とフライドガーリックの風味豊かなパスタソース

●パウチ袋のままレンジで温め OK（600W で約 30 秒）

☆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＞ 株式会社 ニップン 広報部 担当：宮屋敷晃二 〒102-0083　東京都千代田区麹町四丁目 8 番地 TEL：03-3511-5307　FAX：03-3237-3546	＜一般のお客さま＞ 株式会社 ニップン　お客様センター フリーコール 0120-184-157 受付時間 10:00～17:00(祝日を除く月～金曜) https://www.nippn.co.jp