

2018年7月4日

味の素冷凍食品 2018年秋季 家庭用新製品／リニューアル品のご案内

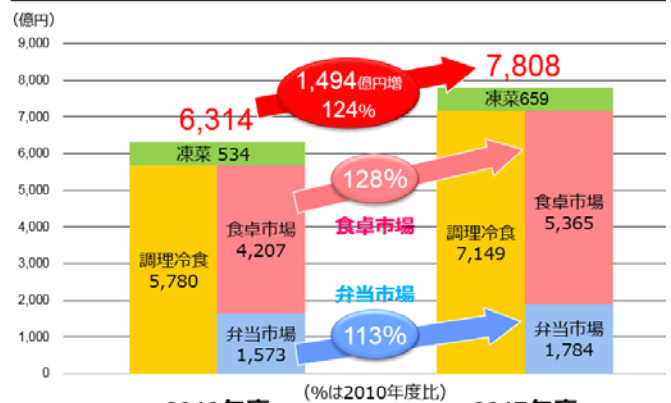
2018年8月12日（日）より全国で発売開始

味の素冷凍食品株式会社（社長：吉峯英虎 本社：東京都中央区）は、家庭用冷凍食品の新製品4品種、リニューアル品11品種を2018年8月12日（日）より全国で発売します。

2017年度の冷凍食品市場は7,808億円と、2010年度から1,494億円増加（124%伸長）し、中期的に大きく拡大しています。当社は、生活者のライフスタイルの多様化に伴い、そのニーズに応じた製品開発、使い方提案やメニュー提案、冷凍食品売場と連動したキャンペーン等を実施し、生活者を売場へ誘導する取り組みを進めてきました。その結果、冷凍食品の購入者が増加し、冷凍食品市場の拡大に貢献しています。（2018年当社調べ）

当社は冷凍食品だからこそできる「驚き」と「感動」をお届けする製品づくりを継続して行うとともに、冷凍食品ならではの価値を広めるための活動を推進し、より多くの生活者が冷凍食品をもっと買いたくなる、そしてもっと楽しんで利用できる、生活者に寄り添った食スタイルを提案していきます。

冷凍食品市場構造



(2018年当社調べ)

I. 売上日本一*の「ギョーザ」が超進化！ターゲット・オケージョンを拡大するラインナップに！

*市販用冷凍・チルド餃子市場2017年度売上金額ベース、味の素冷凍食品㈱「ギョーザ」ブランド計、当社調べ

このたび当社は、ロングセラーで売上日本一の「ギョーザ」を進化させるとともに、さらに冷凍餃子市場を拡大すべく、ターゲットに合わせたもうひとつの新定番「しょうがギョーザ」と、家族みんなでメインのおかずとして楽しめる、大容量パック「みんなわいわいギョーザ」の2品種を発売します。



「ギョーザ」(リニューアル品)



「しょうがギョーザ」(新製品)



「みんなわいわいギョーザ」(新製品)

当社の「ギョーザ」は、油・水なしで、誰が調理してもきれいなパリッパリの羽根を作ることができる餃子で、1972年の発売以降、継続的な技術開発と品質改良を重ね、2017年度には「ギョーザ」の焼き上がりとおいしさを体験いただく「ギョーザステーション」やWEBプロモーションなどによる話題作りを行った結果、過去最高売上を記録しました。

このたび、「ギョーザ」の具と皮の黄金バランスを追求してうす皮に、野菜だけでなくお肉もすべて国産にするリニューアルを行い、価値を高めるとともに、それに見合った価格の設定を実施します。同時に、女性を中心に評価が高く、平日でもおいしく食べられる「しょうがギョーザ」、ファミリー世帯でメインのおかずにご使用いただける大容量の「みんなわいわいギョーザ」を新たに発売し、おいしさの進化だけでなくターゲット・オケージョンを拡大するラインナップとすることで、さらなる冷凍餃子市場の拡大を図ります。（別紙プレスリリース参照）

