ニュースリリース No. 15
2021 年 7 月 29 日

高まる内食需要に応える全 29 品！

2021 年秋冬家庭用グロサリー商品新発売

出荷開始日：2021 年 8 月 20 日(金)※一部商品除く

(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 年秋冬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 13 品、合計 29 品を全国で発売いたします。

当社出荷開始日は、2021 年 8 月 20 日(金)を予定しております。

(※「ニップン チヂミの粉」と「ニップン もんじゃ焼粉」の 2 品は 2021 年 7 月 1 日(木)より先行して出荷開始)

1. カテゴリーおよび商品数

2021 年秋冬家庭用グロサリー商品は、全 11 カテゴリー、新商品・リニューアル品合計 29 品を発売いたします。

	カテゴリー	商品数
1	ニップン My soup style	2 品
2	オーマイ スープ用パスタ	1 品
3	自然の恵み	1 品
4	オーマイ 早ゆでスパゲッティ	2 品
5	オーマイ ラザニエッテ	1 品
6	オーマイ パスタソース	8 品
7	REGALO パスタソース	6 品
8	ニップン デザートミックス	1 品
9	ニップン チヂミの粉・もんじゃ焼粉	2 品
10	ニップン 天ぷら粉	2 品
11	ニップン アマニ	3 品

＜商品一例＞

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

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<u>希望小売価格は全て税抜</u>です。

2. 2021 年秋冬家庭用グロサリー商品詳細

1 セラミド・もち麦・大豆ミートが入ったスープが新登場

近年、スープの人気が高く、昼食や夕食での喫食頻度が増加していると言われています。そこで、セラミド・もち麦・大豆ミートと、からだに嬉しい素材が入ったレトルトスープを新たに発売します。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	ニップン My soup style ミネストローネ	170g	250 円
新商品	ニップン My soup style 生姜スープ	170g	250 円

■商品特長

- 植物(トウモロコシ)由来のセラミドを 1.2 mg配合
- もち麦、大豆ミートが入っており、しっかりとした食べ応え
- レンジで簡単、忙しい時もすぐ食べられる

【ミネストローネ】

- 5 種の野菜(玉ねぎ・にんじん・パプリカ・キャベツ・ズッキーニ)をトマトで煮込んだすっきり優しい味わい

【生姜スープ】

- 生姜がキリッと香る、鶏の旨みを効かせたスープ
- たけのこ、にんじん、もち麦など食感の変化を楽しめる

《ご参考》20 年以上研究開発を続けるニップンの「セラミド」

当社は 20 年以上前から植物由来セラミドの研究開発を行っています。セラミドは、美活サポート食品素材として知られています。「ニップンセラミド」は高純度で、色や味、匂いに影響する不純物が少ないのが特長です。加工適性にも優れており、今回の商品やサプリメントなどの自社商品に活用するだけではなく、業務用素材としても販売しています。

＜セラミドの研究成果レポートはこちら＞

https://www.nippn.co.jp/BrandB/rd/report/ceramide.html

2　お湯を入れて 3 分待つだけ！スープ用パスタが新登場

ショートパスタの使用用途は、マカロニサラダやグラタンが多くを占めています。もっとショートパスタを手軽に楽しんでいただくため、市販の粉末スープに“入れて待つだけ”、という簡便性にこだわったスープ用パスタを新たに投入します。お好きな粉末スープと組み合わせれば、忙しい朝やちょっと小腹が空いたときにぴったりの食べるスープが完成します。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	オーマイ　スープ用パスタ	70g	140 円

■商品特長

- ●あらかじめ加熱した後、乾燥させたα化パスタ
- ●粉末スープのちょい足しに！
  熱湯を注いで 3 分で“食べるスープ”に！忙しい朝や小腹満たしにぴったり
- ●使用量の目安は 10～20g/食（大さじ山盛り 2 杯で約 15g）
- ●チャック付きで保存もラクラク

《ご参考》「α化パスタ」とは

パスタに含まれるでんぷんは、ゆでることで、人が消化しやすい状態になります。この状態をα化と言います。「オーマイ　スープ用パスタ」は、あらかじめ加熱した後、乾燥させているため、ゆでる必要がなく、熱湯を加えて 3 分待つだけで、美味しくお召し上がりいただけます。

3　健康・美味しさ・環境にこだわった 全粒粉 100%スパゲッティ

“人にも地球にもうれしい”をメッセージに、自然の恵みである、素材がもつ栄養素に着目した新シリーズ「自然の恵み」を立ち上げました。「健康」「美味しさ」「環境」にこだわった全粒粉 100%のスパゲッティを投入します。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	オーマイ 自然の恵み 全粒粉スパゲッティ 1.6 ㎜結束	500g	515 円

