

高まる内食需要に応える全 33 品 2022 年春夏家庭用グロサリー商品新発売

出荷開始日: 2022 年 2 月 21 日(月)

(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、2022 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 17 品、合計 33 品を全国で発売いたします。

当社出荷開始日は、2022年2月21日(月)を予定しております。

1. カテゴリーおよび商品数

2022 年春夏家庭用グロサリー商品は、全9カテゴリー、新商品・リニューアル品合計 33 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	3 品
2	ニップン から揚げ粉	1 品
3	ニップン 天ぷら粉	2 品
4	ニップン お好み焼粉・たこ焼粉	2 品
5	ニップン アマニ油入りドレッシング	8 品
6	自然の恵み パスタ・パスタソース	3 品
7	オーマイ パスタソース	6 品
8	REGALO パスタソース	7 品
9	ジャコバッツィ バルサミコ酢調味料	1 品

<商品一例>



2



3



4



5



6



1



8



9



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. 2022 年春夏家庭用グロサリー商品詳細

小容量タイプの小麦粉がさらに使いやすく!

お客さまの使用シーンに合わせた小麦粉シリーズ「STYLE FIT SERIES」から、スティックタイプと小分けパックの薄力小麦粉を発売します。これまで6本入りだったスティックタイプの薄力小麦粉は、4本入りのさらにお試しやすい商品になって新登場。小分けパックも、より特長の伝わる商品名で発売します。また、手軽に使える"ちょうどよい"小量サイズの強力小麦粉も新登場です。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	ニップン ハート スティックタイプ(薄力小麦粉)	36g	オープン
7711-344		(9g×4本)	
新商品	ニップン ハート 小分けパック(薄力小麦粉)	300g	オープン
利向ロ ニックン ハード 小カロハック (海カ小支机)		(100g×3袋)	7 7 7 7
新商品	ニップン 強力小麦粉	250g	オープン

■商品特長

【ニップン ハート スティックタイプ】

- ●スティックタイプの小麦粉「1本=大さじ1杯(9g)」だから計量いらず
- ●使い切りでいつでもあけたてフレッシュ!
- ダマになりにくい「さらさら小麦粉」で、肉・魚の打ち粉や、ホワイトソースに使いやすい
- ●フック穴付きで幅広い売り場陳列にも対応
- ●バラ販売可能な個別 JAN コード付き

【ニップン ハート 小分けパック】

- ●「計量が面倒」「キッチンが汚れる」等の不満点を解消した薄力小麦粉の小分けパック
- ●使い切りでいつでもあけたてフレッシュ!
- ●肉・魚の打ち粉やお好み焼等、頻度が高い料理に便利な 100g(×3 パック入り)





★「ハート 小分けパック」パッケージのポイント



- ① 商品特長をよりダイレクトに表現した商品名にし、よりわかりやすく
- ② フレッシュ感のあるアイコンを追加し、 いつでも新鮮に使える点をアピール
- ③ 「打ち粉」のアイコンを追加して、トライアル ユーザーにも使用シーンを想像しやすく

【ニップン 強力小麦粉】

- ●パンやピザ、いろいろな料理に使いやすい強力小麦粉
- ●気軽に試せる 250g の少量サイズ。ホームベーカリーなら1回分
- ●パッケージ裏面の QR コードからメニューレシピへ



2 鶏むね肉にぴったりなから揚げ粉が登場

ヘルシーで人気の鶏むね肉を、簡単に美味しく食べられるから揚げ粉を発売します。調理後に硬くパサ つきやすい鶏むね肉を酵素の力でしっとりやわらかに仕上げます。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	ニップン むねチキ!から揚げ粉	100g	160 円

■商品特長

- ●パパイヤ由来の酵素の働きで、鶏むね肉の不満点 「肉の硬さ」「パサつき」を解消した、水溶きタイプのから揚げ粉
- ●衣付きがよいため、お肉の旨みを逃がさず「しっとりやわらか」に
- ●さっぱりとした鶏むね肉に相性のよいしょうが醤油味



