

# お客さまの多様なニーズに寄り添う 34 品！ 2023 年春夏家庭用グロサリー商品新発売 出荷開始日：2023 年 2 月 20 日(月)

株式会社ニッポン(代表取締役社長:前鶴俊哉 本店:東京都千代田区)は、2023 年春夏家庭用グロサリー商品として新商品 29 品、リニューアル品 5 品、合計 34 品を全国で発売いたします。

当社出荷開始日は、2023 年 2 月 20 日(月)を予定しております。

## 1. カテゴリーおよび商品数

2023 年春夏家庭用グロサリー商品は、全 8 カテゴリー、新商品・リニューアル品合計 34 品を発売いたします。

	カテゴリー	商品数
1	ニッポン デザートミックス	3 品
2	ニッポン から揚げ粉	1 品
3	ニッポン アマニ油入りドレッシング	1 品
4	オーマイ ショートパスタ	11 品
5	オーマイ 濃い パスタソース	5 品
6	オーマイ 和パスタ好きのための パスタソース	6 品
7	うれしい自然の恵み	2 品
8	乾めん	5 品

### <商品一例>



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. 2023 年春夏家庭用グロサリー商品詳細

### 1 ご家庭で手軽にお菓子作りを！「めちゃラク」シリーズ

より美味しく楽しいお菓子作りを応援する「めちゃラク」シリーズ。今回、「カスタードクリームミックス」と「クレープミックス」を投入します。火を使わず、簡単にお菓子作りを楽しむことができます。また、簡単に作れる「レンジケーキミックス プレーン」をさらに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	ニッポン めちゃラク カスタードクリームミックス	40g	195 円
新商品	ニッポン めちゃラク レンジでクレープミックス	70g	167 円
リニューアル	ニッポン めちゃラク レンジケーキミックス プレーン	100g	195 円

#### ■商品特長

##### 【カスタードクリームミックス】

- 準備する材料は牛乳だけ
- 袋の中に牛乳を加えて混ぜるだけで  
美味しいカスタードクリームのできあがり！
- 使うのはスプーン1つだけ！片付けもめちゃラク



##### 【レンジでクレープミックス】

- 準備する材料は牛乳とサラダ油だけ
- 火を使わず簡単に、クレープ作りができる
- レンジで簡単にもちもちとした食感のクレープが楽しめる



##### 【レンジケーキミックス プレーン】

- 準備する材料は牛乳だけ
- 袋の中に牛乳を加えて、袋のままレンジで加熱する簡単調理
- どなたにも食べやすく、ふんわりしっとり食感を追求



#### ★「めちゃラク」シリーズ3つの約束事

①	手軽さ	準備する材料は家庭に常備されているものだけ！
②	片付けも簡単	袋の中でスプーン1つで簡単生地作り！
③	楽しさ	誰でもわかる簡単調理！

## 2 衣の食感とジューシーな仕上がりを追求したから揚げ粉

まぶしタイプの簡便性をキープしつつ、ザクザクした衣の食感とジューシーな仕上がりを追求した、新定番のから揚げ粉を発売します。

区分	商品	内容量	希望小売価格
新商品	ニッポン うちのから揚げ粉 醤油味	90g	179円

### ■商品特長

- 原材料・配合を工夫し、ザクザクした衣の食感を実現！
- お肉に密着しやすい特殊配合のミックス粉
- お肉に水をもみ込むことで衣付きがよく、ふっくらジューシーな仕上がりに！
- 醤油味がお肉に染み込んで、ご飯のおかずにとぴったり



### ★「ニッポン うちのから揚げ粉 醤油味」の調理方法



## 3 「アマニ<sup>オイル</sup>入りドレッシング」に新商品を投入

「アマニ油入りドレッシング」から、クリーミーでコクのある味わいの「フレンチ風クリーミー」が新登場。全10種類のラインアップで、アマニ油入りドレッシング市場のバラエティ充実を図ります。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	ニッポン アマニ <sup>オイル</sup> 入りドレッシング フレンチ風クリーミー	150mL	316円

### ■商品特長

- 4種の国産野菜（玉ねぎ、にんじん、しょうが、にんにく）使用
- にんにくを効かせ卵黄のコクでクリーミーな仕上がりに
- 小さいお子さまなど、野菜が苦手な方でもサラダが進む、やみつきになる味
- サラダはもちろん、魚のフライなどにもよく合う
- α-リノレン酸が豊富なカナダ産ゴールデン種のアマニを使用



### 《ご参考》「ニッポン アマニコミュニティ」をリニューアルオープン！



「ニッポンのアマニ」のファンの方々との継続的な交流を目的としたコミュニティサイト「ニッポン アマニコミュニティ」(URL: <http://np-amanifc.jp/>)を2023年2月1日(水)にリニューアルオープンしました。ファンの方々との双方向のコミュニケーションを通じて、より愛され続けるシリーズを目指してまいります。

