

家庭用冷凍麺市場、好調を維持

秋冬新商品はラーメン多数発売

今年(2023年)の家庭用冷凍麺市場は、昨年(2022年)から続く価格改定の影響もあって、数量は4月以降微減で推移しているが、金額ベースでは前年を上回り好調が続いている。この背景には、家庭用冷凍麺の価値が浸透したことに加えて、チルド麺の特に生ラーメンや、袋麺の値上げによる割高感からのシフト、外食は値上



テールマークII具材・スープそれぞれにこだわった有名店監修の冷凍具付ラーメン新シリーズ「まるぐ」2品を新発売。家庭用冷凍中華麺市場は今後も伸長が見込まれるとし、冷凍具付きラーメンの未充足ニーズである具の満足感に着目した。9月から有名タレントを起用したCMなど各種販促を展開する。「らあ麺やまぐち監修 まるぐ 鶏コクラーメン」(内容量286g)は、名店「らあ麺やまぐち」監修のこだわり5種の具材(鶏スライス、豚チャーシュー、鶏団子、

日清製粉ウェルナII「THE PASTA」全3シリーズから各1品ずつ新メニューを追加。ワンランク上の「THE PASTA Specialite」は、シリーズ3品目となる「3種チーズと北海道産生クリーム」の濃厚カルボナーラ(285g)を新発売。北海道産生クリームを使用、ソース中に刻んだベーコン



ねぎ、メンマ)をトッピング。日清製粉ウェルナII「THE PASTA」全3シリーズから各1品ずつ新メニューを追加。ワンランク上の「THE PASTA Specialite」は、シリーズ3品目となる「3種チーズと北海道産生クリーム」の濃厚カルボナーラ(285g)を新発売。北海道産生クリームを使用、ソース中に刻んだベーコン

影響と節約志向の高まりで完全に回帰していないこと、短時間ニーズなどがあるとみられる。また、今秋冬新商品では、複数のメーカーがラーメンの新商品を投入しており冷凍ラーメン市場の活性化が期待される。主要各社の新商品概要は次の通り。



「日清食品冷凍IIラーメン・パスタそれぞれで、想定店頭売価200円以下の新価格帯シリーズを上市。ラーメンは、具なしの新シリーズ「日清本麺MATCHH」を立ち上げ中華そば2品を新発売。具材をトッピングしてアレンジして楽しめるほか、レンジ調理だけでなく、具材と一緒に煮込む鍋炊き調理にも対応。「同 中華そば 醤油」(198g)「麺155

を加え旨みを付与した。トレイ入り。また、「青の洞窟焼いたチーズが香ばしい濃厚ラザニア」(200g)を10月3日から発売。日清食品冷凍IIラーメン・パスタそれぞれで、想定店頭売価200円以下の新価格帯シリーズを上市。ラーメンは、具なしの新シリーズ「日清本麺MATCHH」を立ち上げ中華そば2品を新発売。具材をトッピングしてアレンジして楽しめるほか、レンジ調理だけでなく、具材と一緒に煮込む鍋炊き調理にも対応。「同 中華そば 醤油」(198g)「麺155

油」(198g)「麺155g」(300g)は、既存品と比べて約2.3倍のたからこ量。生風味たらこソースを別添。たらこの

ニップンII 同社によると、冷凍個食パスタ市場はほぼ横ばい推移だが高価格帯は伸長していること、冷食市場で冷凍個食パスタは最も単価が安いことからさらなる市場けん引に向けて、おいしさを訴求した高価格帯の新シリーズ「オーマイプレミアム至極」から3品を新発売。「オーマイプレミアム至極」(300g)は、

鶏油のkokをきかせたキレのある淡麗醤油スープに細ストレート麺を合わせた。ニップンII 同社によると、冷凍個食パスタ市場はほぼ横ばい推移だが高価格帯は伸長していること、冷食市場で冷凍個食パスタは最も単価が安いことからさらなる市場けん引に向けて、おいしさを訴求した高価格帯の新シリーズ「オーマイプレミアム至極」から3品を新発売。「オーマイプレミアム至極」(300g)は、