また、もちもちつるんとした、のどごしの良い食感の「もちもち厚皮 水餃子」は、野菜だけでなくお肉も国産にし、さらにおいしくリニューアルすることで、価値を高めるとともに、それに見合った価格の設定を実施します。



「もちもち厚皮 水餃子」(リニューアル品)

II. “肉のやわらかさ”と“絶妙な味つけ”を追求したから揚げ新ブランド「味からっ」!

“やわらかさ”と“味”を追求した「やわらか若鶏から揚げ ポリュームパック」(現行品)を「味からっ」としてブランディングし、人気上昇中の鶏むね肉を使ったから揚げを「味からっ」シリーズに加えて発売します。



「味からっ」やわらか若鶏から揚げ
くじゅわん鶏もも (リニューアル品)



「味からっ」やわらか若鶏から揚げ
くふっくら鶏むね (新製品)



「味からっ」
ブランドロゴ

今回、ご好評いただいている「やわらか若鶏から揚げ ポリュームパック」(現行品)に活用している①“当社ならではの漬け込み技術”による手作りできない肉のやわらかさと、②“黄金スパイス”を使ったく絶妙な味つけの2つの特長を持つ製品を「味からっ」シリーズとしてブランド強化を図ります。一段とやわらかくジューシーになった「味からっ」やわらか若鶏から揚げくじゅわん鶏ももと、さらにもう1品種、生姜と山椒の“黄金スパイス”で仕上げた「味からっ」やわらか若鶏から揚げくふっくら鶏むねを発売することで、冷凍から揚げ市場の拡大を図ります。(別紙プレスリリース参照)

また、小さな子どもを持つファミリー世帯から「おいしさ」、「ボリューム」、「安心感」でご好評いただいている「からあげ家族®」は、衣を軽くしてさらにおいしくリニューアルして価値を高めるとともに、それに見合った価格と容量の設定を実施します。



「からあげ家族®」
(リニューアル品)

III. おかずが握れる「おにぎり丸®」シリーズにくえびマヨが仲間入り! ラインナップは全8品種へ!

お肉と野菜と一緒に摂れる栄養バランスが考えられたおにぎりの具「おにぎり丸®」シリーズ7品種に、新たに魚介と野菜と一緒に摂れる「おにぎり丸®」くえびマヨを追加発売します。

「おにぎり丸®」は、発売以降、くおにぎりの具のマンネリを解消でき、おにぎりだけでお肉と野菜が入ったおかずとごはんを一緒に食べられるとご好評いただいています。2018年2月には、具材がしっかり感じられるようにおいしくリニューアルし、握りやすいサイズになりました。

このたび、「もっとなじみのあるメニューも欲しい」というお客様の声にお応えし、当社調査の結果ご要望が多かったくえびマヨを新品种として発売することで、「おにぎり丸®」シリーズの市場定着を図ります。



「おにぎり丸®」えびマヨ
(新製品)

【「おにぎり丸®」製品ラインナップ (既存7品種)】



IV. 愛され続ける人気のお弁当おかずがおいしくなってリニューアル！

大人向けのお弁当は持参頻度が高く、節約志向、少子高齢化の社会背景もあり、堅調に推移しています。冷凍食品のお弁当おかず使用者に対する調査では、＜時短＞＜手間抜き＞などの機能が期待されている一方、＜メニューのマンネリ化＞＜栄養バランス＞＜おいしさ＞などの面では不満があることがわかっています。

このたび、お弁当おかずのロングセラー製品4品種の品質・パッケージをリニューアルし、素材感やおいしさを訴求するとともに、肉厚で食べ応え十分なメインのおかずになるとご好評いただいている「ごろんと®」肉厚シリーズ2品種をそのおいしさがより伝わるパッケージへリニューアルすることで、冷凍お弁当市場の活性化を図ります。