## 4 「オーマイ マカロニ」シリーズが生まれ変わって新登場

さまざまなメニューに使える便利なショートパスタの「オーマイ マカロニ」シリーズが新商品として生まれ変わりました。商品特長がより伝わりやすいパッケージに刷新します。中でもレギュラータイプの「サラダマカロニ」は、時間が経ってもぷりっと食感が続くように製造方法を見直しました。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	オーマイ サラダマカロニ	160g	185 円
新商品	オーマイ ペンネマカロニ	160g	185 円
新商品	オーマイ グラタンマカロニ	160g	185 円
新商品	オーマイ 早ゆでサラダマカロニ	160g	185 円
新商品	オーマイ 早ゆでサラダカールマカロニ	160g	185 円
新商品	オーマイ 早ゆでインスタントマカロニ	160g	185 円
新商品	オーマイ 早ゆでインスタントマカロニ	240g	275 円
新商品	オーマイ 早ゆでペンネマカロニ	160g	185 円
新商品	オーマイ 早ゆでリガティーマカロニ	160g	185 円
新商品	オーマイ 早ゆでカラフルマカロニ	120g	185 円
新商品	オーマイ 早ゆで HELLO KITTY マカロニ	120g	185 円

### ■「オーマイ マカロニ」レギュラータイプの商品特長

- サラダやスープ、付け合わせなど  
さまざまなメニューに使いやすい
- 食感がより分かりやすいパッケージに



### ★「オーマイ 早ゆでマカロニ」シリーズのパッケージが刷新！

愛されて早ゆでマカロニカテゴリーNo.1！（※）「オーマイ 早ゆでマカロニ」シリーズのパッケージを刷新。ゆで時間をさらにはっきりと表示させ、お客さまにより伝わりやすくなりました。

（※）株式会社マクロミルQPR調べ ドライ・ショートパスタ早ゆでカテゴリーで購買金額No.1 ブランド 2020年10月～2022年9月、  
全国全業態QPRパネル（15歳～69歳※60代の緩和で70代含む）



## 5 濃厚でコク深い！「濃い」シリーズ

2人前レトルトパスタソースの「濃い」シリーズに、燻製の香りがくせになる「チーズクリーム」、クリームチーズのコクと蟹の旨みを味わう「蟹クリーム」、海老本来の味わいが楽しめる「海老トマトクリーム」が登場。

定番の「ボロネーゼ」と「カルボナーラ」も、濃厚な美味しさがさらに伝わるパッケージに刷新しました。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	オーマイ 濃いチーズクリーム	240g	280円
新商品	オーマイ 濃い蟹クリーム	240g	280円
新商品	オーマイ 濃い海老トマトクリーム	240g	280円
新商品	オーマイ 濃いボロネーゼ	240g	280円
新商品	オーマイ 濃いカルボナーラ	260g	280円

### ■商品特長

#### 【濃いチーズクリーム】

- 4種チーズ（パルメザンチーズ、マスカルポーネ、ペコリーノ・ロマーノ、クリームチーズ）の香りとコクで濃厚なチーズの味わいを堪能できる
- スモークチーズ独特の燻製の香りで、味と香りに奥行を持たせ、くせになる味わいに
- ブラックペッパーをアクセントに効かせ、最後の一口まで美味しく満足いただける味わいに



#### 【濃い蟹クリーム】

- 蟹のすり身を使用し、蟹本来の旨み、風味を堪能できる
- クリームチーズによる甘みとコクを味わえる
- 隠し味に魚介の旨みを加え、濃厚で奥深い味わいに



#### 【濃い海老トマトクリーム】

- アメリカヌソースを増量し、海老の美味しさを存分に味わえる仕上がりに
- クリームチーズを配合し、濃厚かつクリーミーな味わい
- より海老の味わいを感じられるバランスを追求



## ★「濃い」シリーズのパッケージデザイン

現行品

- ① テイストごとの視認性を向上、高級感をアップ
- ② 濃厚さ、具材感が伝わる写真に
- ③ こだわりの「濃い」の中身が伝わるコピーを追加
- ④ 商品名を金色の枠で囲い、視認性を向上
- ⑤ 全体の料理写真を追加し、美味しさのイメージをプラス



## 6 「和パスタ好きのための」シリーズがさらに充実

ゆでたパスタにまぜるだけのパスタソース、「和パスタ好きのための」シリーズに、海老の旨みがたっぷり溶け込んだ「海老」と、燻製の芳醇な香りにこしょうの刺激がくせになる「燻製醤油&ペッパー」が仲間入り。