3 「美味しさ」と「使いやすさ」の両方を追求した天ぷら粉

「お店のような食感に揚げられない」「揚げてから時間が経つとサクッとしない」というお客さまの声にお応えし、揚げたても、揚げ終えた1時間後もサクッと美味しい天ぷら粉を投入します。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	ニップン 華さくり天ぷら粉	450g	300 円
新商品	ニップン 華さくり天ぷら粉	200g	140 円

■商品特長

- ●サクッと軽く、パッと華やか、絶品な仕上がり
- ●サクッと食感 1 時間キープ!すべて揚げ終えてからでもサクッと、最後の一口まで美味しい
- ●お店で食べるような繊細なうす衣で素材の味が活きる
- ●深さ 2cm の油で OK、後片付けもラクラク





こだわりの作り方と食感でお好み焼とたこ焼に革命を!

こだわりの作り方と食感で、新しい魅力をお届けするお好み焼粉とたこ焼粉を投入します。「先入れパウダー」と「あと入れ粉」の2つのミックスで生地を2段仕込みすることで、これまでにない食感を実現します。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	ニップン お好み焼革命	400g	400 円
新商品	ニップン たこ焼革命	400g	400 円

■商品特長

【お好み焼革命】

- ●「先入れパウダー」に含まれる山いも粉がしっかり吸水。 生地が空気を抱き込み、ふわっとした食感に仕上がる
- ●かつお、野菜、鶏等の折り重なった旨み
- ●素材を活かす優しい味わいで、さまざまな具材やソースによく合う
- ●保存に便利な分包タイプ(約4枚分×2回分)

【たこ焼革命】

- ●「先入れパウダー」に含まれる油脂等がなめらかな生地を作り、 とろっとした軽い食感に仕上がる
- ●皮は薄く軽い口当たりで、生地のとろっと感が際立つ
- ●優しい出汁感と軽い食感で、いろいろな具材を入れて楽しめる
- ●保存に便利な分包タイプ(約 40 個分×2 回分)





■食事時間を楽しく演出する3つの革命ポイント

1	2 種類のミックス	「先入れパウダー」と「あと入れ粉」 2 つのミックスでこれまでにないこだわり食感を作ります
2	生地の2段仕込み	「先入れパウダー」で、神ふわ/神とろ生地に 生地作りが家族で楽しいイベントに! 仕上がりの食感がイメージでき、期待感をくすぐります
3	神ふわ/神とろ食感	「先入れパウダー」で、お好み焼は空気を含んで軽くやわらかく たこ焼は皮が薄く軽い口当たりで、生地のとろっと感を楽しめます

「アマニ油入りドレッシング」シリーズがさらに充実

「アマニ油入りドレッシング」シリーズに、レモンのさわやかな風味に米麹の自然な甘みをプラスした「麹レモン」と、イタリア産バルサミコ酢の芳醇な香りが特長の「まろやかバルサミコ酢」を投入し、アマニドレッシング市場の拡大を目指します。

さらに、既存の商品も新容器・新デザインでさらに使いやすくなりました。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	ニップン アマニ油入りドレッシング 麹レモン	150mL	300円
新商品	ニップン アマニ油入りドレッシング まろやかバルサミコ酢	150mL	300円
リニューアル	ニップン アマニ油入りドレッシング 和風たまねぎ	150mL	300円
リニューアル	ニップン アマニ油入りドレッシング ごま	150mL	300円
リニューアル	ニップン アマニ油入りドレッシング 黒酢たまねぎ	150mL	300円
リニューアル	ニップン アマニ油入りドレッシング シーザーサラダ	150mL	300円
リニューアル	ニップン アマニ油入りドレッシング 和風たまねぎ	300mL	500円
リニューアル	ュップン アマニ油 入りドレッシング ごま	300mL	500円