＜新シリーズコンセプト＞

人にも地球にもうれしい 自然の恵み

“人にも地球にもうれしい”をメッセージに、自然の恵みである、素材がもつ栄養素に着目したシリーズ。健康に配慮しつつ、美味しさにもこだわった商品を、環境に配慮した包装資材を使用してお届けします。

■商品特長

- ●デュラム小麦の全粒粉を使用した、全粒粉 100%のスパゲッティ
- ●全粒粉を使用することで、1 食分(乾麺 100g)で 1/3 日分の食物繊維と 3 つのミネラル(鉄・マグネシウム・マンガン)を摂ることができる
- ●原料・製粉・製法にこだわり、ぼそぼそした食感とえぐみを軽減した、美味しい全粒粉スパゲッティを実現
- ●パッケージは環境に配慮し、FSC 認証紙＋バイオマスインキを採用

＜全粒粉の 3 つのこだわり＞

原料	製粉	製法
・100%全粒粉 ・北米産のデュラム小麦使用	・粒度にこだわり、通常のパスタと同じ「粗挽き」仕様	・食べやすい細い麺径 ・乾燥にこだわり

- ●もちっと弾力食感
- ●えぐみを軽減、甘みと旨みが引き立つ
- ●明るい色調
- ●食物繊維と 3 つのミネラル

4　簡便性の高い「早ゆでスパゲッティ」をさらに美味しく！

時短×美味しさを実現した「オーマイ　早ゆでスパゲッティ」が生まれ変わって新登場。原料配合を見直し、食感がよりぷりっと仕上がるように改良しました。また、パッケージデザインも売り場で目を惹くよう刷新しています。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	オーマイ　早ゆでスパゲッティ　1.6mm 結束タイプ	600g	515 円
新商品	オーマイ　早ゆでスパゲッティ　1.8mm 結束タイプ	600g	515 円

■商品特長

- ●こだわりの原料配合で、ぷりっとしたパスタ本来の食感を実現
- ●売り場で目を惹く、鮮やかなパッケージ
- ●ゆで時間を大きく表記し、簡便性をアピール
- ●美味しさが伝わるコピー「ぷりっと満足アルデンテ」

5　「ラザニエッテ　海老トマトクリーム」がさらに作りやすく進化

「作るのが少し難しい…」というお声のあった、「ラザニエッテ　海老トマトクリーム」のレシピを見直し、どなたでも作りやすくリニューアルしました。また、初めての方でもわかりやすいよう、作り方動画を作成し、YouTube での配信も開始します(8 月 20 日頃を予定)。また、「オーマイ　ラザニエッテ」シリーズは、7 年連続ラザニアカテゴリーで№1(※)商品です。この秋からパッケージに№1 ロゴをつけてアピールします。

(※)2014 年 4 月～2021 年 3 月全国 KSP-POS(食品 SM)を基に自社集計

区分	商品名	内容量	希望小売価格
リニューアル	オーマイ　ラザニエッテ　海老トマトクリーム	300g	400 円

■商品特長

- ●シーフードミックスと牛乳だけで、15 分でつくれる
- ●別ゆで不要、小さくて食べやすいチップラザニエ。
  もちもち食感のラザニエと本格ソースで、家族みんなで楽しめる
- ●海老の旨みが溶け込んだ、まろやかな味わいのトマトクリームの
  ラザニエッテをさらに作りやすく

6 さらに充実！オーマイパスタソース

2021 年春に登場した「基本のパスタソース」に、カルボナーラ用を追加。このソースを使えば、コツいらずで、5 分で手作りカルボナーラが完成します。また、手軽に麺とまぜるだけのパスタソースに、新テイスト「魅惑のレッドホットカルボ」を投入します。卵とチーズの濃厚さと唐辛子・黒こしょうの辛さが絶妙にマッチした味わいです。

その他、まぜるタイプの「濃厚カルボナーラ」「コク旨ガーリックトマト」「和パスタ好きのための ゆず醤油」はリニューアルを実施。2 人前タイプの「ミートソース」「和風きのこ醤油」、袋のままレンジで加熱できる「レンジでミートソース」もブラッシュアップし、より美味しくなりました。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	オーマイ 基本のパスタソース カルボナーラ用	270g	250 円
新商品	オーマイ 魅惑のレッドホットカルボ	60.9g (30.45g×2)	250 円
リニューアル	オーマイ 濃厚カルボナーラ	85g (42.5g×2)	250 円
リニューアル	オーマイ コク旨ガーリックトマト	83.2g (41.6g×2)	250 円
リニューアル	オーマイ 和パスタ好きのための ゆず醤油	49.4g (24.7g×2)	250 円
リニューアル	オーマイ ミートソース	240g	200 円
リニューアル	オーマイ 和風きのこ醤油	240g	200 円
リニューアル	オーマイ レンジでミートソース	120g	140 円

