

新商品 & 情報コーナー

永谷園『あさげ・ひるげ・ゆうげ』

麒麟ビール株式会社 ...『KIRIN The STRONG (麒麟・ザ・ストロング)』

株式会社J-オイルミルズ『AJINOMOTO オリーブオイル』 300g/600g
『AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン』 300g

チョーヤ梅酒株式会社『第8回 CHOYA プレミアムセミナー』

クリナップ株式会社 ショールームアドバイザーの制服を一新！
気品と清潔感あふれる 12 種類の着回し

キューピー株式会社 ...『かんきつハーブ コブミカンの葉&レモングラス』

丸美屋食品工業株式会社 ...『1人前×2回分 かけうま麺用ソース』 3種

日清オイリオグループ株式会社 ...『アロンソ・ヌエボ・エクストラバージンオリーブオイル』

水にもすぐ溶ける！ 料理にも使いやすい粉末みそ汁 『あさげ・ひるげ・ゆうげ』

永谷園

永谷園が1974年に発売開始した即席みそ汁『あさげ 6袋入』『ひるげ 6袋入』『ゆうげ 6袋入』は、鰹だしのコクをより強くするため、これまで使用していた枕崎産鰹荒節に加え、コクが強い宗田節を加えることでだし感をアップして、この5月頃より順次リニューアル発売をします。また、サッとだしてすぐ溶けるという特長を活かした様々なアレンジレシピをパッケージに加えました。これからのシーズンにもぴったりな冷やしアレンジもおすすです。だしの旨みとみその豊かな味わいをおみそ汁としてだけではなく幅広くお楽しみいただける提案を展開していきます。

ドライタイプの『あさげ』シリーズは、フリーズドライ（真空凍結乾燥）のみそを使った粉末タイプ。サッと溶けてすぐ楽しめるので、忙しい朝やお弁当、旅先などのいろいろなシーンで使え、幅広いユーザーからご愛顧いただいています。

“サッと溶ける”ことで調理の際にも使い勝手がよく、だしの効いた味わいでこれだけで味が決まるので多彩なメニューが手軽に楽しめます。水にも“サッと溶ける”から、冷やしアレンジとして夏の定番、そうめんの「つけつゆ」としても楽しめます。

- 『あさげ 6袋入』は「合わせみそ」のおみそ汁。
- 『ひるげ 6袋入』は「赤だし」のおみそ汁。
- 『ゆうげ 6袋入』は「白みそ」のおみそ汁。それぞれ具材はわかめ、ふ、ねぎが入っています。

『あさげ 6袋入』『ひるげ 6袋入』『ゆうげ 6袋入』
各220円（税抜希望小売価格）



うまさで選べ！ 新世代のストロングチューハイ！！

『KIRIN The STRONG (麒麟・ザ・ストロング)』

麒麟ビール株式会社

麒麟ビールから、「もっとおいしくて、刺激や飲みごたえのあるストロングチューハイが飲みたい。」そんなユーザーの声に応えた新世代のストロングチューハイ『麒麟・ザ・ストロング』が満を持して登場。力強い刺激と爽快感で一日を気持ちよくリセットしてください。

“うまさで選べ！”新世代のストロングチューハイ『麒麟・ザ・ストロング』は、うまさこだわった麒麟独自の「トリプルハード製法」。

①ハードな炭酸感→麒麟チューハイ最強レベルの炭酸。

②ハードな味わい→うま味を凝縮したハードエキス（特許出願中）。

③ハードなアルコール感→後キレ爽快、A.L.C. 9%のクリアウォッカ採用。

●『麒麟・ザ・ストロング』は糖類ゼロ、プリン体ゼロ、A.L.C. 9%。

350mL・500mL 缶で発売。

●『麒麟・ザ・ストロング』は、3種類。

◆コーラの刺激くハードコーラく

◆レモンの刺激くハードレモンく

◆ドライの刺激くハードドライくNEWから選べます。

『麒麟・ザ・ストロング』は、キャンペーン実施中。応募期間の第一弾は終了し、第二弾の応募締め切りは6月25日24:00までです。

「うまさ体感キャンペーン」に応募して新商品をゲットしましょう。応募詳細は麒麟HPをご覧ください。

キリンストロングチューハイ『麒麟・ザ・ストロング』各300・500mL缶 *オープン価格



日本の食卓に合う風味の良いオリーブオイル

軽くて使いやすいペットボトルが新登場！

『AJINOMOTO オリーブオイル』 300g/600g UDエコペット

『AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン』 300g ペット

株式会社 J-オイルミルズ

J-オイルミルズは、オリーブオイルの使用増加に応え、もっと活用範囲を広げていただくために、使い勝手のよい容量と容器で『AJINOMOTO オリーブオイル』300g/600g UDエコペットと『AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン』300g ペットを発売中。

