

家庭用冷凍めん市場、堅調に推移

原材料高騰などコストアップ懸念



テーブルマーク「鍋うどん」3品など1人前具付めんを拡充。「ごま豆乳鍋うどん」(307g・写真左上)は、すりごま、ねりごま、豆乳、白味噌、赤味噌などを合わせて、クリーミーでコクのあるつゆに仕上げた。また、「お皿がいらない」シリーズは、40〜60代女性の購入が最も多いことから、既存2品は女性をターゲットにしてリニューアル、夏季新商品「お皿がいらない 麻婆まぜそば」を新発売。

日清フーズ「Smart

ble 大豆ミートのガパオまぜ麺」(260g・同右)は、バジルと魚醤の奥深さと、黒胡椒と唐辛子の辛みがクセになる味わい。濃厚なソースに合うためらな表面で歯切れのよい同社独自配合のめんを開発した。ターゲットは20〜40代女性。「Smart Table 大豆ミートのガパオまぜ麺」(260g・同右)は、バジルと魚醤の奥深さと、黒胡椒と唐辛子の辛みがクセになる味わい。



日清食品冷凍汁ありラーメンでは、①新技術を搭載した大型ブランド「日清本麺」の投入 ②新調理方法「お湯かけ方式」による新しいアプローチで若年層に訴求(冷凍日清具多)シリーズの担々麺2品 ③商品戦略を変更し、通年で新商品およびリニューアル商品の投入の施策を実施する。

「冷凍日清本麺 こくうま醤油ラーメン」(229g(めん140g)・同左下)、「同濃厚味噌ラーメン」(238g(めん145g))



ニッポン「オイマイプレミアム」は3品を追加。「オイマイプレミアム ナポリタン」(290g・同右下)は、ト

(2面に続く)

家庭用冷凍めん市場は、テレワークの定着や外出控え等から需要は堅調に推移している。3月以降コロナ禍の影響が一巡し、対前年比では4月は前年割れとなったが微減にとどまり、5月以降は微増で推移し、需要のピークだった2020年3〜5月実績をさらに上回る高水準。昨年は、多くのメーカーが安定供給を優先して秋冬新商品の投入を控えたが、今秋冬は昨年以降獲得した新規ユーザを定着させ、市場のベースアップを図るため、ラインアップの拡充や本格品質の新商品など多彩な秋冬新商品を発売する。一方で原材料の高騰をはじめ各種コストアップが課題となっている。なお、キンレイは24年5月の竣工

を目指し、第三工場の新設を発表。また、マルハニチロは、冷凍めん

のライン再編を行う。現在大江工場とマルハニチロ九州で冷凍めんを製造しているが、来年に群馬工場での生産をスタートする。主要各社の主な新商品は次の通り。

主な内容

家庭用冷凍めん市場、堅調に推移
ビール酒造組合見
サッポロ「SWATER」
味の素社ブルドリングタ

6月のみそ出荷量
キューピー「汎用パス」
カゴメ「秋上り」
ベスト「秋上り」
シマダヤ「冷凍めん」
◎原料商品情報



ビールがうまい。
この瞬間がたまらない。

SUPER
"DRY"





「1面から続く」マトの風味(伊産トマトペースト使用)、めんの食感(米国産高品質デュラム小麦使用)、たっぷりなソース(ソース比率は競合品の約1.2倍)がポイント。パッケージデザインは、これまでのシリーズと異なる炒め感が伝わるようなシズルにした。また、「生バスタシート」(4枚200g)を新提案。「DELISH KITCHEN」とのレシピタイアップ動画2本を順次掲載・配信する。

キンレイ若年層に向け

て「お水がいらない 札幌味噌ラーメン」(527g・写真左上)を新発売。純すみ系の濃厚な味噌ラーメンを目指して商品化した。ラーメンデータバンク監修商品。味噌ラーメン専門店特有の、あおり製法を再現するため、大阪工場



発売に伴い、「最先端ブランドベースドプロテイン

味の素社はこのほど、次世代の食資源と期待される世界最小の葉野菜マンカイ(ウォルフアイア)を主成分とする次世代ベジタブルドリンク「Mankai」(マンカイ)「写真上」を全国で発売した。