■商品特長

【基本のパスタソース カルボナーラ用】

- 卵とベーコンを加えて作る、コツがいらないカルボナーラの素
- 北海道産生クリーム使用で、なめらかでコクのある味わい
- 化学調味料不使用

【魅惑のレッドホットカルボ】

- 卵とチーズのコクのあるカルボナーラソースに、唐辛子と黒こしょうの異なる辛味をバランスよく配合
- ひと口食べると、またひと口と食べたくなるクセになる味わい
- トマトペーストを配合した、鮮やかな色合いのソース
- 別添の黒こしょう、パセリで風味と彩りをプラス

【濃厚カルボナーラ】

●卵黄の濃厚な味わいを感じられるよう、さらに美味しくリニューアル

●別添の粗挽き黒こしょうで味を引き締め、最後のひと口まで美味しく

【コク旨ガーリックトマト】

●トマトの旨味と香ばしいにんにくがクセになる味わい

●別添フライドガーリック＆パセリ付き

【和パスタ好きのための ゆず醤油】

●高知県産ゆず皮、国産ゆず果汁を使用。
ゆずの香り広がるさっぱりとした風味で、飽きのこない味わい

●醤油ベースのソースに昆布と椎茸の旨み、ゆず果汁の甘みが加わったコク深い味わい

●別添乾燥ねぎと七味付き。
七味の豊かな風味とピリッとした辛さがクセになる

【ミートソース】

●合挽肉から牛挽肉へ変更でさらに美味しく

●牛挽肉とトマトペースト、香味野菜の旨みが織りなす味わい深いパスタソース

●じっくり煮込んでコク深い味わいに

【和風きのこ醤油】

●舞茸、エリンギ、ぶなしめじに加え、椎茸を新たに採用。
4 種類のきのこを使用し、より風味豊かに

●焼きあごと油揚げの旨みでコクのある味わいに

●岩手県八木澤商店の醤油を使用

【レンジでミートソース】

●合挽肉から牛挽肉へ変更でさらに美味しく

●牛挽肉とトマトペースト、香味野菜でコクのある味わいに

●パウチ袋のままレンジで温め OK(600W で約 30 秒)

7 本場イタリアの味を追求 「REGALO」のパスタソース

「REGALO」のショートパスタ専用ソースは、ショートパスタを“主食として楽しむ”魅力をより伝えるため、全面的にブラッシュアップし、「ショートパスタで極上のひと皿を」のアイコンをパッケージに追加しました。また、パスタソースには、ガーリック風味を感じる、濃厚なチーズクリームソースが新たに登場。「イカスミの追憶」はよりイカスミの風味を楽しめる味わいに進化しました。

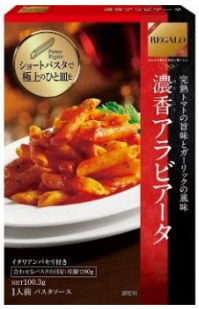
区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	REGALO 濃香(のうこう)アラビアータ	100.3g	250 円
リニューアル	REGALO 濃厚ラグーソース	80g	250 円
リニューアル	REGALO 濃旨(こいうま)ボンゴレ	95.5g	250 円
リニューアル	REGALO 鯖のアーリオ・オーリオ	90.5g	250 円
新商品	REGALO フォルマッジョの歓喜	110.3g	250 円
リニューアル	REGALO イカスミの追憶	115g	250 円

■商品特長

【濃香アラビアータ】

●完熟トマトの旨味と香ばしいガーリックの風味

●トマトの濃厚な赤色と別添の爽やかなイタリアンパセリの緑色で彩り豊かに



【濃厚ラグーソース】

●牛挽肉を増量し、肉感をアップ

●牛挽肉を白ワインで炒めて煮詰めることで引き出した、肉の旨み

●食欲を刺激する濃厚な色合いのソース

【濃旨ボンゴレ】

●あさりとカラスミの 2 つの旨味が重なった濃厚な味わい

●オイル感の滑らかさが引き立つ仕上がり

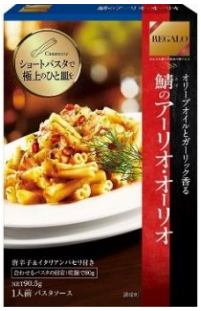
●甘口唐辛子をポイントに、別添のカラスミ入りパウダーとイタリアンパセリで華やかに

