

新商品 & 情報コーナー

昭和産業株式会社 『オリーブオイル生活』

永谷園 『野菜増し増し！ラーメン茶づけ』 2種

チョーヤ梅酒株式会社 『The CHOYAウメッシュ』

神州一味噌株式会社 『国産ほたて汁 4食』
『四万十川産あおさ汁 4食』

株式会社J-オイルミルズ 『ラーマ バターの風味』 パッケージ刷新

丸美屋食品工業株式会社 『のっけるふりかけ〈鮭明太〉』

日清オイリオグループ株式会社 『日清味つけごま香油』 2種

キリンビール株式会社 『KIRIN 本搾り 夏柑』

SHOWAのプレミアム系オイル新商品

『オリーブオイル生活』

昭和産業株式会社

健康イメージの広がりとともにエクストラバージンオリーブオイルを中心にオリーブオイルの人気は高まるばかりです。しかし、エクストラバージンオリーブオイルは独特の風味や辛さと香りが強いのが特徴。その特徴ゆえに「使い方が分からない」「和食には合わないイメージがある」といった苦手意識を持たれている方も見受けられます。

そこで昭和産業は、料理への使いやすさと健康感を兼ね備えた、クセのない、あっさり軽い味わいの100%オリーブオイルを提案。エクストラバージンオリーブオイルに含まれるオレイン酸の栄養価は同等でありながら、苦味、辛味を抑えた、これ1本でいろいろな料理に使えるオリーブオイルの新商品をSHOWAのプレミアム系オイルとして新発売。

SHOWA『オリーブオイル生活』の特長は…

- ① クセのない軽い味わいで、苦味、辛味の弱い、クセのないタイプの100%オリーブオイルです。

- ② これ1本で和食、揚げ物、焼き物、生食などいろいろな料理に使えます。
- ③ たっぷり大容量タイプ、950g入りだから、毎日手軽にたっぷり使えて大変便利です。

SHOWAのプレミアム系オイル『オレインリッチ』『エクストラバージンオリーブオイル』に続く『オリーブオイル生活』のおいしさと健康感をぜひお楽しみください。



『オリーブオイル生活』 950g * オープン価格

“お茶づけ×ラーメン” ウマイ！早い！究極の学生メシ誕生 『野菜増し増し！ラーメン茶づけ』 〈Wスープの魚介豚骨味・ピリ辛担々麺風〉

永谷園

永谷園は、お茶づけとラーメンスープをコラボさせたお茶づけの素『野菜増し増し！ラーメン茶づけの素』〈Wスープの魚介豚骨味〉とくピリ辛担々麺風〉を新発売。

ごはんとお湯で手軽に食べられるお茶づけです。食べ盛りの中高生にも満足していただけるような濃厚な味わいのお茶づけの素新商品、ぜひお試しください。

今回の商品は、中高生や濃厚な味わいをガツンと食べたい方へ向けて、サラサラ食べるイメージのお茶づけとガッツリ食べるラーメンを融合した本品を開発。スープは根強い人気のラーメンの味わいを再現し、野菜をたっぷりトッピングするラーメンの人気メニューをイメージした『野菜増し増し！』にすることで、お子さまの食生活が気になるお母さまにも満足していただける具沢山の味わいに仕上げました。究極の学生メシの誕生です。

『野菜増し増し！ラーメン茶づけの素』〈Wスープの魚介豚

骨味〉は、鯉節、さば節煮干粉の3種の魚粉と豚骨醤油のWのスープ。魚介のうまさと豚骨のコクが効いた濃厚なあじわいが決めて。具材は、小松菜、きくらげ、ごま、海苔です。

〈ピリ辛担々麺風〉は、豚骨味噌ベースに、ごまのコク、花椒の香りが効いたピリ辛担々スープ。花椒のクセになる辛さと、ラー油や赤唐辛子の旨みのある辛さが決めて。具材は小松菜、鶏そぼろ、海苔、唐辛子です。

お茶づけ×ラーメンのおいしさを実感してください。



『野菜増し増し！ラーメン茶づけの素』〈Wスープの魚介豚骨味〉、〈ピリ辛担々麺風〉 158円（税別希望小売価格）

発売30周年 初の全面リニューアル!

