新商品＆情報コーナー

株式会社永谷園 ……『あさげのお麩』『松茸の味お吸いもののお麩』

日清オイリオグループ株式会社 …『日清やさし～く香るエキストラバージンオリーブオイル』

チョーヤ梅酒株式会社 ……『チョーヤ 酔わないゆずッシュ』

キユーピー株式会社 ……「緑キャップ」ドレッシング 3品新発売

宮坂醸造株式会社 ……『大きな乱切り揚げなす汁 3食』

株式会社Ｊ－オイルミルズ ……『ラーマ ベーシック』３５０ｇ

サントリー ……『TOKYO CRAFT（東京クラフト）〈ペールエール〉』

丸美屋食品工業株式会社 ……『混ぜ込みわかめ〈ねぎ味噌・おかか〉』

ロングセラーブランドの人気を支えるお麩を商品化

『あさげのお麩』
『松茸の味お吸いもののお麩』

株式会社永谷園

永谷園は、人気ロングセラー商品のお麩を商品化した**『あさげのお麩』**と**『松茸の味お吸いもののお麩』**を、３月初から全国で新発売を開始。永谷園のロングセラー商品『あさげ』シリーズ、『松茸の味お吸いもの』に欠かせない、自慢の山形・庄内産の「麩」です。

新発売の**『あさげのお麩』**と**『松茸の味お吸いもののお麩』**は、長い間皆さまに愛されてご利用いただいている人気のロングセラーシリーズの、人気ブランドを支えている具材の“お麩”。山形・庄内産の「麩」。使用法は皆さまのお好みですが、お吸いもの、おみそ汁はもちろん、茶碗蒸しや炒めものなどのトッピングなど、アレンジレシピもいろいろ楽しめてオススメです。パッケージの裏面にアレンジレシピを掲載していますので、ぜひおためしください。内容量２０ｇと手頃なサイズで、ちょっと使いに大変便利。

永谷園の人気ブランドで長く親しまれている２シリーズから特に選択されて「お麩」が発売に至ったのは、「お麩」のおいしさと使いやすさをプラスして、皆さまにもっと楽しんでいただきたいとの提案です。

庄内産の“麩”をお召し上がりください。

『あさげのお麩』『松茸の味お吸いもののお麩』 各１２５円（税抜希望小売価格）

オリーブオイルのラインアップ拡充
『日清やさし～く香るエキストラバージンオリーブオイル』
９００ｇＰＥＴ 新発売！

日清オイリオグループ株式会社

日清オイリオグループから、この春発売開始された新商品のひとつ、**『日清やさし～く香るエキストラバージンオリーブオイル』９００ｇＰＥＴ**により、オリーブオイルのラインアップが拡充されました。

現在、広く人気を集めているオリーブオイル市場を、より活性化すべく日清オイリオグループは日清オイリオブランドのオリーブオイルを多様化することで、よりユーザーのニーズに応えていきます。

おいしさと健康を求めるお客さまの、充実した食生活の満足度を高めるために新商品を投入し、提供ます。

新登場の**『日清やさし～く香るエキストラバージンオリーブオイル』９００ｇＰＥＴ**の特長は次の通りです。

- フルーティーでまろやかな味わいのエキストラバージンオリーブオイルです。
- くせがなく、いろいろな料理に毎日使用できます。これまで料理にオリーブオイルを楽しむ機会があまりなかったお客さまにもおすすめします。
- もちろんコレステロールは「０」（ゼロ）。
- 日清オイリオグループ独自の「酸化ブロック製法」により、オリーブオイルの酸化を防ぎ、フレッシュな美味しさが長持ちします。
- 内容量が９００ｇだから、デイリーユースに存分に使えます。

『日清やさし～く香るエキストラバージンオリーブオイル』９００ｇＰＥＴは、より使いやすさに特化した日清オイリオ生まれのオリーブオイル。ぜひ皆さまでオリーブオイルのおいしさと使いやすさを楽しみましょう。