1. ロングセラー製品をリニューアル（4品種）

(1) 「えびとひじきのふんわり揚げ」

：さらにかつおのうま味がきいた優しい味つけへ品質を向上しました。

(2) 「いかと里芋のふんわり揚げ」

：より素材感が伝わるパッケージデザインへ変更しました。

(3) 「レモンとバジルのチキン香り揚げ」

：九州産の鶏肉を使用し、さらにお肉の食感がお楽しみいただけるように品質を向上しました。

(4) 「カップに入ったエビのグラタン」

：北海道産クリームチーズと生クリームを使用した、濃厚でクリーミーなホワイトソースが味わえる製品であることを訴求するパッケージデザインへ変更しました。



「えびとひじきのふんわり揚げ」
(品質改訂)

「いかと里芋のふんわり揚げ」
(パッケージ改訂)

「レモンとバジルのチキン香り揚げ」
(品質改訂)

「カップに入ったエビのグラタン」
(パッケージ改訂)

2. おいしさを訴求するパッケージにリニューアル（2品種）



「ごろんと®」肉厚ハンバーグ
(パッケージ改訂)



「ごろんと®」肉厚メンチカツ
(パッケージ改訂)

V. 子どもにやさしくそれいけ！アンパンマンシリーズ、アレルギー特定原材料等27品目不使用に！

当社のお客さま相談室に寄せられる商品のアレルギーに関するお問い合わせ件数は年々増加しており、食物アレルギーへの関心が高まっていることがうかがえます。このたび、お客さまのご要望にお応えして、「おいしい！マイパック」＜それいけ！アンパンマン＞ さつまいもスナックをアレルギー特定原材料等27品目不使用にリニューアルし、「それいけ！アンパンマンポテト」とともに、お子様にも安心して食べていただけるようになりました。



「おいしい！マイパック」＜それいけ！アンパンマン＞さつまいもスナック
(リニューアル品)

©やなせたかし/
フレーベル館・TMS・NTV

1. 製品概要：

区分	ブランド / 製品名	容量	製品特長	調理方法
リニューアル品	FRESH FROZEN AJINOMOTO. ギョーザ	12個入り (276g)	油・水なしで誰が調理しても食欲そそるパリッパリの羽根ができる、うす皮パリッと、ジューシーで具がギュッと詰まった焼き餃子です。誰もが好きな、間違いない安定感のある王道のおいしさです。国産のお肉と野菜を使用しています。	フライパン ゆでる・煮る 油であげる
新製品	FRESH FROZEN AJINOMOTO. しょうがギョーザ	12個入り (276g)	油・水なしで誰が調理しても食欲そそるパリッパリの羽根ができる、うす皮パリッと、ジューシーで具がギュッと詰まった焼き餃子です。にんにく不使用で、毎日食べたくなる生姜がきいた飽きのこないおいしさです。国産のお肉と野菜を使用しています。	フライパン ゆでる・煮る 油であげる
新製品	FRESH FROZEN AJINOMOTO. みんなわいわいギョーザ	36個入り (792g)	油・水なしで誰が調理しても食欲そそるパリッパリの羽根ができる焼き餃子です。メインのおかずとして、みんなでわいわい食べられるファミリー向け36個入りパックです。	フライパン ゆでる・煮る 油であげる
リニューアル品	FRESH FROZEN AJINOMOTO. もちもち厚皮 水餃子	12個入り (204g)	もちもちした皮の食感と、肉汁ジューシーな水餃子です。にんにく不使用、生姜をきかせた味でお鍋の具にぴったりです。国産のお肉と野菜を使用しています。	煮る・ゆでる フライパン
リニューアル品	「味からっ」 やわらか若鶏から揚げ ＜じゅわん鶏もも＞	275g	しょうが醤油にじっくりと漬け込み、特製“黄金スパイス”で仕上げた絶妙なおいしさの、やわらかく、じゅわっとジューシーな鶏もも肉の若鶏から揚げです。6種のスパイスを黄金比率で調合した“黄金スパイス”をきかせています。	電子レンジ
新製品	「味からっ」 やわらか若鶏から揚げ ＜ふっくら鶏むね＞	300g	特製のうま塩だれにじっくりと漬け込み、生姜と山椒の“黄金スパイス”で仕上げた絶妙なおいしさの、やわらかく、ふっくらな鶏むね肉の若鶏から揚げです。鶏むね肉をふっくらとやわらかくするために、独自のやわらか漬け込み製法で仕込みました。	電子レンジ
リニューアル品	「からあげ家族®」	450g	すりおろし玉ねぎにじっくりと漬け込み、醤油ベースに香味野菜のおいしさをきかせた、しっとりやわらかいから揚げです。衣が軽くなって、さらにおいしくなりました。	電子レンジ 油であげる
新製品	「おにぎり丸®」 えびマヨ	4個入り (80g)	プリプリとしたえびと彩りのよいにんじん、枝豆などの野菜をマヨソースであえた「えびマヨ」おにぎりが楽しめます。	凍ったまま にぎるだけ
リニューアル品	FRESH FROZEN AJINOMOTO. えびとひじきの ふんわり揚げ	6個入り (129g)	えびやひじき等、10品目の素材を使用し、ふんわりとした食感が楽しめる素揚げのお弁当おかずです。かつおのうま味UPによりさらにおいしくなりました。	電子レンジ 自然解凍