【鯖のアーリオ・オーリオ】

●ほぐした鯖の身がショートパスタにしっかり絡み、鯖の旨みを存分に味わえる

●最後のひと口までしっとり味わえるオイル感

●別添のパセリと赤唐辛子のトッピングで、彩りと味わいにアクセント



【フォルマッジョの歓喜】

- パルミジャーノ・レッジャーノの熟成された旨味と、クリームチーズ、ペコリーノ・ロマーノが生み出す芳醇なコクと香り
- ガーリックの香ばしさが食欲を刺激
- 存在感のあるアーモンドが食感のアクセント
- 別添のイタリアンパセリで彩りよく

【イカスミの追憶】

- 赤ワインで仕上げたイカスミの旨みあふれる美味しさ
- 新たにあさりの旨みを加えて、より深みのある味わいに

《ご参考》ショートパスタと専用ソースのおすすめの組み合わせ

4 種類のショートパスタ×4 種類のパスタソースをお好みでお楽しみいただけますが、特におすすめの組み合わせは下記の通りです。

★「ペンネリガーテ」×「濃香アラビアータ」

★「リガトーニ」×「濃厚ラグーソース」

★「コンキリエ」×「濃旨ボンゴレ」

★「カサレッチェ」×「鯖のアーリオ・オーリオ」

8 “めちゃラク”でたんぱく質も摂れるケーキミックス

「ホットケーキミックス」「クッキーミックス」「アイスの素」と、手軽にご家庭でのお菓子作りを応援する「めちゃラク」シリーズに「レンジケーキミックス」が登場。(株)明治の「TANPACT」ロゴをパッケージに付け、からだ作りに欠かせないたんぱく質も美味しく摂ることができる点をアピールします。

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 レンジケーキミックス プレーン	100g	170 円

■商品特長

- 用意するのは牛乳だけ
- 袋の中に牛乳(100mL)を加えて、袋のままレンジで加熱する簡単調理(600W で約 2 分 30 秒)
- ふんわりとした食感
- (株)明治のホエイプロテインパウダーを使用し、たんぱく質摂取を促進
- 1 袋(ミックス 100g)あたり、たんぱく質 8g を含有

9 手軽にご家庭でチヂミやもんじゃ焼を楽しめるミックス

小容量タイプの「チヂミの粉」と「もんじゃ焼粉」をお客さまのご要望にお応えし、新商品として発売します。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	ニップン チヂミの粉	200g	135 円
新商品	ニップン もんじゃ焼粉	100g	150 円

■商品特長

【チヂミの粉】

- 外はパリッ、中はもちもちの本場の美味しさ

【もんじゃ焼粉】

- おこげパリパリッ！な仕上がり
- お好みの具材でアレンジ自在

10 簡単・ヘルシーな「油少なめ天ぷら粉」を見直し&拡充

「油少なめ天ぷら粉」に少人数世帯に嬉しい「小容量」タイプが登場。これまで販売していた 500g タイプもパッケージをリニューアルし、少ない油で揚げられて、吸油も少ないという「油少なめ天ぷら粉」の特長を改めてアピールします。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	ニップン 油少なめ天ぷら粉	250g	180 円
リニューアル	ニップン 油少なめ天ぷら粉	500g	294 円

■商品特長

- 油の使用量が少なめ。通常の半分量(深さ 2 cm)の油で揚げられ、準備も片付けもラクラク
- 吸油が少なめ。えび天の吸油率 30%カット(当社品比)で、カラッと油っこくない仕上がり
- 250g タイプは、チャック付きで少人数世帯にも使いやすく

11 アマニをもっと毎日の食生活に取り入れやすく

手軽にアマニ油を摂れることで人気の「アマニ油入りドレッシング」の「シーザーサラダ」をさらに美味しくリニューアルします。また、オメガ 3 脂肪酸だけではなく、食物繊維やアマニリグナンも一緒に摂れる「ローストアマニ粒・粉末」はより手に取りやすい価格の商品として、生まれ変わりました。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
リニューアル	ニップン 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
新商品	ニップン ローストアマニ粒	40g	250 円
新商品	ニップン ローストアマニ粉末	25g	250 円

■商品特長

【アマニ油入りドレッシング シーザーサラダ】

- パルメザンチーズの風味をアップ
- 隠し味にアンチョビの旨みを効かせた濃厚な味わい
- レモン果汁を加えてチーズの味を引き立て、濃厚ながらも後味はさっぱりと美味しく

■商品特長

【ローストアマニ粒・粉末】

- ゴールデン種のアマニを香ばしくロースト。
  粉末タイプはより吸収しやすい
- オメガ3脂肪酸の1つであるα-リノレン酸、
  食物繊維、アマニリグナンを含む
- 1日5g(約大さじ1杯)を目安に
- 日本アマニ協会認定商品

☆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：村上真央 〒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 9:30～17:00(祝日を除く月～金曜) https://www.nippn.co.jp