■商品特長

【麹レモン】

- ●人気テイスト「レモン」に健康素材「麹」を組み合わせた一品
- ●カナダ産ゴールデン種使用のアマニ油。 オメガ 3(n-3 系) 脂肪酸の 1 つである α – リノレン酸が特に豊富なアマニを使用
- ●レモンがさわやかに香る中に、米麹のまろやかな甘み・コクをプラス
- ●魚介類や海藻のサラダと相性抜群

【まろやかバルサミコ酢】

- ●バルサミコ酢の芳醇な香りを楽しむ一品
- ●カナダ産ゴールデン種使用のアマニ油。 オメガ 3 (n-3 系) 脂肪酸の 1 つである α-リノレン酸が特に豊富なアマニを使用
- ●刻みたまねぎ・オリーブで食感と風味にアクセント
- ●バルサミコ酢は発祥の地であるイタリア モデナ産(IGP 規格)(※)を使用
- (※) IGP 規格を満たすモデナ産バルサミコ酢は、使用するブドウ品種や原料配合等、製造方法が 細かく定められている。

ワインを発酵させて作ったワインビネガーに濃縮したぶどう果汁を加えて熟成。 芳醇な香りとふくよかな甘みが特長。





★「アマニ油入りドレッシング」新容器ポイント

ボトル(300mL サイズは除く)

- ・商品の高さを上げ、より売り場で目にとまりやすいサイズに変更
- ・スクイーズ性のあるボトルで使用量を調整しやすく

キャップ・中栓

- ・キャップを開けると中栓も開くワンタッチオープン仕様に
- ・注ぎやすく、液だれしにくいノズル形状
- ボトルと分別しやすいプルタブ付き









《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/

「自然の恵み」にサラダマカロニ・パスタソースが新登場

"人にも地球にもうれしい"「自然の恵み」シリーズから、小麦の風味豊かで体にもうれしいマカロニを投入します。また、お好みの具材で作る使いきりタイプの手作りパスタ用ソースも発売します。

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 全粒粉サラダマカロニ	100g	180 円
新商品	オーマイ 自然の恵み 手作りパスタソース ペペロンチーノ	50g (25g×2 袋)	250 円
新商品	オーマイ 自然の恵み 手作りパスタソース 醤油&ペッパー	50g (25g×2 袋)	250 円

■商品特長

【全粒粉サラダマカロニ】

- ●デュラム小麦全粒粉を使用した、全粒粉 100%のマカロニ
- ●全粒粉を使用することで、豊富な食物繊維と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
- ●サラダで食べやすい形状
- ●原料・製粉にこだわった明るい色み
- ●パッケージは環境に配慮し、FSC 認証紙+植物由来成分を使ったインキを使用

【手作りパスタソース】

- ●お好みの具材を炒め、ゆでたパスタとソースを入れて絡めるだけ
- ●1 食分使い切りパック(2 パック入り)の手作りパスタ用ソース
- ●使用している油はアマニ油 100%。

1 食で 1 日分(※)のオメガ 3 脂肪酸(α-リノレン酸)を 摂取できる

- (※) 1人前1袋あたり 栄養素等表示基準値(2015)
- (18歳以上、基準熱量 2200kcal) に基づき、1 日分とした場合
- ●ペペロンチーノ:

にんにくの風味に赤唐辛子の辛みが効いたペペロンチーノ

●醬油&ペッパー:

醤油ベースにこしょうの効いたくせになる味わいの和風パスタ

●外装は環境に配慮し、FSC 認証紙+植物由来成分を使ったインキを使用



《ご参考》「自然の恵み」シリーズコンセプト



"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。

7 さらに充実!オーマイパスタソース

ゆでたパスタとまぜるだけのパスタソースに、新テイスト「絶妙マルゲリータ味」を追加。ピザの定番マルゲリータ味をパスタで味わえます。また、人気の「濃厚カルボナーラ」を、卵黄の旨みを活かしてさらに美味しくリニューアルしました。「まぜて絶品」シリーズのパッケージデザインも華やかに刷新しました。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	オーマイ 絶妙マルゲリータ味	57.9g (28.95g×2袋)	250 円
リニューアル	オーマイ 濃厚カルボナーラ	85g (42.5g×2袋)	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 袋)	250 円
リニューアル	オーマイ 魅惑のレッドホットカルボ	60. 9g (30. 45g×2 袋)	250 円
リニューアル	オーマイ 芳醇チーズクリーム	70.8g (35.4g×2袋)	250 円
リニューアル	オーマイ 超にんにくペペロンチーノ	50. 5g (25. 25g×2 袋)	250 円