『The CHOYAウメッシュ』

チョーヤ梅酒株式会社

チョーヤ梅酒は発売30周年を迎えた『チョーヤ ウメッシュ』のネーミング・パッケージ・中味の全面リニューアルをし、8月末出荷分から順次切替発売をします。

1988年登場の『チョーヤ ウメッシュ』缶。それまでになかった缶入りの梅酒ソーダは、梅酒の飲用量や飲用シーンなどに大きな変化をもたらしました。発売30年の今も、手軽に飲める本格梅酒のソーダとして幅広い世代の皆さまにご愛顧いただいています。

今回のリニューアルにより『The CHOYAウメッシュ』に生まれ変わりました。このリニューアルにより使用する梅を国産100%から紀州産南高梅100%へ、スペックアップ。パッケージは、「The CHOYA」の特徴でもある梅鉢ラベルとボトルのカットで統一感を持たせ、プレミアム濃厚タイプに相応しいデザインに変更しました。

本格梅酒ソーダの代名詞「ウメッシュ」と、高品質を保證する冠名「The CHOYA」を結びつけ、本格梅酒ソーダ『The CHOYA

ウメッシュ』を世界ブランドとして展開。TVCMをはじめ、積極的なPRを通して、ユーザー拡大を目指します。

新しく生まれ変わった世界ブランドの『The CHOYAウメッシュ』を、これまで通り様々なシーンで飲用し、大いに美味しさを堪能してください。

チョーヤは、スローガンの「とどけ、梅のちから。」にある通り、梅の持つ新しい可能性を追求し、梅の素晴らしさを世界中の人々にお届けします。

『The CHOYAウメッシュ』250mL缶/198円、
350mL缶/263円（税別希望小売価格）



神州一味噌 即席みそ汁 新商品

日本で取れた食材を。国産具材のおみそ汁。

『国産ほたて汁 4食』

『四万十川産あおさ汁 4食』

神州一味噌株式会社

神州一味噌の秋の新商品から即席みそ汁2品を紹介。

価格が少し高くても、ちょっと贅沢な国産の美味しいみそ汁が飲みたいという声にお応えして、神州一味噌ならではの厳選した国産素材を使用した即席みそ汁『国産ほたて汁 4食』と『四万十川産あおさ汁 4食』を9月3日(月)から全国で新発売を開始。

新登場の即席みそ汁『国産ほたて汁 4食』と『四万十川産あおさ汁 4食』は、
●厳選した国産の具を使用しています。
●おいしさには秘密があります。

『国産ほたて汁 4食』＝

- ①青森県産・北海道産を中心に国産ほたて貝を使用しています。
- ②おいしさの秘密は、殻からはずしたほたて貝の身を、そのままレトルトパックにしました。ほたてのだしが効いておいしさグーンとアップです。



『四万十川産あおさ汁 4食』＝

- ①高知県の清流、四万十川産あおさを100%使用しています。
- ②おいしさの秘密は、あおさは手摘みでやさしく収穫されていて、香りが高く、南国の陽光を浴びたあおさは、緑色が濃いのが特徴です。

どちらも希少なご当地ブランド。しかも即席みそ汁で堪能できるお手軽さ。『国産ほたて汁 4食』と『四万十川産あおさ汁 4食』を大いにお楽しみください。

『国産ほたて汁 4食』、『四万十川産あおさ汁 4食』
*オープン価格



家庭用マーガリン リニューアル！

『ラーマ バターの風味』 パッケージ刷新

お客様評価の点を可視化し、シズルを加えイメージしやすく！

株式会社 J-オイルミルズ

J-オイルミルズは、新規ユーザーの獲得に注力するために、家庭用マーガリン『ラーマ バターの風味』のパッケージをリニューアルして9月から順次全国で新発売を開始します。

『ラーマ バターの風味』は、特に40代以上の方から高い支持を得ている人気のマーガリンです。

『ラーマ バターの風味』の今回のリニューアルは、本商品を使用いただいているユーザーが高く評価している点＝「トーストに合う」「パンに塗りやすい」「バターのような味わい」「コクがある」＝といったことに着目し、味や使用法などがイメージしやすいようにパッケージデザインを変更しました。

パッケージを見てイメージしやすくすることで、新しいお客さまにも手に取りやすくすることと、若い世代へのアピールも兼ねてのリニューアルです。

『ラーマ バターの風味』 特長は、コクのあるバター風味豊かなマーガリンで、特にトーストにピッタリのおいしさです。また、バターの代わりにいろいろな料理にも幅広く使えて便利です。もちろんおいしさをアップしてくれます。新しくなった『ラーマ バターの風味』をぜひお試しください。

『ラーマ バターの風味』 300g *オープン価格



ごはんはもちろん、おむすび、酒の肴にも！ 人気のアイテムをさらにおいしくリニューアル！ 『のっけるふりかけ〈鮭明太〉』

丸美屋食品工業株式会社

丸美屋食品工業は、おかず感覚の新しいタイプのごはんのお供『のっけるふりかけ』シリーズの『のっけるふりかけ〈鮭明太〉』をリニューアル新発売中。ぜひお楽しみください。

