

# 新商品 & 情報コーナー

永谷園 … 『のっけごはん』〈ビビンバ、タコライス、彩リジャージャー〉

麒麟ビール株式会社 … 『麒麟 氷結<sup>®</sup> ロゼスーパクリング』  
『麒麟 氷結<sup>®</sup> マンゴースーパクリング』

昭和産業株式会社 …………… 新提案パスタ 『蒟蒻効果』

神州一味噌株式会社 …………… 『毎日健やかおみそ汁野菜 6食』

株式会社 J-オイルミルズ … AJINOMOTO 『オリーブ&レモンフレーバーオイル』  
『バターフレーバーオイル』

チョーヤ梅酒株式会社 …………… 『The CHOYA HIGH BALL』

サントリー … サントリーチューハイ 『こくしぼりプレミアム〈濃熟パイン〉』

日清オイリオグループ株式会社 …………… 『日清揚げずにから揚げオイル』

# 学校給食からヒントを得ました 家族で楽しめるワンプレートメニュー

## 『のっけごはん』 〈ビビンバ、タコライス、彩りジャージャー〉

### 永谷園

永谷園は挽き肉と野菜を炒めるだけで“ワンプレート料理”が作れる具入り合わせ調味ソースの素『のっけごはん』3種(各3人前)を新発売。

近年、短時間でつくれる献立選びがポイントになっているようです。一方では「家族に野菜と肉をしっかり食べさせたい」という想いも強いので、短時間で調理できて後片付けも簡単な「ワンプレート」メニューが注目を集めています。今回発売の『のっけごはん』3種は、学校給食からヒントを得た3メニューをラインナップ。家庭で用意しやすい具材が入っているので、挽き肉と野菜を用意すればフライパンひとつで簡単につくれます。ごはん以外にも、パンや麺でもアレンジが自在なので様々な「ワンプレート」メニューにチャレンジしてください。

『のっけごはん』3種は●具材入りの調味ソースと挽き肉・野菜を炒めてごはんにのせるワンプレート。バランスのよい一品ができます。



『のっけごはん』3種 各190円(税別希望小売価格)

●お子さまでも楽しめる辛さに調製、後をひくおいしさにこだわりました。●様々なメニューと相性がいいので、ホットドッグや麺メニューなど、アレンジも楽しめます。

〈ビビンバ〉=コチュジャンにみそのコクを加えたベースに、ごま油・にんにくをきかせたソース。にんじん・きくらげ・たけのこ入り。

〈タコライス〉=トマトベースのソースに、チーズのコクとクミンの風味をきかせたクセになる味わいです。トマト、赤インゲン豆・赤ピーマン入り。

〈彩りジャージャー〉=みそと甜麺醬の2種をベースに、ごま油・生姜の風味をきかせたソースです。甘さと生姜の風味を調節して、飽きのこない、ごはんにぴったりの味わいです。たけのこ・しいたけ・赤ピーマン入り。

ワンプレートメニューが簡単につくれる『のっけごはん』シリーズを、ご家族でおぜひ楽しみください。

ひとりの時間に、ちょっと贅沢な大人の「氷結®」新登場！

『キリン 氷結® ロゼスパーキング』

『キリン 氷結® マンゴースパーキング』

期間限定新発売

キリンビール株式会社

キリンビールは、人気の定番ブランド『氷結®』シリーズから、昨年も好評をいただいたイタリア産ブドウの氷結®ストレート果汁を使用した『キリン 氷結®ロゼスパーキング』と、マンゴーストレート果汁を使用した『キリン 氷結®マンゴースパーキング』を期間限定で9月19日(火)より全国で発売を開始します。

『キリン 氷結®ロゼスパーキング<期間限定>』の中味は、イタリア産赤ブドウの氷結®ストレート果汁を使用した、ふくよかな香りとフルーティーな味わいです。パッケージは上質感のあるピンクとゴールドをクロスさせたデザインをベースに、み

