

新商品 & 情報コーナー

日清オイリオグループ株式会社 ……『日清マカダミアナッツオイル』

永谷園 ……『アジアン焼ビーフン』〈トムヤムクン味、グリーンカレー味〉

キューピー株式会社 ……『マンゴードレッシング』

チョーヤ梅酒株式会社 ……『The CHOYA』ブランド 3種

株式会社J-オイルミルズ ……『AJINOMOTO® えごまブレンド油』

クリナップ株式会社 ……「第9回いわきサンシャインマラソン」協賛

昭和産業株式会社 ……『DHAホットケーキミックス』

麒麟ビール株式会社 ……『麒麟 零 ICHI ゼロイチ』

オイルをそのままかけて使う習慣をもっと楽しむために 『日清マカダミアナッツオイル』 145gフレッシュキープボトル

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、家庭用食用油脂の継続的な利用拡大に向け、オイルをそのままかけて使う習慣をさらに楽しんでいただくために、手軽に使える『日清マカダミアナッツオイル』145gフレッシュキープボトルを新発売しました。

『日清マカダミアナッツオイル』145gフレッシュキープボトルは、最近の健康維持を目的としてオイルをそのままかけて食べる食習慣のひろがりに合わせ、そんな食生活をしている方に向けて、静かに人気を高めている「マカダミアナッツオイル」を導入。かけて楽しむオイルのラインアップを拡充。

調理例：サラダやフルーツグラノーラ、アイスクリームにかけて



『日清マカダミアナッツオイル』145gフレッシュキープボトル*オープン価格

◆『日清マカダミアナッツオイル』145gフレッシュキープボトルの特長…

- ① ナッツの中でも風味の人気が高いマカダミアナッツから搾った良質なオイルです。
- ② 豊かなナッツの香りを最後まで楽しめるフレッシュキープボトルを採用。
- ③ 健康維持に役立つと話題のオメガ7（パルミトレイン酸）を豊富に含みます。
- ④ パンや野菜、フルーツなどにそのままかけておいしく食べていただけます。また、肉との相性も良いので、さっと炒めて、焼いておいしく食べられます。

『日清マカダミアナッツオイル』をそのままかけて、香りとおいしさを大いに楽しみましょう。



エスニックな気分、ワンプレートで満足できる 本格的な味わいと辛さがこだわり

『アジアン焼ビーフン』

〈トムヤムクン味、グリーンカレー味〉

永谷園

永谷園は、肉と野菜をあわせてフライパンで炒めるだけで本格的なエスニックメニューが楽しめる『アジアン焼ビーフン』〈トムヤムクン味〉、〈グリーンカレー味〉の新発売を開始しました。“エスニックな気分のひとり時間”にワンプレートで満足できる焼ビーフンで、20～40代の女性をターゲットとした1人前設計です。近年人気のエスニックメニューが手軽にフライパンで炒めるだけでできあがり、具材を変えれば電子レンジでも手軽に作れるので、忙しく毎日を送る方におススメです。

『アジアン焼ビーフン』〈トムヤムクン味〉、〈グリーンカレー味〉の特長

- 肉と野菜を用意してフライパンで5分炒めるだけで、本格的なエスニックの風味が楽しめるビーフンです。
- 1人前の調味ソースとビーフンが入っています。
- 具材を変えることにより電子レンジでの簡単調理が可能になります。

○ パッケージは、おいしさを伝えるシズルを中心にパステルカラーの華やかでオシャレなデザインを採用しました。

〈トムヤムクン味〉…エビや魚醤の旨みにパクチー、レモングラスの風味をきかせました。トムヤムクンならではの酸味と辛味が楽しめます。おススメ具材は、豚バラ肉・ニラ・玉ねぎ。むきエビやパクチーなどでも楽しめます。

〈グリーンカレー味〉…コクのあるココナツミルクをベースに魚醤とエビの旨みを加え、コブミカンの葉を風味をきかせました。青唐辛子とハラペーニョでしっかり辛さを出した本格的なグリーンカレーの味わいです。電子レンジでちょうりする場合には、ハム・玉ねぎ・ピーマンがおススメです。

『アジアン焼ビーフン』〈トムヤムクン味〉、〈グリーンカレー味〉
198円（税抜き希望小売価格）



果実酢と果汁で野菜の風味が引き立つ キューピードレッシング「緑キャップ」シリーズから 『マンゴードレッシング』 新発売！

キューピー株式会社

キューピーは、果実酢と果汁の組み合わせで野菜本来の風味を引き立てる「緑キャップ」シリーズから『マンゴードレッシング』を新発売。

キューピーの新登場『マンゴードレッシング』は、甘酸っぱい味わいとさわやかな香りが特徴のドレッシングです。マンゴーピューレにパッションフルーツ果汁と芳醇りんご酢の酸味を合わせることで、マンゴーの甘みや香りを引き立てました。マンゴーの鮮やかな色あいがサラダに彩りを添える一品です。

