

新商品 & 情報コーナー

永谷園 『にんにくチャーハンの素』

日清オイリオグループ株式会社 … 『日清 アマニ油ドレッシング 160mL』

チョーヤ梅酒株式会社 『ロイヤルゼリー はちみつ梅酒』

キューピー株式会社 『深煎りごまドレッシング ピリ辛テイスト』

丸美屋食品工業株式会社 「テーブルウェアフェスティバル 2018
～暮らしを彩る器展～」に出展

株式会社 J-オイルミルズ AJINOMOTO.
『オリーブオイルエクストラバージン』
150g 鮮度キープボトル

神州一味噌株式会社 『揚げなすとオクラ 3食』
『おいしいね!! 揚げなすとオクラ』

キリンビール株式会社 キリン 『のどごし STRONG』

卵とご飯だけで、パラッと旨い にんにくがガツンとくる！ 『にんにくチャーハンの素』

永谷園

永谷園は、にんにくをガツンと効かせた『にんにくチャーハンの素』を全国で新発売を開始しました。粉末の『チャーハンの素』シリーズは、発売以来卵とご飯だけでパラッと簡単においしいチャーハンが作れることから好評をいただいています。現在は6品くえび、さけ、かに味、焼豚、五目、あらびき黒胡椒ガーリックを展開中。今回登場の『にんにくチャーハンの素』は、スタミナ感のある“にんにく”を主役として“にんにくのおいしさ”にこだわった新メニューを開発しました。永谷園のロングセラーシリーズに、幅広い世代に人気の味わいを加えることでユーザーの多様化に応じていきます。

『にんにくチャーハンの素』は、気軽に作れる簡単・便利な調理素材。

- ① 卵とご飯だけで、パラッとした本格的なチャーハン簡単に作れる粉末のチャーハンの素です。
- ② チャーハン全体に風味がつく「ガーリックパウダー」と香ばしさを感じるローストガーリックを加えることで、メリハリのある「にんにく」のおいしさが楽しめる味わいに仕上

げています。

- ③ 具材として、ローストガーリック、味付け豚肉、ねぎが入っています。
- ④ ガツンとくる「にんにく」が、食欲をそそり、クセになる美味しさです。

永谷園の人気シリーズ、手軽に作れる簡単調理の粉末チャーハンの素シリーズの『にんにくチャーハンの素』を上手に活用して、おいしい毎日を過ごしましょう。



『にんにくチャーハンの素』

138円（税抜希望小売価格）

オメガ3 (α-リノレン酸) が摂れるドレッシング

『日清 アマニ油ドレッシング 160mL』

〈 3 アイテム 〉

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、家庭用食用油脂の利用拡大と人気向上に向けて、オイルをそのままかけて使う食習慣をさらに楽しんでいただくために、新商品を導入。いつもの家庭料理をよりおいしく、しかも、健康的に楽しめる春の新商品の中から、健康維持に役立つオメガ3 (α-リノレン酸) を豊富に含むアマニ油をもっと手軽に使いたいとのユーザーのニーズに応じて、アマニ油をベースにこだわりの素材を使っておいしさを高めたドレッシング『日清 アマニ油ドレッシング 160mL』を3月から新発売します。

新登場『日清 アマニ油ドレッシング 160mL』の特長は…

◆ こだわりの素材を使っておいしさを高めた3種類をラインアップしました。

〈こく和風〉

たまり醤油の深いコクをベースに、玉ねぎやオリーブの実が風味を引き立てる、うま味あふれるドレッシングです。

〈焙煎香味ごま〉

焙煎したすりごまの香りとうま

味が広がり、粒ごまの食感も楽しめるドレッシングです。

〈チーズ香るシーザー〉

パルミジャーノ・レッジャーノチーズを使用し、熟成したチーズの味にこだわった、クリーミーなドレッシングです。

- 話題の健康成分オメガ3を豊富に含むアマニ油ベース。1食分(15g)で成人1日あたりの摂取目安量の半分に相当するオメガ3(1.3g)を摂れます。
- 素材のこだわりを伝える、高質なパッケージデザインで登場。

『日清 アマニ油ドレッシング 160mL』3種
*各268円(税込店頭希望小売価格)



はちみつだけのやさしい甘さの梅酒

『ローヤルゼリーはちみつ梅酒』

チョーヤ梅酒株式会社

梅酒専門メーカーといえばチョーヤ梅酒です。そんなチョーヤ梅酒の梅についてのこだわりと、梅のヒストリーなどとともに、はちみつを使用した『ローヤルゼリーはちみつ梅酒』を紹介します。

梅は中国原産のバラ科の高木植物。日本には弥生時代に渡来。当初は青梅を燻製にした「烏梅（ウバイ）」が漢方薬として利用され、その後花が観賞用となったと考えられています。