ずみずしい赤ブドウのイラストとリボンの「Sparkling」を中央に配しました。

『キリン 氷結®マンゴースパーキング<期間限定>』の中味は、厳選したマンゴーストレート果汁を使用した、華やかな香りと甘酸っぱい味わいです。パッケージは上質感のあるオレンジ色とゴールドをクロスさせたデザインをベースに、みずみずしいマンゴーストレート果汁のイラストとリボンの「Sparkling」を中央に配しました。

キリンは、『氷結®』シリーズで楽しむ、一人の贅沢な時間を提案します。



『キリン 氷結®ロゼスパーキング』『キリン 氷結®マンゴースパーキング』 350・500mL 各オープン価格

こんにゃくの健康感をパスタに込めました

## 『蒟蒻効果』

昭和産業株式会社

昭和産業は、近年の健康志向、特に「糖質」を過剰にとらない健康法に基づく「低糖質」市場の拡大に着目し、今回パスタの新商品として『蒟蒻効果』を新発売。

SHOWAの『蒟蒻効果』は、蒟蒻由来のグルコマンナンの高い吸水性を持つ特性を活かし、カロリーと糖質を各1/4カットを実現したパスタです。

昭和産業は、自然な健康感を持つ素材を活用した商品を提案することで、新たな需要を喚起し、食による健康維持をサポートしていきます。

『蒟蒻効果』…

●カロリー1/4カット、糖質1/4カットのダイエットパスタ。(昭和スパゲッティ

1.6mm、1食分と比)。

●蒟蒻芋由来のグルコマンナンは、水を吸って膨らみます。

●必要摂取量の約1/2日分の食物繊維が摂取できます(約10g)。

●ぷりぷりとした食感と、のどごしの良さが特長です。いろいろなソースと合わせておいしく召し上がっていただけます。

新登場のパスタ『蒟蒻効果』は、糖質やカロリーを気にして、麺類の摂取を抑えている方にうれしいパスタ。抵糖・低カロリーを実感しながらパスタを楽しんではいかがでしょうか。



『蒟蒻効果』400g(結束タイプ) / 350円(税別希望小売価格)

毎日とりたい、野菜と乳酸菌！即席みそ汁でお手軽に！

## 『毎日健やかおみそ汁野菜 6食』

神州味噌株式会社

神州味噌は、この秋の即席みそ汁新商品として、乳酸菌や食物繊維が摂取できる『毎日健やかおみそ汁野菜 6食』を新発売。

食に求める健康感はますます強まっています。そんな中で「おなかの健康」に結びつけてイメージされる「乳酸菌」は、特に60代以上の年代で注目度が高く、「意識して毎日食べた方が良い」と考える方が大変多い（約73%）ことが分かりました（電通九州調べ）。また、約80%の人が味噌・みそ汁は「日常的に食べる」と答えています（神州味噌調査）。

そこで神州味噌は、乳酸菌の摂取にふさわしい食品であると考え、みそ汁に乳酸菌を配合。さらに、食物繊維の供給源である野菜や雑穀は、摂取不足を感じる人が多く、手軽に食べたいニーズがあります。そこで、野菜と雑穀を具にして、さらに乳酸菌を配合したみそ汁を商品化して発売にいたしました。

『毎日健やかおみそ汁野菜 6食』は、①食物繊維を摂取できます＝4種の野菜（キャベツ、ほうれん草、チンゲン菜、長ねぎ）と2種の雑穀（大麦・きび）ワカメを具にしました。調味みそにも食物繊維を配合（1食あたり0.9g）。