『日清やさし～く香るエキストラバージンオリーブオイル』９００ｇＰＥＴ　オープン価格

“酔わない”シリーズのゆず酒ソーダテイストが定番

『チョーヤ 酔わないゆずッシュ』

チョーヤ梅酒株式会社

チョーヤ梅酒は、**『チョーヤ 酔わないゆずッシュ』**３５０mL缶を、この春から全国で新発売を開始しました。

『酔わないゆずッシュ』は、２０１１年～２０１６年までアルコールテイスト飲料販売金額シェア６年連続ナンバーワンの**『酔わないウメッシュ』シリーズ**商品。

『チョーヤ 酔わないゆずッシュ』は、四国産ゆずの皮と果肉をまるごと搾り、ゆず本来の香りとビターなコク味を引き立たせた、アルコール分０.０％のゆず酒ソーダテイスト飲料です。

『チョーヤ 酔わないゆずッシュ』は、酸味料や香料などを使用しない、ゆず本来のさっぱりとした味わいは食事にもピッタリで、アルコールは苦手だけど雰囲気を楽しみたいという方におすすめです。パッケージは**『酔わないウメッシュ』**同様、白を基調にし、シリーズとして統一を図ったデザインの仕様になっています。

２０１４年より毎年数量限定で販売してきましたが、自然な美味しさがユーザーの皆さまから大きな支持を仰ぎ、販売継続の声もたくさんいただきました。そこで、皆さまのニーズにお応えしてこのたび、通年での新発売となりました。また、発売開始日から**『酔わないゆずッシュ』**のテレビCMでの告知と**『酔わない』シリーズの**ＰＲをし、シリーズの盛り上げを図ります。

アルコールテイスト飲料**『チョーヤ 酔わないゆずッシュ』**のさっぱりした自然のおいしさを大いに楽しんでください。

『チョーヤ　酔わないゆずッシュ』３５０mL缶
１４２円（税抜き棒小売価格）

果実酢と果汁で野菜の風味を引き立てるドレッシング「緑キャップ」シリーズ『レモンドレッシング』『玉ねぎと白ぶどうドレッシング』『にんじんとオレンジドレッシング』

キユーピー株式会社

キユーピーは、ドレッシングの新シリーズとして**「緑キャップ」**全３品を新発売。

「緑キャップ」は、果実酢（フルーツビネガー）と果汁の組み合わせをテーマに野菜の風味を引き立てるドレッシングシリーズ。「パワーサラダ」などトレンドのサラダにも最適なオイル＆ビネガータイプのドレッシングで、ホームサラダの楽しみ方を大いに広げてくれます。

新発売の**『レモンドレッシング』**は、レモン酢にレモン果汁とグレープフルーツ果汁を合わせて、爽やかな味わいに仕上たドレッシングです。

『玉ねぎと白ぶどうドレッシング』は、すりおろした玉ねぎに、白ぶどう果汁と芳醇白ぶどう酢を合わせた、豊かな香りが特徴のドレッシングです。

『にんじんとオレンジドレッシング』は、にんじんピューレにオレンジ果汁とレモン酢を合わせて、香り豊かなドレッシングに仕上げました。

「緑キャップ」３品は、いずれも製法にこだわった果実酢を使用。**『レモンドレッシング』**と**『にんじんとオレンジドレッシング』**に使用しているのは、爽やかな酸味が特徴のレモン酢。「酢」にするのが難しいレモン果汁を、独自の技術で発酵させました。**『玉ねぎと白ぶどうドレッシング』**には、芳醇白ぶどう酢を使用、仕込み時に一般的なぶどう酢の約６倍の果汁を使用し、豊かな甘みとマイルドな酸味、芳醇な香りを楽しめます。マヨネーズに最適な洋風酢を作り続けてきたグループ会社「キユーピー醸造」の独自技術が生かされて生まれたドレッシングです。

