

お客さまのニーズに応える

## 2018年春夏家庭用グロサリー商品新発売

日本製粉株式会社

### グロサリー商品

#### ご家庭でストックできる、もちもち食感の生パスタ【商品特長】

- クリーム系のソースと相性の良い幅広タイプの「フェットチーネ」と、様々なソースと相性の良い「リングイネ」の2種類
- デュラム小麦粉に適量の中力小麦粉をブレンドした独自配合
- 生地を薄く伸ばしてカットするロール式製法を採用し、手打ちパスタのようなもちもち食感を追求
- ご家庭でストックして楽しめるよう、食感が良く日持ちする半生タイプ（常温保存で賞味期限6ヶ月）
- ゆで時間3分



フェットチーネ  
110g 180円（希望小売価格）



リングイネ  
110g 180円（希望小売価格）

### 冷凍食品

#### 新ブランド「オーマイ 具の衝撃」が登場！

- ニンニクの効いたオイルベースのソースに唐辛子を合わせた、やみつきになる味わい
- ベーコンとチョリソーのトッピングで満足の食べ応え
- 揚げなす、ブロッコリー、赤・黄パプリカで彩りよく



バジルトマト 300g

- 香味野菜の旨み、トマトの甘みが特長のトマトソースと香り高いバジルソースのWソース仕立て
- ごろっと存在感のある海老、ダイス状のモッツアレラチーズ、スナッペンエンドウ、ブロッコリーをトッピング



ペペロンチーノ 300g

#### 【商品特長】

- 総重量300gの1/4以上の具材を使用した、これまでの当社商品と比べ圧倒的な具材量

## 栄養機能食品

### 「真っ赤なアマニオイル」シリーズ発売

本シリーズは、料理にかけることで食卓を鮮やかに彩る、新感覚の調味オイルです。「インパクトのある鮮やかな赤色、おいしさ、そして健康」の3つをテーマに開発いたしました。オイルの赤色は、化粧品やサプリメントの原料として知られるアスタキサンチン<sup>(※1)</sup>によるものです。アマニは、オメガ3脂肪酸（ $\alpha$ -リノレン酸）の含有量が高い、プレミアムゴールデン種を使用しております。更に、本シ

リーズは「n-3系脂肪酸は、皮膚の健康維持を助ける栄養素です。」と表示し、栄養機能食品<sup>(※2)</sup>として発売します。

1日当たりの摂取目安量は3.0gで、 $\alpha$ -リノレン酸1.9g、アスタキサンチン2.0mgが摂取可能です。

<sup>(※1)</sup> えび、かに、さけ等に含まれるカロテノイド色素の一種。本品のアスタキサンチンは藻由来です。

<sup>(※2)</sup> 国が定めた規格基準のもと、栄養成分の機能を表示して販売される食品のこと。



90g 1,500円  
幅広く使えるプレーンタイプ

ご家庭の調味料に混ぜるだけでいろいろなバリエーションを楽しめます。



90g 1,500円  
国産ゆず精油使用のゆず風味

爽やかな風味と料理映えする色は、料理はもちろん、デザートとの相性も◎。



90g 1,500円  
アクセントになるしょうが風味

中華料理との相性も抜群。香味野菜と合わせて、食も進みます。