②植物性乳酸菌を配合＝オオムギ由来の乳酸菌SBL88を1食あたり50億個配合。加熱殺菌菌体なので乳酸発酵しないため、酸味はありません。

③おいしい減塩＝塩分30%カットの減塩タイプ。かつお、利尻産昆布、瀬戸内産いりこの3種のだしを使用したコク深い合わせ味噌仕立ての即席みそ汁です。

神州味噌の『毎日健やかおみそ汁野菜 6食』なら毎日手軽に乳酸菌と食物繊維を摂取できます。ぜひお楽しみください。



『毎日健やかおみそ汁野菜 6食』オープン価格

## いつもの料理においしいアクセント

AJINOMOTO

『オリーブ&レモンフレーバーオイル』 70g瓶

『バターフレーバーオイル』 160g瓶

株式会社 J-オイルミルズ

J-オイルミルズは、家庭用油脂製品の『AJINOMOTO オリーブ&レモンフレーバーオイル』70g瓶と『AJINOMOTO バターフレーバーオイル』160g瓶を新発売。

食用油に対する生活者の意識は常に変化しています。従来の「揚げる・炒める」といった熱媒体としての役割に加えて「味の決め手」として風味づけの役割へ、その用途に広がりを見せています。

現在、食品の様々な領域において、“すっきり”や“さわやかさ”を得られるレモンやレモン風味の商品が人気を集め、風味油のカテゴリーにも「レモン」フレーバー製品が要望されています。

また、豊かな風味を持つバターは、洋風料理をおいしく仕上げる決め手の一つですが、一方で調理時の「手間」や「焦げ付きやすさ」などが課題となっています。そんな課題を解消することで「さらなる風味付け用途」の機会を創造していきます。

J-オイルミルズは、すでに発売中の「フレーバーオイル」シリーズのラインナップを強化するために『AJINOMOTO オリーブ&レモンフレーバーオイル』70g瓶と、『AJINOMOTO バターフレーバーオイル』160g瓶を新発売し、風味油カテゴリーの需要喚起をさらに図ります。

『AJINOMOTO オリーブ&レモンフレーバーオイル』70g瓶は、オリーブオイルの風味と、レモンのさわやかな香りが特長のフレーバーオイル。サラダはもちろん、色々な料理やデザートに「ひとかけ」、さわやかな風味がひろがり、おいしく仕上がります。『AJINOMOTO バターフレーバーオイル』は、家庭でのバター調理の課題を解消。プロにも支持されている「風味付け用途」の一品。

ひとふりでおいしくの『フレーバーオイル』シリーズを上手に活用して、おいしさを実感してください。



『AJINOMOTO オリーブ&レモンフレーバーオイル』70g瓶

『AJINOMOTO バターフレーバーオイル』160g瓶

オープン価格

# 梅酒なのに甘くない、高アルコール本格ドライタイプ 『The CHOYA HIGH BALL』

チョーヤ梅酒株式会社

チョーヤ梅酒は、高アルコールドライタイプの『The CHOYA HIGH BALL』を新発売。

「The CHOYA」は、“良い梅酒は良い梅、良い大地から”という考えのもと、チョーヤ梅酒のためにつくられた梅をふんだんに使用し、外部の環境に影響を受けない自立熟成でじっくりと梅のおいしさや成分を抽出したチョーヤの梅酒づくりの集大成ともいえる商品です。梅本来の酸味を活かしたすっきりとした味わいと高級感のあるボトルは、これまでの梅酒のイメージを一新し、発売以来多くの方に好評いただいています。特に男性ユーザーからの熱い支持を受けている商品です。

新登場の『The CHOYA HIGH BALL』は、「The CHOYA」ブランドを活かした男性向けの梅RTDとして登場。梅果実本来の酸味に着目し、ハイボールの名にふさわしいすっきりとした味わいとキレ味が特長です。揚げ物や肉料理などの濃厚な食事から和食などの繊細な食事にもぴったり。

『The CHOYA HIGH BALL』は、紀州産南高梅100%使用、酸味料や香料などの人口添加物は使用していない本格梅酒

ハイボールです。パッケージにも「本格梅酒ハイボール」と大きく表示。「The CHOYA」の特徴でもある梅鉢ラベルとボトルの統一感をもたせ、梅酒とソーダと氷のシズル感でスッキリとした味わいとキレを表現しました。