梅酒の誕生は江戸、元禄時代の「本朝食鑑」という文献に「梅酒」の作り方が記されているのでそれより以前から梅酒は作られていたものと考えられます。ただ、当時砂糖は貴重品であったので、庶民が梅酒を気軽に飲めたとはいえないので、普及したのはもっと後の時代でしょう。江戸時代後期になって梅の実を保存食として活用（梅干し・梅酒）し、広く利用されていきます。

チョーヤは1914年に大阪で創業。葡萄酒醸造所がチョーヤの始まりです。'59年に梅酒製造を開始。'69年の酒税法改正に伴い果実酒ブームが起こり、梅酒が盛んに飲まれるようになりました。そして現在に至っています。

チョーヤの数ある梅酒商品の中から、今回は『ローヤルゼリーはちみつ梅酒』を取り上げます。

チョーヤ『ローヤルゼリーはちみつ梅酒』は、こだわりの梅（南高梅）と蜂蜜を100%使用し、ローヤルゼリーを配合した、ライトでヘルシーな梅酒です。まろやかな蜂蜜の風味が梅酒とマッチし、やさしい飲みごたえが特長で、ちょっぴり健康感を楽しめます。

チョーヤ『ローヤルゼリーはちみつ梅酒』の楽しみ方は、冷やしてそのままストレート、氷を入れてオンザロック、ホットで楽しむのもあります。

『ローヤルゼリーはちみつ梅酒』を、まざまなシーンで、そして好みの飲み方で大いに楽しんでください。

『ローヤルゼリー はちみつ梅酒』
アルコール分7%
1000mL紙パック
796円（税別希望小売価格）



キューピードレッシング「金キャップ」シリーズから 『深煎りごまドレッシング ピリ辛テイスト』

キューピー株式会社

キューピーはドレッシングの主力シリーズ『金キャップ』から『深煎りごまドレッシング ピリ辛テイスト』を2月中旬から新発売。

『金キャップ』シリーズは、素材のおいしさを引き出し、サラダの世界を広げるドレッシングシリーズです。

新登場の『深煎りごまドレッシング ピリ辛テイスト』は、焙煎したごまの香りとクリーミーな味わいが特長の『深煎りごまドレッシング』に程よい辛みが加わった乳化タイプのドレッシングです。深く煎ったすりたてのごまの風味にラー油や豆板醤などの辛みをあわせて仕上げました。肉を使ったサラダによくあいます。

既存の『深煎りごまドレッシング』は、発売以来ごまの持つ健康的なイメージに加え、サラダのみならず、つけだれや炒めものなど様々なメニューに使用できる汎用性の高さから大変好評をいただいています。その後のリニューアルでごまの香りを高め、人気のドレッシングとして愛用されています。今回新たに“辛み”がテーマの『深煎りごまドレッシング ピリ辛テイスト』を投

入し、気分やメニュー、季節にあわせてごまドレッシングの使い分けを訴求します。

キューピードレッシング『金キャップ』シリーズは全部で7種13品。どうぞお好みのドレッシングでおいしさを楽しんでください。



『深煎りごまドレッシング ピリ辛テイスト』
150mL 220円（税抜希望小売価格）

『「テーブルウェアフェスティバル 2018 ～暮らしを彩る器展～」に出展』

丸美屋食品工業株式会社

丸美屋食品工業は、毎年東京ドームで開催される「テーブルウェアフェスティバル 2018～暮らしを彩る器展～」に今年も参加しました。

「テーブルウェアフェスティバル 2018～暮らしを彩る器展～」は、今開催で26回目となりました。食器やテーブルセッティングの展示を通じて食や生活のスタイルを提案する食器が主役のイベントで、毎年たくさんの来場者で賑わう人気のイベントです。

丸美屋の出展は、今開催で12回目。今回は「料理をおいしく魅せる～うつわスタイリング～」を掲げ、1日4回、主力商品の『のりたま』・『釜めしの素』・『混ぜ込みわかめ』・『麻婆豆腐の素』と食器を融合させた新しい食卓提案を行いました。ステージの監修は、「テーブルウェアフェスティバル2018」のプロデューサーであり、食空間トータルコーディネーターの「塩貝起志子」さんによるテーブルコーディネートを紹介しました。2階コンコースでは商品販売ブースと、恒例と

なった観覧者への抽選券配布による「丸美屋商品詰め合わせ」が当たる抽選会がお行われました。



丸美屋食品 ステージプログラム

13:00～ 「とり釜めしの素」ステージ
ゆくもりある食卓をつくる。うつわスタイリング

【4コーナー】

- ① キスの南蛮漬け
- ② アボガドとトマトのサラダ

ステージをご覧いただいたお客様には、ステージ終了後に丸美屋商品が当たる抽選券をお配りします。

3フロアを回りながら、2階コンコースの丸美屋食品ブースで、お好みの商品をお買い求めください。

開封後も風味を維持する鮮度キープボトルが仲間入り

AJINOMOTO.