味の素社 次世代ベジタブルドリンク展開

「2017年にイスラエルのヒノマン社に出資し、日本国内での独占販売権、海外での販売権を獲得。新製品の『Mankai』は、その第1号となる。まずは、

素材で切り開く『食と健康の課題解決』ソリューション」と題した記者会見を実施。西井孝明取締役代表執行役社長(同下・左)らが出席し、同品の事業展開などについて説明した。

冒頭、西井社長が登壇し、

国内B to C展開により市場を形成していく。国内グリーンチャージ市場規模は、800億円程度と言われているが、このうち67%程度を25年までに獲得していきたい。その後、B to Bや自社製品にも応用していく考え。海外では、タイ、ブラジル、アメリカでの製品展開をヒノマン社と共同で実行する計画。我々の『食と健康の課題解決』10億人の健康寿命延伸という観点で、起爆剤になるような商品に育てていく」などと語った。

同品の主原料であり、世界最小野菜とされるマンカイは、ヒノマン社独自開発の水耕栽培システムで製造されており、環境負荷の小ささなどが特長となっている。会見にオンライン出席したヒノマン社CEOロ

ンサルペーター氏は、「味の素社の社会課題解決に対する姿勢に共感し、パート

の鉄なべで玉ねぎを炒めスープの炊き出し原料として使用し、甘みや調理感をスープに付与。自社製、火入れ味噌とラードの濃厚な風味、香辛料のキレが織り成す複雑な香りの濃厚スープに仕上げた。めんは、ちぢれをつける設備を新たに導入し、自社製中太縮れめんを使用。

マルハニチロ「新中華街」シリーズから「辛味噌 五目タンメン」(447g(具入りスープ287g、

めん160g)・同右上)を新発売。白菜、もやし、ニラ、にんじん、きくらげ、

ねぎ、豚肉の7種の具材が入った、味噌味のタンメン。合わせ味噌ベースのコク深いオリジナルスープの隠し味に豆鼓醬を使い、ピリツと辛いラー油を合わせた。食べ応えのある中太麺がスープによく絡む。赤坂璃宮譚オーナーシェフ監修商品。



日本水産「紙カップ入りのフォー2品を新提案。『デリシャスKitchen カップフォー トムヤム』(300g・同左下)は、

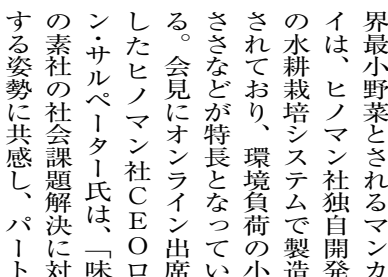
レモンガラスのさわやかな香りと、唐辛子の辛みがきいた、フォーの入った本格トムヤムスープ。紙カップ入りの水を加えないスト

リートタイプ。カップのまま電子レンジで温めるだけの簡単調理。外袋のイン

キの10%に植物由来原料を使用。シマダヤ「稲庭風うどん」(180g×3食・同右下)は、国産小麦粉を使用し、稲庭風うどん本来のおいしさはそのままに糖質を30%カット。なめらかな、どごしの良い独自のひし形状のめん。



新しい次世代ベジタブルドリンク。スティック1本で、1日当たり推奨される野菜1/3以上を一度に手軽に摂取することができる。味は抹茶風味で、水や牛乳等に混ぜて飲むことができる。なお、素材である葉野菜マンカイは水、光、肥料を用いた水耕栽培で、比較的短期間に収穫することが可能であるため、環境への負荷が少ないサステナブルなたんばく源として注目されている。内容量5・4g×30本。価格4500円(税込)。21年度の売上目標は約3億円(消費者購入ベース)。通信販売での展開。



「商品概要」

ビタミン、ミネラル、食物繊維だけでなく、筋肉や血液などのもとなる良質な植物性たんばく質を含む60種類の栄養素が詰まった

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国

庭風うどん 3食(国