食感に合わせ太麺(1.8mm)パスタを使用した。キンレイII地域戦略の要となる商品として「お水がいらない」シリーズのうどん新商品2品を主に関西と関東での販売に注力する。「お水がいらぬうどん」(504g)は、

オから取った関西風合わせだしを使用。大判揚げとのバランスを考え、だし自体の甘味は抑え、kokと旨味を追求した。具材は大判揚げ1枚と九条ねぎを加え、七味を別添。マルハニチロII「あじわいのれん」シリーズ第2弾として「麺魚 鯛だしらーめん」(333g)を新発売。東京の有名ラーメン店「麺

自慢 国産野菜の濃厚味噌ラーメン」(345g)を本格こだわり層に向けて新発売。3種の味噌をブレンドし、kok味アップ製法・香りUP製法により厚みのあるkok深い味噌スープを実現した。具材は豚肉ときくらげのほか5種の国産野菜を使用し、1/3日分の野菜が摂れる。また、「わが家の麺自慢」シリーズの

魚」とコラボし、店の人気No.1メニュー「真鯛らーめん」を忠実に再現した。スープは凝縮した鯛の旨みと香ばしさが特長。全粒粉入り自家製麺のおいしさが味わえる。チャーシュー、小松菜、炙った白身魚をトッピング。ニッスイII「わが家の麺

魚」とコラボし、店の人気No.1メニュー「真鯛らーめん」を忠実に再現した。スープは凝縮した鯛の旨みと香ばしさが特長。全粒粉入り自家製麺のおいしさが味わえる。チャーシュー、小松菜、炙った白身魚をトッピング。ニッスイII「わが家の麺



ロゴに「具たくさん」のコーピーを追記して特徴を強調する。



シマダヤ外食店の人気メニュー「ちゃんぽんうどん」(180g)を新発売(一部エリア除く)。鶏・豚・野菜・魚介をベースに



ジンジャーとコショウを利かせ、鶏油で仕上げた白湯スープ。キャベツ・人参・コーン・かまぼこ・きくらげ・豚肉入り。

ニチレイフーズ「秋冬イチオシ新商品として「香ばし麺の五目あんかけ焼そば」(355g)を発売。新製法で麺の香ばしさを実現した(特許出願済)。片面のみしかりと焼くことで香ばしさとはぐれやすさを両立。レンジ調理時に焼い



た風味が広がる配合で、あんが具材の大きさにもこだわった。オリジナル2段階レイを採用。(竹之内友香)

サントリーHD、石川金沢配送センター稼働

サントリーホールディングスは8月、グループの新たな配送拠点「石川



9カ所あった北陸の倉庫を1カ所に統合し、倉庫間で貨物を移動する必要をなくす。さらに、センターには自動倉庫システムを導入し、庫内作業に必要な人員数を大幅に

減少させるとともに、荷受け対応にシフト。荷受け時間を拡大することでドライバーの待機時間を減らす。輸配送網や倉庫の運用効率化することで、従来と比較して、年間でドライバーの労働時間を約4400時間、トラックの輸送距離を延べ約16万5000km、CO₂排出量を約150トン削減できる見込み。センターの運営を担う若松梱包運輸倉庫と共に輸配送網の

再構築や施設の設計を行い、2社が連携する取り組みとして国土交通省が定める物流統合効率化法の認定を取得した。

〈概要〉所在地 石川県白山市鹿島町1-9-3
▽延床面積 約1万6000㎡
▽出荷対象エリア 石川県・富山県・福井県
▽取扱商品 酒類・清涼飲料各種。

(〇)

一般社団法人
日本冷凍めん協会

食卓の『いただきます』を支える
美味しさと安心の
信頼マーク



RMK認定マーク

「冷凍めん工場の品質保証体制に関する指針」に適合しているしるしです。

日本冷凍めん協会の主な活動

冷凍めん的美味しさ・衛生・安全性を伝え、めん文化の向上に貢献しています。食を通じて豊かな社会の形成のお役に立つことを目指し活動しています。

www.reitoumen.gr.jp/ 冷凍めん 🔍

一般社団法人日本冷凍めん協会 〒135-0004 東京都江東区森下 3-14-3 全麺連会館内

こちらから読み取ってご覧ください /

ホームページ
リニューアル
しました!▶▶