■商品特長

【絶妙マルゲリータ味】

- ●トマト、バジル、チーズが絶妙なバランス。 定番ピザのマルゲリータの味を再現
- ●風味豊かなバジルとコク深いチーズの味わい
- ●別添黒こしょう&パセリ付き

【濃厚カルボナーラ】

- ●卵黄の旨みをより活かした味わいに
- ●パルメザンチーズと、ベーコンの旨みで濃厚に仕上げたカルボナーラ
- ●別添粗挽き黒こしょう付き





★「まぜて絶品」シリーズのパッケージがリニューアル



① 既存カラーは踏襲しつつ、売り場を華やかに演出するデザインへ一新!

- ② シリーズアイコンを「まぜて絶品」に変更
- ③ 商品名サイズアップで視認性を向上
- ④ 美味しさ・喫食シーンが伝わる上質感のある写真に変更









8

「REGALO」のパスタソースがさらに美味しく

プレミアムパスタブランド「REGALO」。本場イタリアで愛される味わいをさらに追求し、特別な日のパスタを彩る人気のソースをより美味しくリニューアルしました。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	REGALO 蟹トマトクリームの魅惑	135g	263 円
リニューアル	REGALO ボロネーゼの真実	120g	263 円
リニューアル	REGALO カルボナーラの原点	120g	263 円
リニューアル	REGALO ペペロンチーノの希望	75. 3g	263 円
リニューアル	REGALO ポモドーロの恩恵	140g	263 円
リニューアル	REGALO フォルマッジョの歓喜	110. 3g	263 円
リニューアル	REGALO イカスミの追憶	115g	263 円

■商品特長

【蟹トマトクリームの魅惑】

- ●紅ずわい蟹を増量し、蟹の風味をより堪能できる贅沢な味わいに
- ●マスカルポーネチーズのほのかな酸味とコクを感じる濃厚なソース
- トマトの風味が、紅ずわい蟹の旨みとマスカルポーネチーズのコクを引き立てる

【ボロネーゼの真実】

- ●種類・サイズの異なる挽肉を使用し、 ソースに溶け込んだ肉の旨みと、肉を噛みしめた際の食感と甘みが楽しめる
- ●肉が大きくなり見た目の満足感もアップ
- ●赤ワインとチーズの奥深い味わい
- ●食欲を刺激する香ばしい香り

【カルボナーラの原点】

- ●卵黄のコクをしっかり感じられる濃厚なソース
- ●ペコリーノ・ロマーノ等を配合し、チーズの複雑で奥深い味わい
- ●存在感のあるベーコンを使い、満足感ある見た目と食べ応え
- ●ベーコンの香ばしさと黒こしょうの香りで、風味豊かな仕上がり







★「REGALO」パスタソースのパッケージがリニューアル

今後も「REGALO」は、本場イタリアで愛されている味わいを通してパスタの楽しさをお伝えします。









使いやすい小容量タイプの有機バルサミコ酢調味料

オーガニックのバルサミコ酢調味料を使いやすい小容量で発売します。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	ジャコバッツィ 有機バルサミコ酢調味料	100mL	470 円

■商品特長

- ●オーガニック素材のみを使用した、 日本の有機 JAS 認証取得のバルサミコ酢調味料
- ●豊かな風味のフルーティな味わいと酸味の絶妙なバランス
- ●オーガニックのアチェート バルサミコ ディ モデナ I. G. P. を 52%使用
- ●手軽で便利な小型瓶 100mL サイズ



☆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:地蔵帆花

〒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