ちょっぴり辛口、高アルコール本格ドライタイプ梅酒のハイボール『The CHOYA HIGH BALL』で、ちょっと贅沢なひとときはいかがでしょう。



『The CHOYA HIGH BALL』350mL  
180円(税別希望小売価格)

濃密な果汁感がクセになりそうなチューハイ

# サントリーチューハイ 『こくしぼりプレミアム〈濃熟パイナップル〉』

サントリー

サントリーホールディングスのサントリースピリッツは10月24日（火）から全国で季節限定新発売します。

『こくしぼりプレミアム〈濃熟パイナップル〉』は、果汁だけでなくベースとなるお酒にもこだわり、さらにそれぞれの果実と相性の良いお酒を隠し味としてブレンドすることで“上質なコク”と“深い余韻”を実現したチューハイとして、その味わいに高い評価をいただいています。

今回はより多くのユーザー様に『こくしぼりプレミアム』の魅力をご理解いただくために、季節限定商品として〈濃熟パイナップル〉を新発売。

『こくしぼりプレミアム〈濃熟パイナップル〉』の中味は、パイナップルを漬け込んだ浸漬酒とパイナップル果汁を合わせ、さらに隠し味として「ラム」をあわせることで、パイナップルの豊かな香り、濃厚な味わいととも、深い余韻を実現しました。

また、パッケージは橙色のグラデーションを背景に、果実のイラストをあしらひ、「パイナップル浸漬酒仕立て」

と表記した金色のアイコンをデザインすることで『こくしぼりプレミアム〈濃熟パイナップル〉』の“上質感”と“おいしさ”を表現しました。また、裏面には〈濃熟パイナップル〉ならではのこだわりを伝えるメッセージを表記しています。

サントリーの人気RTD、『こくしぼりプレミアム』の上質な味わいと深い余韻を、秋の味覚とともに大いに楽しみましょう。

『こくしぼりプレミアム〈濃熟パイナップル〉』 350mL缶  
アルコール5% 170円（税別希望小売価格）





# ニーズに応える新しい食用油 『日清揚げずにかから揚げオイル』 便利なディスペンパック入り

日清オイリオグループ株式会社

日清オイリオグループは、家庭用食用油の継続的な利用拡大に向けて、ユーザーにもっと手軽にかから揚げを楽しんでいただくための新商品として『日清揚げずにかから揚げオイル』16g×3パックを新発売。

調理器具の後片付けや、残った油の処理など揚げものづくりの面倒を軽減し、家族みんなが大好きな鶏のかから揚げを、もっと簡単に作りたいというニーズに応じて新登場です。

『日清揚げずにかから揚げオイル』の発売を通して家庭内調理の楽しさをサポートします。

『日清揚げずにかから揚げオイル』は、わずか大さじ1杯分の使用量で、カリッとした食感のおいしい鶏のかから揚げが簡単につくれます。

- ①使用量はわずか大さじ1杯分(1パック)。
- ②調理器具の後片付けや残油の処理が簡単。
- ③容器は1回使い切りのディスペンパックを採用。面倒な計量が不要で、手も汚しません。
- ④ほんのりガーリック風味の鶏のかから揚げに仕上がります。

作り方は、鶏もも肉(200~300g)

を適当な大きさに切ってビニール袋に入れ、醤油を加えてもみ込み、片栗粉を全体にまぶせば準備完了。フライパンに本品をひいて、焼いたらできあがり。

\*注意

- ・ディスペンパックは出し口を下に向けて折曲げて押し出す。必ずフライパンに向けて折ってください
- ・オイルは火にかける前にいれてください。

簡単手軽においしい唐揚げが楽しめる『日清揚げずにかから揚げオイル』を大いに活用して、家族皆さんで、おいしさをご堪能ください。



パッケージ画像



容器には1回使い切りのディスペンパックを使用

オープン価格