区分	ブランド / 製品名	容量	製品特長	調理方法
リニューアル品	FRESH FROZEN AJINOMOTO. いかと里芋の ふんわり揚げ	5個入り (105g)	いかと里芋をふんわりとした白身魚で包んで揚げた、素揚げのお弁当おかずです。生姜をきかせたやさしい味つけです。パッケージをリニューアルしました。	電子レンジ 自然解凍
リニューアル品	FRESH FROZEN AJINOMOTO. レモンとバジルの チキン香り揚げ	6個入り (126g)	シチリア産レモンとバジルの風味がさわやかな冷めてもやわらかい鶏のから揚げです。九州産鶏肉を使用し、さらにお肉の食感が楽しめるようになりました。	電子レンジ 自然解凍
リニューアル品	FRESH FROZEN AJINOMOTO. カップに入った エビのグラタン	4個入り (120g)	北海道産クリームチーズと生クリームを使用した、濃厚でクリーミーなホワイトソースが味わえるカップグラタンです。オシャレな占いつきカップに入っています。パッケージとカップをリニューアルしました。	電子レンジ 自然解凍
リニューアル品	「ごろんと®」 肉厚ハンバーグ	4個入り (160g)	お肉のうま味がジュワッと口の中で広がる、ごろんと分厚いお弁当用のハンバーグです。かくし味の熟成みそがお肉のうま味を引き出し、ごはんがガツガツすすみます。パッケージをリニューアルしました。	電子レンジ
リニューアル品	「ごろんと®」 肉厚メンチカツ	4個入り (152g)	お肉がぎっしり入った、ごろんと分厚いメンチカツです。黒胡椒の風味がお肉のうま味を引き立て、ごはんがガツガツすすみます。パッケージをリニューアルしました。	電子レンジ 自然解凍
リニューアル品	「おいしい! マイパック」 それいけ! アンパンマン さつまいもスナック	62.5g	さつまいものほんのりやさしい甘さが味わえる、楽しくかわいいスナックです。やわらかく、カルシウム入りなのでお子様のおやつにぴったりです。アレルギー特定原材料等27品目不使用になりました。 5~6個入り/袋(目安)	電子レンジ オーブントースター

2. 販促活動：TVCMを中心とした広告に加え、店頭・当社ホームページと体感イベントを連動させ、当社製品のおいしさを訴求するとともに、冷凍食品ならではの価値を広めるための活動を通じて、より多くの生活者がもっと買いたくなる、もっと楽しんでいただける売り場づくりを提案していきます。

3. 発売日：2018年8月12日(日)

4. 発売地域：全国

5. 賞味期限：年月日で表示

6. 希望小売価格：設定せず

お客様向けお問い合わせ先：味の素冷凍食品(株)お客様相談室
[フリーダイヤル] 0120-303-010