★『のっけるふりかけ』シリーズは…

- “しっとり食感&たっぷり具材”で、ごはんがすすむ、おかず感覚のふりかけです。
- ごはんのお供はもちろん、おむすびの具やお茶づけ、酒のお供などにも使える汎用性の高い瓶入りふりかけです。

★リニューアル発売★

『のっけるふりかけ〈鮭明太〉』…

- ◆ 鮭と明太子の旨味や辛味を合わせ、柚子の香りをほんのり効かせました。
- ◆ 魚卵のプチプチ食感も楽しめて、おいしさグーンとアップしました。

★『のっけるふりかけ〈鮭明太〉』 のリニューアルポイント…

- ◆ 鮭を25%増量し、鮭の旨味と具材間を高めて、パッケージに「鮭25%増量！」を表記してアピールを強化。
- ◆ 具材のバランスを見直しよりプチプチとした食感をアップしました。
- ◆ 柚子の酸味と香りをやや抑え、鮭と明太子の味がより際立つ味わいになりました。



『のっけるふりかけ〈鮭明太〉』
250円（税別希望小売価格）

オイルをかけて楽しむメニューを、もっと手軽においしく！

『日清味つけごま香油』

〈ごま油×醤油〉〈ごま油×塩にんにく〉

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拡大に向けて、そのままかけて楽しむオイル（かけるオイル）を新発売。「オイルの風味を調味料として楽しんでいただく」という新たな切り口の提案により、かけるオイルのさらなる普及を図っていきます。

新発売の『日清味つけごま香油』は、近年、家庭料理でも広がりを見せている「ナムル」や「和え物」といった、ごま油の風味を調味料として楽しむメニューを、もっと手軽においしく召し上がっていただくために開発された新商品。かけるオイルに新たな価値を付加することで、ユーザーの皆さまの満足度向上と、ごま油及び家庭用食用油脂の利用の活性化と拡大につながっていきます。

◆『日清味つけごま香油』2種◆

「かけて！あえて！これ1本！」。

使い方はいろいろ。面倒な味付けなし、これ1本で手軽にごま風味メニューを楽しめます。

★『日清味つけごま香油』の特長

- ごま油と調味液をブレンドした「ごま油入り調味料」。

- かけて、あえて、これ1本で風味付け。
- ごま油によく合う人気の味をラインアップ。
〈ごま油×醤油〉＝王道の「ごま油×醤油」は幅広い世代に好まれる味付け。毎日のおかずに手軽においしく仕上げます。
〈ごま油×塩にんにく〉＝食欲をそそる「ごま油×塩にんにく」は適度なんにく風味がアクセント。もう一品のおかずやおつまみメニューにもぴったりです。

ごま油の風味を調味料として楽しめる『日清味つけごま香油』を大にお楽しみください。



『日清味つけごま香油』各150g *オープン価格

今年の夏はギュッとさわやか。

『KIRIN 本搾り 夏柑』

期間限定

キリンビール株式会社

キリンビールから期間限定で発売中の缶チューハイ『KIRIN 本搾り™ 夏柑』は、知れば驚く、はじめての本搾り。搾った果汁を冷えたジョッキにトクットクットクツ。目指したのはギュッと搾ったお店のチューハイみたいなおいしさ！

キリンの提案。“今年の夏はギュッとさわやか”。

『KIRIN 本搾り™ 夏柑』は、たっぷり果汁とお酒だけでできています。ギュッと搾った夏みかんやはっさくのさわやかな柑橘の果実味が楽しめる缶チューハイです。

『KIRIN 本搾り™ 夏柑』は、チューハイに“にごり”？＝グラスにそそげば分かるその“にごり”は果汁をちゃんと搾った証です。「たっぷり果汁」と「お酒」だけでつくった本搾りならではの、お店で飲むチューハイのようなギュッと搾ったおいしさを、ぜひお家で楽しんでください。

『KIRIN 本搾り™ 夏柑』がさらに美味しく？＝本搾り™は、果汁が多いため成分が沈殿します。だから、飲む前にひっくり返すのがポイント。果汁感がさらにアップしたことで、くると混ぜてから飲むおいしさは格別です。

この夏いろいろなシーンで、家族や仲間と、ワイワイガヤガヤ、『KIRIN 本搾り™ 夏柑』をみんなで、ひっくり返してギュッと搾ったおいしさを大いに楽しみましょう。



『KIRIN 本搾り™ 夏柑』*オープン価格