定番人気テイスト「たらこ」「からし明太子」「たらこペロンチーノ」「明太子かるぼな一ら」の4品も、さらに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	オーマイ 和パスタ好きのための 海老	50.4g	258円
新商品	オーマイ 和パスタ好きのための 燻製醤油&ペッパー	55.6g	258円
リニューアル	オーマイ 和パスタ好きのための たらこ	49.2g	258円
リニューアル	オーマイ 和パスタ好きのための からし明太子	49.2g	258円
リニューアル	オーマイ 和パスタ好きのための たらこペロンチーノ	56g	258円
リニューアル	オーマイ 和パスタ好きのための 明太子かるぼな一ら	66.8g	258円

### ■商品特長

#### 【和パスタ好きのための 海老】

- 定番具材の海老を和風調味料で仕立て、味の主役にした新しい和パスタ
- 海老を丸ごと使った旨みが濃厚なソース
- 乾燥ねぎと七味トッピングで、見た目と味にアクセント
- 外袋はプラスチック使用量を抑えた環境にも優しいパッケージ



#### 【和パスタ好きのための 燻製醤油&ペッパー】

- 定番の醤油&ペッパー味を燻製の香りで大人リッチな新テイストに
- 自宅で手軽に、人気の燻製醤油を楽しめる
- こしょうとにんにくの刺激がくせになる、食事はもちろんおつまみとしても
- 外袋はプラスチック使用量を抑えた環境にも優しいパッケージ



### ★「和パスタ好きのための」定番人気テイスト4品がリニューアル

幅広いラインアップの「和パスタ好きのための」シリーズ。今回、定番人気テイスト4品をブラッシュアップしてリニューアルしました。



## 7 プラントベースフードで作った、こだわりのパスタソース

“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「うれしい自然の恵み」シリーズ。今回、動物性原料不使用のパスタソース2品を追加しました。健康や環境に気を遣いながら、手軽に美味しいものを食べたいというニーズにお応えします。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	オーマイ うれしい自然の恵み 植物うまれのボロネーゼ	140g	330円
新商品	オーマイ うれしい自然の恵み 植物うまれのカルボナーラ	140.5g	330円

### ■商品特長

#### 【植物うまれのボロネーゼ】

- 挽肉の代わりに当社独自のプラントベースフード“ソイルプロ”を使用、豆腐の優しい風味と噛み応えのある食感を実現
- 3種のスパイス（オレガノ、ローレル、セロリ）で、香り高く深みのある本格的な味わい
- たっぷり具材（ソイルプロ、玉ねぎ、にんじん）で満足



#### 【植物うまれのカルボナーラ】

- 豆乳クリームを使用し、なめらかでコクのある味わいを再現
- 動物性原料不使用ながらチーズの風味を楽しめる
- 別添黒こしょうがアクセント、最後の一口まで美味しく



### ★「植物うまれのボロネーゼ」「植物うまれのカルボナーラ」の特長

①	NPO 法人ベジプロジェクトジャパン ヴィーガン認証取得	
②	レンジ対応パウチで簡単調理！ (湯煎と比べ、約80%エネルギー消費を抑え、地球にも優しい)	
③	植物由来成分を含んだインクを使用し環境にも配慮	

### 《ご参考》「ソイルプロ」とは



健康と美味しさにこだわった、豆腐を原料として作られた、一般的な粒状大豆たんぱく(大豆ミート)とは異なる素材です。大豆特有の香りを抑えながら、オリジナル製法でくせのない風味と噛み応えのある弾力感を実現しています。

## 8 「食感」と「のどごし」が魅力の乾めんが新登場

絹のように滑らかなのどごしと、もちっとしたコシが絶品の手延べそうめんが新登場！  
また、「讃岐乾めん」も国産小麦を100%使用した新商品として、生まれ変わりました。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	ニップン 手延べそうめん 絹もち	270g	347円
新商品	讃岐うどん(国産小麦)	360g	250円
新商品	讃岐ざるうどん(国産小麦)	360g	250円
新商品	讃岐ひやむぎ(国産小麦)	360g	250円
新商品	讃岐そうめん(国産小麦)	360g	250円

### ■商品特長

#### 【手延べそうめん 絹もち】

- 「熟成」と「延ばし」を何度もくり返して作る伝統の手延べ製法
- 太めの麺で、手延べならではの滑らかなのどごしと、もちっとした弾力のあるコシが特長
- 冷やしはもちろん、温めるのもおすすめ。1年中楽しめる



#### 【讃岐うどん/讃岐ざるうどん】

- 讃岐生まれの小麦「さぬきの夢」100%使用
- 水分をたっぷり加えて生地を練り上げる、こだわりの多加水製法
- コシが強く、のどごし滑らか
- 従来品よりゆで時間を短縮し、ゆで時間の長さの不満を解消



#### 【讃岐ひやむぎ/讃岐そうめん】

- 厳選した2種の国産小麦粉を独自にブレンド
- 水分をたっぷり加えて生地を練り上げる、こだわりの多加水製法
- コシが強く、のどごし滑らか



☆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 東京都千代田区麴町四丁目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.nippon.co.jp>