近年のオリーブオイル人気はとどまることを知らないようです。風味の良さはもちろん、健康志向の高まりに加え、「かける」という用途やメニューの広がりなどによって購入者層は順調に拡大しています。

J-オイルミルズは、オリーブオイルの汎用性をもっと高めるために、軽くて使いやすいペットボトルを採用しました。これまでの商品にペットボトルタイプをラインナップすることでユーザーの皆さまの容器・容量の選択の幅を広げて、使いやすさを充実し、さらに需要を高めていきます。

また、ラインナップ全体のパッケージデザインをリニューアルしました。

『AJINOMOTO オリーブオイル』はマイルドでやさしい風味と色々な料理に幅広く使えることを訴求。

『AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン』は、日本の食卓に合うフルーティーな風味と「いつもの料理にひとかけ」を訴求します。ぜひ大いにご活用ください。



『AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン』『AJINOMOTO オリーブオイル』各オープン価格

梅酒づくり、秘蔵梅酒やカクテルの試飲も 「第8回 CHOYA プレミアムセミナー」 東京お台場にて開催

チョーヤ梅酒株式会社

チョーヤ梅酒は、旬の紀州産南高梅を使った梅酒づくりとCHOYAに合う料理やカクテル、さらに秘蔵梅酒が楽しめる「CHOYAプレミアムセミナー」を東京お台場のグランドニッコー東京台場 3階 プライベートバー「ジー&ジー」にて開催します。実施日時は2018年6月24日(日)。

第8回「CHOYAプレミアムセミナー」概要

チョーヤでは2011年から、毎年梅の時期である6月に、昔から各家庭でつくられていた梅酒づくりを体験してもらうため、南高梅を使用した「梅酒づくりセミナー」開催。今開催で8回目を迎えます。

産地直送の紀州産南高梅を使用した梅酒づくりの他、「梅・CHOYAについてのミニ講座」「CHOYA秘蔵梅酒の試飲」「CHOYA梅酒製品の飲み比べ、

お料理とマリナーージュ、プロのバーテンダーがつくる本格的なカクテル」など、梅とCHOYAを存分に楽しめる特別なセミナーです。ぜひご参加ください。

日時：2018年6月24日(日)

第一部：12時～13時30分

第二部：15時～16時30分

会場：グランドニッコー東京 台場3階

プライベートバー「ジー&ジー」

参加費：3,000円(1人/税込)

定員：各回30名(応募者多数の場合は抽選)

応募方法：Webサイトからの申し込み

http://www.choya.co.jp/life/premium_seminar/

応募締め切：6月4日(月)15時まで



全国のクリナップショールームアドバイザーの制服を一新！

気品と清潔感あふれる 12 種類の着回し

クリナップ株式会社

クリナップは、全国103カ所のショールームでお客様と接するショールームアドバイザーの制服を一新しました。

気品と清潔感溢れる新制服を通じ、「心豊かな食・文化」を創る企業として、ブランド価値向上を図ります。

今回の制服デザインのポイントは、①清潔・清楚・誠実な印象。②動きやすい機能性と寒暖を調節できる着用時の快適性。③ポイントとして「赤」を使用し、クリナップらしさを表現。

以上3点を新制服に採用。常にトレンドが変動する住宅・インテリア業界において、最新トレンドを踏まえながら、機能性に優れ、お客様への気品ある印象と安心を提供するデザインにこだわりました。

新制服の具体的な着こなしは、ジャ



ジャケットのボタンかがり、クリナップカラーの赤がポイント。

ケット、パンツ、スカート、ブラウス（2色）、夏用ブラウスの6つのアイテムを組み合わせます。新柄のコサージュは、ブランドカラーのレッドの他に、キラキラ輝くステンレスの光からインスピレーションを受けたイエローの2色を用意。アイテムと組み合わせにより12種のコーディネートができます。また、妊娠中のアドバイザーも安心して働けるサイズ調節が可能なマタニティ用のワンピースを用意。

気品溢れる新制服でお客様をお待ちしています。



“パクチー”に続くアジアンハーブ
“コブミカンの葉”が好評
『かんきつハーブ コブミカンの葉&レモングラス』
かけるだけで本格的なアジアン風味を楽しめる
キューピー株式会社

キューピーは、家庭用アジアンフードのブランド「アジアンテーブル」から、通信販売限定で発売している『かんきつハーブ コブミカンの葉&レモングラス』の販路を拡大し、全国への販売を開始します。

『かんきつハーブ コブミカンの葉&レモングラス』は、かけるだけでアジアンハーブの香りが際立つ、爽やかな風味のソースです。ベースとなるライム果汁に、トムヤムクンなどのアジアン料理に使われる“コブミカンの葉”と“レモングラス”の2種類のハーブを合わせました。“コブミカン”は、東南アジア原産の柑橘類の一種。これら特徴的なハーブを使用することで、いつもの料理がアジアンの爽やかな風味に変わります。