『レモンドレッシング』『玉ねぎと白ぶどうドレッシング』『にんじんとオレンジドレッシング』各１５０ｍＬ
各２２０円（税抜希望小売価格）

神州一味噌　即席味噌汁　新商品
びっくり食べ応え 大きな揚げなす
『大きな乱切り揚げなす汁 ３食』
宮坂醸造株式会社

み子ちゃんの神州一味噌でおなじみの宮坂醸造は、この春の即席みそ汁新商品として、食べ応えのある大きな揚げなすを具材にした**『大きな乱切り揚げなす汁 ３食』**を全国で新発売を開始しました。

なすを具材にした、即席みそ汁は最近人気が高く、即席みそ汁市場が拡大し、急激に人気が定着しているようです。しかし、具材のなすに対して「サイズが小さい」や「切り方が悪い」「おいしくない」など、具材そのもののサイズや味に不満を持っているユーザーが多いという状況が浮きあがってきました。

そこで宮坂醸造は、このような不満を解消すべく、具材のサイズや味に着目して、皆さまが望む即席みそ汁を商品化、それが新登場の**『大きな乱切り揚げなす汁 ３食』**です。

『大きな乱切り揚げなす汁 ３食』は、①大きな乱切り揚げなすを具材に使用＝油で揚げてあるので、よりおいしく「なす」を味わえます。なす１切れが最長４ｃｍに達する大きさ。乱切りだから厚みもあって食べ応え充分。②味噌やだしの産地にこだわり＝味噌の原料の大豆・米・食塩はいずれも国産を使用。だしの鰹節は焼津産、昆布は利尻産を使用。③補助具材は、わかめとねぎでシンプルに＝なすをメインに味わうために余計な具は入れず、シンプルに仕上げました。

『大きな乱切り揚げなす汁 ３食』は、なすをしっかり味わえる即席みそ汁。なすの食べ応えを存分に楽しんでください。

『大きな乱切り揚げなす汁 ３食』 オープン価格

たっぷり使える！　大・容・量
『ラーマ ベーシック』３５０ｇ

株式会社Ｊ－オイルミルズ

Ｊ－オイルミルズは、家庭用マーガリンの春の新商品として**『ラーマ ベーシック』**を新発売しています。

Ｊ－オイルミルズの家庭用マーガリンの主力商品『ラーマ』ブランドは、皆さまの支援のおかげさまで発売５０周年を迎えました。

今年、新たな半世紀に向けて『ラーマ』ブランドから、大容量、３５０ｇのたっぷりお得な**『ラーマ ベーシック』**を新発売。「基本を大切に」という企業コンセプトのもと、「よりおいしく」「よりぬりやすく」さらに「よりつかいやすい」商品として皆さまにおとどけします。

ファットスプレッド『ラーマ』ブランドはパン食が多いご家庭の必需品としてすでにおなじみ、。おいしさはもちろん、使いやすさ、特に“ぬりやすい”という特長が、多くの支持を集めたことは間違いないでしょう。今回新登場の**『ラーマ ベーシック』３５０ｇ**は、クリーミーで飽きのこないおいしさ、しかもより使いやすく、さらによりぬりやすくなりました。そして大容量だから、いつでもご家族皆さんでお使いいただけます。たっぷり使えて大変便利です。