キューピードレッシング「緑キャップ」シリーズは昨年2月に発売開始。健康志向を背景に野菜への関心が高まる中、野菜の風味そのものを味わえるコンセプトが好評で、女性を中心に高い支持をいただいています。今回登場の『マンゴードレッシング』は、女性に人気でトレンド感のある「マンゴー」に注目。ラインアップを拡充し、シリーズで訴求するパワーサラダ（野菜ベースに、たんぱく質、穀物などを加えた1皿で満足できる主食になるサラダ）をさらに強化していきます。

『マンゴードレッシング』の特長は、マンゴーピューレにパッションフルーツ果汁と芳醇りんご酢のさわやかな酸味を合わせ、マンゴーの香りと甘みを引き立てたドレッシング。マンゴーの鮮やかな色あいで彩の良いサラダが楽しめます。

キューピー提案、お好みの食材を使ったパワーサラダ、新登場の『マンゴードレッシング』を加えた4種類の「緑キャップ」シリーズドレッシングを使ってよりおいしく楽しんではいかがでしょうか。



『マンゴードレッシング』
150mL 220円
(税抜参考小売価格)

100年の経験が生んだ本格梅酒の傑作 『The CHOYA』ブランド 3種

チョーヤ梅酒株式会社

梅酒専門メーカーのチョーヤ梅酒が、自信をもって皆さんにおススメする本格梅酒3種を紹介。チョーヤのキャリアが育んだ技術と確かなものづくりの粋が込められて、英国の酒販専門出版社「Drinks International」が主催する国際的に影響力のある酒類品評会で2016年、梅酒として世界初の金賞受賞、そして2017年と2年連続で受賞の、『The CHOYA AGED 3 YEARS』をはじめとする本格梅酒の、『The CHOYA』ブランドを紹介します。

◆『The CHOYA AGED 3 YEARS』は、3年熟成古酒、紀州産南高梅100%、酸味料・香料・着色量無添加。

○最適な環境でじっくり3年間熟成させた独創的な味わい。とげのないまろやかな風味で、後口に熟成ならではの香りと酸味が広がります。優雅な時間を堪能できる「ひとつ上」の梅酒です。

◆『The CHOYA SINGLE YEAR』は、1年熟成、紀州産南高梅100%、酸味料・香料・着色量無添加。

○甘みを抑え、キレのよい酸味と爽やかな香りを立たせ、重厚な中にも

凜とした味わいを実現。繊細な味付けの料理によくあう、新時代の梅酒です。

◆『The CHOYA BLACK』は、熟成とブレンド技術が奏でる傑作。芳醇ブランデー仕立て。

○チョーヤが考える最高の付加価値の「熟成」と「ブレンド技術」を融合。1年以上熟成させた梅酒に、フランス産ブランデーをブレンド。ブランデーの芳香と、遅れてやって来る力強い梅の風味、しっかりとした後味がうれしい逸品です。

写真左から『The CHOYA AGED 3 YEARS』
『The CHOYA SINGLE YEAR』
『The CHOYA BLACK』



炒めものやそのままかけても使える！ 『AJINOMOTO® えごまブレンド油』 200g 瓶

株式会社 J-オイルミルズ

J-オイルミルズは、健康ブームで注目された油種「えごま」を加熱に強いコーン油とブレンドした、家庭用油脂新商品『AJINOMOTO® えごまブレンド油』200gを新発売。

近年の健康ブームは、すっかり定着した感が強く、健康を意識して食事を摂る習慣を身につけた方が増えたようです。そんな中で調理素材も健康系がよく使われています。家庭用油脂もその影響を強く受けて、付加価値をもつ油が人気を集めています。

今回登場の『AJINOMOTO® えごまブレンド油』は、香ばしく加熱に強いコーン油とオメガ3（n-3系脂肪酸）たっぷりの「えごま油」をブレンドしているの、炒めものなどの加熱料理からドレッシングのベース、副菜にそのままかけて非加熱料理まで幅広い料理においしく使えます。