『オリーブオイルエクストラバージン』

150g鮮度キープボトル

J-オイルミルズ株式会社

J-オイルミルズは、家庭用油脂商品『AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン』150g鮮度キープボトルを3月中旬より新発売。

オリーブオイルは、健康志向の高まりをうけ、また、その風味の良さに加え、「かける」といった使用用途の広がりもあって人気を集めている食用油脂です。

オリーブオイルは、これまで料理への使用用途が限られていた感がありましたが、最近ではその用途も広がり様々な料理に使用され、量や質への要望も高くなってきました。

J-オイルミルズは、既存のシリーズに新たに開封後も中身の鮮度を維持できる「鮮度キープボトル」タイプの新商品を導入しユーザーの容器選択の幅を広げ、多様なニーズに応えます。

『AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン』シリーズは、日本の食卓に合うフルーティーな風味が特長で、「ひとかけ」するだけでいつもの料理をおいしく仕上げてくれます。

新登場の『AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン』150g鮮度

キープボトルは、新鮮なオリーブの風味を食卓へ届けるためにスペインの指定農園で搾ったオリーブオイルを、空気に触れない新鮮輸入・新鮮保管し、国内で充填しました。さらにキープボトルは、開封後も中身の油が空気にふれにくく、風味を維持することができるニューボトルです。

フレッシュなオリーブオイルが食卓においしい笑顔をお届けします。



『AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン』
150g鮮度キープボトル *オープン価格

野菜を食べたいおみそ汁 『揚げなすとオクラ 3食』 『おいしいね!! 揚げなすとオクラ』

神州一味噌株式会社

み子ちゃんの神州一味噌は、春の新商品として即席みそ汁『揚げなすとオクラ 3食』とカップ入り即席みそ汁『おいしいね!! 揚げなすとオクラ』を3月1日(木)から全国で新発売します。

近年野菜を具にした即席みそ汁は人気が高く需要も増えています。特に暑い時期になると、熱中症予防にみそ汁は人気が高く、そのためにみそ汁を飲む人は22%になり、夏向けのみそ汁が多くの方から望まれています。そこで神州一味噌は、夏野菜の「なす」と「オクラ」を選び、新商品として開発・販売を開始します。

また、カップ入りについては、神州一味噌のカップ即席みそ汁シリーズ『おいしいね!!』(既存13商品)のプラスワン商品です。

新登場の即席みそ汁『揚げなすとオクラ 3食』とカップ入り即席みそ汁『おいしいね!! 揚げなすとオクラ』は……

- ◆「揚げなす」と「オクラ」をメインにしました。
 - 角切り揚げなす。
 - 厚さ1cmカットのオクラ。
 - 通年はもちろん、特に夏に食べたいと

された具材です。

- ◆ めかぶも入った「ねばねば汁」。
 - めかぶ・わかめ・小ねぎ入り。
- ◆ コクと旨みの新調味料。
 - 「味噌感のある味噌」を求めて、独自に開発した新しい味噌を使用。
- 『おいしいね!!』は、かつおだし中100%が枕崎産本枯鰹節を使用。



『揚げなすとオクラ 3食』 *オープン価格



『おいしいね!! 揚げなすとオクラ』

ALC. 7% ガツンとくる飲みごたえ!

キリン『のどごし STRONG』

キリンビール株式会社

キリンビールは、ビール系の発泡酒、人気の『のどごし』シリーズに新登場の『のどごし STRONG』を導入、新発売。

頑張った日の一杯をもっとググっと、うまくする。そんな思いから『のどごし STRONG』が誕生しました。実現したのは、アルコール分7%で、ガツンとした飲みごたえと、スカッと爽快な後味。うまくて強い!を実感できる新しい『のどごし STRONG』を、ぜひ、あなたののどでお試してください。

キリンビールの新登場『のどごし STRONG』のおすすめポイントは…

・POINT1

パッケージは力強い“黒色”デザイン

・POINT2

ALC. 7%によるガツンとくる飲みごたえ

・POINT3

高発酵技術によるキレのある後味と、クセのない飲みやすさ

新発売のキリン『のどごし STRONG』は、ガツンとくる飲みごたえとスカッとした後味で一日の締め一杯をちょっぴり特別にしてくれます。

ALC. 7%のSTRONG感を大いに味わってください。

キリン『のどごし STRONG』の新発売にともない、「絶対! もらえるジャイアントジョッキ700mL」キャンペーンを4月23日まで実施中。詳細はキリンビールHPをご覧ください。



『のどごし STRONG』350mL・500mL缶
*オープン価格