『ラーマ』を、**ぬって！焼いて！おいしさ！**を存分にお楽しみください。

『ラーマ ベーシック』 オープン価格

伝統と革新が融合する「TOKYO」愛着と敬意を込めて創りあげたビール『TOKYO CRAFT（東京クラフト）』〈ペールエール〉

サントリー

サントリーの『**TOKYO CRAFT（東京クラフト）〈ペールエール〉**』が、全国で発売開始しています。

サントリーグループは、東京・武蔵野の地でビール事業に参入した１９６３年以降、半世紀にわたり伝統と革新をテーマにビールづくりに挑戦してきました。伝統、と革新が融合し、進化し続けている東京でこれからも新たなビールづくりに挑戦したいとの想いから、多彩で個性的な味わいを提案するシリーズとして好評いただいている『**クラフトセレクト**』を刷新。「サントリー〈天然水のビール工場〉東京・武蔵野ブルワリー」のみで製造の『**TOKYO CRAFT（東京クラフト）』シリーズ**として発売を開始。その第１弾として、世界の数あるビールの種類の中でも大人気の〈**ペールエール**〉を通年発売します。

そして今後も、日本の四季に合わせた味わいの商品を季節ごとに数量限定で発売していきます。クラフトビールファンはもちろん、クラフトビールに手が伸ばせていないユーザーにも楽しんでいただけるよう、より日本人の味覚に合わせた味わいを実現しました。

『**TOKYO CRAFT（東京クラフト）〈ペールエール〉**』の中味の特長は、北米産カスケードホップをふんだんに使い、レイトホッピング製法を採用して実現した“柑橘系のさわやかな香り”と“心地よい苦み”。パッケージは、目を惹く色鮮やかなブルーを基調に、中央に「**TOKYO CRAFT**」のロゴ、東京をイメージした街並みのイラストを施した都会的なデザイン。裏面は、ブランドイメージ「サントリー〈天然水のビール工場〉東京・武蔵野ブルワリー」をデザインし、“ビールづくりへの想い・こだわり”を表現しました。

サントリーが東京に愛着を込めて創りあげたビールをぜひお楽しみください。

『TOKYO CRAFT（東京クラフト）〈ペールエール〉』
３５０mL缶　＊オープン価格

大きめ具材で、冷めてもおいしい！
新アイテム登場＆人気の味がリニューアル

『混ぜ込みわかめ〈ねぎ味噌〉』『混ぜ込みわかめ〈おかか〉』

丸美屋食品工業株式会社

丸美屋食品工業は、好評の**『混ぜ込みわかめ』シリーズ**より、**『混ぜ込みわかめ〈ねぎ味噌〉』**を新発売、**『混ぜ込みわかめ〈おかか〉』**をリニューアル発売。おむすびで人気の高い新アイテムの投入と、人気の味のリニューアルを行い、皆さまの期待に応えます。

『混ぜ込みわかめ』シリーズは、●ごはんに混ぜるだけで、簡単にわかめごはんがつくれます。●独自の工夫で、具材に旨味をギュッと閉じ込めた大きめの具材なので、ごはんが冷めてもおいしく召し上がれます。●汎用性の高いわかめが入っているので、ごはん以外にも簡単にアレンジ料理が楽しめます。●パッケージには**『混ぜ込みわかめ』シリーズ**の人気キャラクター“おむすびさん”のイラストをデザイン。

新登場の**『混ぜ込みわかめ〈ねぎ味噌〉』**は、①２種類の味噌を使用した、香りが豊かでコクと旨味のある「味噌そぼろ」、わかめ、ねぎ、ごまを合わせました。
②香ばしいねぎと味噌がよく合う、飽きの来ない深い味わいみ仕上げました。

リニューアル**『混ぜ込みわかめ〈おかか〉』**は、①わかめに風味豊かなおかかを加えることで、旨味を最大限に引き出しました。
②甘辛い醤油で味付けたおかかごはんとよく合う子どもから大人まで人気の、どこか懐かしい味わいです。
③リニューアル内容は、削り節の使用量をアップ。素材本来の風味をより感じられるようにしました。

『混ぜ込みわかめ』シリーズの新しい味わいと、懐かしい味わいをご家族皆さんでお楽しみください。

『混ぜ込みわかめ〈ねぎ味噌〉』（写真）『混ぜ込みわかめ〈おかか〉』
各３１ｇ／１３０円（税抜希望小売価格）