『AJINOMOTO® えごまブレンド油』の特長は…

- ① オメガ3（n-3系脂肪酸）たっぷりのえごま油を手軽に摂れます。
- ② 炒めものなどの加熱調理はもちろんドレッシングとして、または、最近

流行の食べ方の「そのままかけて」など色々な食べ方で楽しめます。

- ③ 加熱してもオメガ3（n-3系脂肪酸）成分は、ほぼそのまま残りますので健康感たっぷりです。
- ④ 使いやすい200g瓶入り。



『AJINOMOTO®えごまブレンド油』 オープン価格

クリナップは今年も協賛 「第9回いわきサンシャインマラソン」 上位入賞者には「特選キッチンツールセット」を贈呈

クリナップ株式会社

クリナップは、福島県いわき市で今年2月に開催された「第9回いわきサンシャインマラソン」に特別協賛し、男女フルマラソンの上位入賞者6名に賞品を贈呈しました。

クリナップは生産拠点を構える企業として地元「いわき市」や「福島県」の東日本大震災からの一日も早い復興を願い、毎年協賛して市民ランナーの走りを応援しています。今大会はフルマラソンをはじめ親子2キロを含めた全5種目に過去最多の11,122人がエントリー。ゲストランナーには、ラグビー日本代表「大野 均」さんや、ジャ

イアンツの「鈴木尚弘」さんなどが参加。沿道の応援を盛り上げながら、寒風のいわき市を爽やかな汗とともに走りました。表彰式ではクリナップから取締役生産部長 山田雄二が、フルマラソン男女優勝者を含めた1位から3位までの6名に「キッチンツールセット」を贈呈しました。

クリナップは、地元にも根ざす企業としていわき市や福島県の震災からの復興を願い、これからも特別協賛などを通じて参加される多くの市民ランナーの方々にエールを送り続けます。

笑顔でゴールテープを切る女子フルマラソン優勝 吉田香織選手



男子フルマラソン優勝 大橋真弥選手（右）に賞品目録を授与する山田雄二生産本部長



キーワードは「健康」「簡便」「おいしい」 『DHAホットケーキミックス』

昭和産業株式会社

昭和産業の春の新商品から、消費者ニーズの高い“健康”“簡単”“安全・安心”をプラスした新商品をピックアップ。

少子高齢化の進行や世帯人数の減少、有職主婦の増加を背景に、消費者の食に対するニーズの多様化と平均寿命の延伸とともに、健康な期間を延ばすための健康増進が重要視されています。そんな中で、家庭調理に対するニーズは、ますます健康的で簡便、安心・安全が求められています。さらに、オリンピックムーブの高まりなどによるインバウンド需要が見込まれ、「和食」への注目度も高くなりそうです。

昭和産業は、まず健康感を全面的にプラスした商品を開発。今回紹介するのはホットケーキ2枚分に、カラダの大事な栄養素DHAとカルシウム、さらに北海道産小麦粉100%使用という、カラダにうれしい3つの特長を持つホットケーキミックス『DHAホットケーキミックス』200gです。

DHAはカラダに大事な栄養素ですが体内ではほとんど作れないので、積極的に食べ物から摂りたい栄養素です。

『DHAホットケーキミックス』は、

- 子どもに摂らせたい栄養素のカルシウム228mgとDHA128mgが含まれた子どもの成長を応援するホットケーキミックス。
- 北海道産100%の小麦使用で安心感をプラス。
- ふんわり食感のホットケーキが手軽に作れ、いつものホットケーキに同じように朝食やおやつ、デザートなどで召し上がれます。

昭和産業『DHAホットケーキミックス』200gは、健康、簡便、安心・安全とともにおいしい笑顔をおとどけます。



『DHAホットケーキミックス』200g
200円（税抜き希望小売価格）

ノンアルだって一番搾り[®]製法！いつでもおいしい幸せ。

ノンアルコールテイスト飲料

『キリン 零 ICHI ゼロイチ』

キリンビール株式会社

キリンビールは、「もっとビールに近いノンアルできないの」という日本中のユーザーからとどいた、そんな声に応じて、『キリン 零 ICHI ゼロイチ』をリニューアル発売中！

キリンビールのノンアルコールテイスト飲料『キリン 零 ICHI ゼロイチ』は、手抜きゼロ、妥協ゼロ、ごまかしゼロ、人口甘味料ゼロと、こだわりぬいた飲みごたえ満開の美味しさです。

いつでもどこでも“飲みたい”その時、「く～っ幸せ」。あなたの毎日がおいしい瞬間でいっぱいになります。

ノンアルだって一番搾り。『キリン 零 ICHI ゼロイチ』は、ビールを知り尽くした「一番搾り[®]製法」でつくったノンアルコールテイスト飲料です。

今回のリニューアルは、“うれしい・おいしい進化”です。麦を増量し、さらにビールに近い上品なコクと、すっきりした後味を実現しています。

「いつでもおいしい！の幸せ」を実感できる、『キリン 零 ICHI ゼロイチ』は、これまでのノンアルに満足できなかった皆さんにおススメです。ビールに近い味わいをいつでもどこでも皆さんで大いにお楽しみください。

*一番搾り製法…

麦汁の濾過工程において、二番麦汁を搾らず、最初に流れ出る一番搾り麦汁のみを使う製造方法。

『キリン 零 ICHI ゼロイチ』 左から250mL缶、350mL缶、500mL缶、334mL（小びん）

