

消費者起点で定番を作った「オーマイプレミアム」から おいしさにこだわり尽くした **「オーマイプレミアム 至極の」パスタソースを新発売**

株式会社ニッパン(代表取締役社長:前鶴俊哉 本店:東京都千代田区)は、家庭用グロサリー新商品「オーマイプレミアム 至極の」パスタソース2種を、2026年3月2日(月)より全国で発売いたします。

“いつも”を“すごい！”にするパスタ。”をコンセプトに展開する「オーマイプレミアム」。2024年2月に発売した「オーマイプレミアム もちっとおいしいスパゲッティ」は、膨大な調査に裏打ちされた消費者起点のマーケティング戦略により開発した商品であり、多くのお客さまにおいしさで選ばれ、2025年10月に累計出荷数1億食(※)を突破しました。従来、パスタはゆで時間や麺の太さ等の機能的な特長が主に訴求されてきましたが、「もちっとおいしいスパゲッティ」の登場以来、パスタカテゴリーにおいて“おいしい食感”が定番価値として根付き始めています。この度、「オーマイプレミアム」から、具材の仕上げにこだわり、濃厚な味わいを追求した新たなパスタソースが2種類登場します。

「オーマイプレミアム」ブランドは今後も“驚きのおいしさ”的追求を続けてまいります。

(※)2品計 ニッパン出荷実績より 100g=1食換算(2025年10月時点)

1. 商品概要

商品名	オーマイプレミアム 至極のボロネーゼ	オーマイプレミアム 至極のカルボナーラ
商品画像	パッケージ写真: オーマイプレミアム 至極のボロネーゼ。パッケージは黒と金色の配色で、中心にはロースト牛挽肉の香ばしい旨みを表現するためのロースト牛挽肉と牛骨を使用している旨が記載されています。	パッケージ写真: オーマイプレミアム 至極のカルボナーラ。パッケージは黒と金色の配色で、中心には厚切り熟成ベーコンと4種チーズを組み合わせた旨みが記載されています。
内容量	140g	
価格	オープン	
商品特長	<ul style="list-style-type: none">● 香ばしい旨みを感じるロースト牛挽肉を使用● 3種の牛挽肉を組み合わせ満足感のあるソースに	<ul style="list-style-type: none">● 存在感のある厚切り熟成ベーコンを使用● 4種のチーズ(パルメザン、モッツァレラ、ゴーダ、クリームチーズ)を配合し、コク深くなめらかな味わいに

2. パッケージのこだわり

「オーマイプレミアム」の“おいしさ”や“具材へのこだわり”が直感的に伝わるパッケージデザインにしました。

- ① “おいしそう！”と感じる大きなシズルと食欲をそそる臨場感をツヤや湯気で表現
- ② “仕上げにまでこだわった具材”は大きく帯で表現
- ③ オーマイプレミアムらしい黒、金のカラーリング



※「オーマイプレミアム 至極の」冷凍パスタ



3. 開発担当者のコメント

皆さまに愛されている「オーマイプレミアム」ブランドから、ついにパスタソースを発売します。『おいしいパスタソースは何か?』を追求して、300パターン以上の試作を重ねて作り上げた自信作です。

具材の種類や比率、製法にこだわり、おいしさを最大限引き出したソースになっています。パッケージは既存の「オーマイプレミアム」シリーズに合わせた黒と金のカラーリングに、おいしさがしっかりと伝わるように大きくシズルを入れました。箱の質感にもこだわり、「オーマイプレミアム」のこだわりとおいしさが伝わるパッケージに仕上げています。

《ご参考 オーマイプレミアムについて》

「オーマイプレミアム」は、“いつも”を「すごい！」にするパスタ。”をブランドコンセプトにしたパスタ・パスタソース・冷凍パスタシリーズで、ご家庭で手軽に本格的な味わいをお楽しみいただけるラインアップを展開しており、日々の食卓をより豊かにする商品をお届けしています。

▼オーマイプレミアムブランドサイトはこちらから

<https://www.nippn.co.jp/BrandB/ohmypremium/>