キューピーは2017年に6月にネット通販の販路限定で販売を開始したところ、購入者から高い評価をいただき、また、好みがはっきり分かれる“パクチー”に対して“コブミカンの葉”の風味は、より幅広い層に受け入れられることがわかりました。

アジアンフード人気は、外食産業でも伸びていることから、家庭用商品の販路拡大に合わせて、業務用商品でも『かんきつハーブソース（バイマックルー&レモングラス）』を発売します。

キューピーは、本格的なアジアンフードが手軽に楽しめる調味料の開発を通して、新しい食シーンを創出していきます。

*バイマックルー=タイではコブミカンの葉をバイマックルーと呼びます。



『かんきつハーブ コブミカンの葉&レモングラス』
350円（税抜参考小売価格）

麺にかけるだけの具入り “ かけうま麺用ソースシリーズ ”
待望の「1人前×2回分」が新登場！

『1人前×2回分 かけうま麺用ソース』

〈ピリ辛ジャージャー麺の素〉 〈四川風担々麺の素〉
〈明太クリーム麺の素〉

丸美屋食品工業株式会社

丸美屋食品工業は、お好みの麺にかけるだけで手軽に楽しめる「かけうま麺用ソース」シリーズに、食シーズンに合わせた分包タイプの『1人前×2回分 かけうま麺用ソース』〈ピリ辛ジャージャー麺の素〉〈四川風担々麺の素〉〈明太クリーム麺の素〉の3アイテムを新発売中です。

◆『1人前×2回分 かけうま麺用ソース』シリーズの特長は…

- ① 温めいらずで常温のまま麺にかけることができます。
- ② うどん・そば・そうめん・中華麺などお好みの麺でつくれます。
- ③ 1人前×2回分の分包タイプなので、家族の食べたいメニューに合わせて1人前から楽しめます。

〈ピリ辛ジャージャー麺の素〉＝

- 鶏がらの旨みを効かせたコクのある味わい。
- 赤味噌と甜麺醬をベースに豆板醬を加え、風味豊かなピリ辛みそ味です。



〈四川風担々麺の素〉＝

- 辛さと香りが引き立つひき肉入りソース。
- 風味豊かなごま&豚、鶏の旨みを加えたコクのある味わい。豆板醬と花椒をきかせました。

〈明太クリーム麺の素〉＝

- 明太の風味とクリームのコクを活かしたまろやかなソース。
- 隠し味に醤油風味をきかせ、うどんやそうめんにも合う味付けに仕上げました。

ご家族の一人ひとりの好みに合わせた味のソースを選んで楽しめる分包タイプの『1人前×2回分 かけうま麺用ソース』シリーズで色々な麺をお楽しみください。

『1人前×2回分 かけうま麺用ソース』
各80g×2回分 220円（税抜希望小売価格）



〈ピリ辛ジャージャー麺の素〉〈四川風担々麺の素〉〈明太クリーム麺の素〉

夏のオリーブオイルのニューボー！ 早摘みオリーブの搾りたてを南半球チリから空輸でお届け 『アロンソ・ヌエボ・エキストラバージンオリーブオイル』

日清オイリオグループ株式会社

日清オイリオグループ株式会社は、収穫期を4月から迎える南半球チリ産のフレッシュなオリーブオイルのニューボー『アロンソ・ヌエボ・エキストラバージンオリーブオイル』を期間限定にて通信販売します。今年で11年目を迎えた日清オイリオグループの夏のオリーブオイルニューボー企画は、年に1度の限定企画として大好評。近年、食用油脂にあって存在感が高まっているオリーブオイル。購入においては、「香り」「味」「調理方法」に応じて選択するという本格志向の方が増えています。そんな方々にご満足いただけるオリーブオイルを世界中から厳選。その中から今回選ばれた逸品が南半球チリ産『アロンソ・ヌエボ・エキストラバージンオリーブオイル』です。生産者のポベニャ社は、米国で開催される「ロサンゼルス国際エキストラバージンオリーブオイル品評会」において2年連続で最高金賞を受賞。2016年には『アロンソ・ヌエボ』で優秀金賞（ミディアムカテゴリー）を受賞するなど輝かしい実績を上げています。

『アロンソ・ヌエボ・エキストラバージンオリーブオイル』の特長は、①希少な早

摘みオリーブオイル。②収穫から3時間以内に搾油したフレッシュで高品質なエキストラバージンオリーブオイル。③搾りたてのオリーブの風味を最大限にひきだすノンフィルター（フィルター濾過をしない）オリーブオイル。④国際エキストラバージンオリーブオイル品評会で「優秀金賞」授賞。

『アロンソ・ヌエボ・エキストラバージンオリーブオイル』は、日清オイリオ通信販売オンラインショップで予約受付中。お届けは7月中旬からになります。



『アロンソ・ヌエボ・エキストラバージンオリーブオイル』
5,800円
(税込・送料無料)

<http://shop.nisshin.oillio.com/>