

2026年1月16日

2026年春季新商品・リニューアル品のご案内

全45品

2026年3月1日より社名を「Umios株式会社」に変更するマルハニチロ株式会社（本社所在地：東京都江東区、代表取締役社長：池見 賢）は、Umiosとして初となる2026年春季の新商品40品、リニューアル品5品を発表いたします。

カテゴリー	発売商品数	内訳	
		新商品	リニューアル品※
家庭用冷凍食品	16	14	2
家庭用加工食品（缶詰）	7	6	1
家庭用加工食品（すりみ食品）	1	1	0
家庭用加工食品（デザート）	6	6	0
家庭用加工食品（フリーズドライ）	2	2	0
業務用冷凍食品	13	11	2
合計	45	40	5

※デザイン変更品・コード変更品を除く

健康価値や本格的なおいしさなど、食へのこだわりを求める生活者が増えています。また調理現場では、深刻化する人手不足・原料高騰といった課題を解決する商品へのニーズが強まっています。

このたび、マルハニチロが培ってきた資源調達力と加工技術力を生かし、食を楽しめる家庭用商品、ユーザーの課題解決に貢献する業務用商品を開発いたしました。

“海を起点とした価値創造力で、食を通じて人も地球も健康にする”ソリューションカンパニーとして、生活者起点のマーケティングを軸とした、持続可能なタンパク質の提供と健康価値の創造を通じて、これからも食から広がる豊かなくらしとあわせに貢献してまいります。

1. 家庭用冷凍食品

家庭用冷凍食品市場は、単身世帯の増加やライフスタイルの多様化を背景に、年々拡大を続けています。こうした環境下、今春は若年層を中心に、簡便性が高くタイムパフォーマンスの良い主食商品を中心に、個食対応商品を拡充します。

■新中華街「赤坂璃宮の小籠包」

「新中華街」シリーズから、赤坂璃宮の小籠包を発売します。肉の旨みを感じられるたっぷりのスープを、中具と相性の良い皮で包んだ本格小籠包です。新たにリング型のトレイを開発し、小籠包本来の食べ方でスープまで余すことなく楽しめます。



■^{チポチャ}집포차「ポックンチャンポン／クリーミーポックンミョン」

“韓国屋台の味を手軽にご家庭で”をコンセプトにした新シリーズです。本場韓国で食べるような「親しみやすく、現地で愛される」味わいを再現しました。

韓国の定番メニューである「ポックンチャンポン」（韓国式汁なし麺）と、人気のメニューである「クリーミーポックンミョン」（ピリ辛クリーム焼そば）の2品を発売します。



■「五目中華丼の具／旨塩中華丼の具／麻婆茄子丼の具」

“お茶碗 1 杯分の適量の丼を食べたい”というニーズに応えた丼の具です。

「五目中華丼の具」は、野菜のおいしさを引き立たせ、オイスターソースが効いた醤油ベースのあんを使用しています。「旨塩中華丼の具」は、ホタテの旨みが効いた海鮮風味の塩ベースのあんに仕立てました。「麻婆茄子丼の具」は、花椒の香りと辛さをアクセントにした本格的な味わいです。



2. 家庭用加工食品（缶詰）

年間約1,000億円規模（※1）で推移する水産缶詰市場は、漁獲状況の変動が続いております。こうした中、DHA・EPAなどを含む健康食材として、また簡便性に応える商品として、さまざまな食シーンでお使いいただける商品を展開します。

※1 インターネージSCIデータよりマルハニチロ試算

■月花「さばトマト煮」

普段の食事で手軽に魚を取り入れたい方に向けた缶詰です。

脂がのった大型の国産サバを国産トマトで煮込みました。さっぱりとした中にサバとトマトの旨みが広がり、そのままでもさまざまな料理にもお使いいただけます。



■「まるずわいがに ほぐしみ」

普段の食事を少し華やかにしたい時にお使いいただける缶詰です。従来品に比べカニ肉を増やし、満足感とおいしさがアップしました。原料調達・製造・販売をすべてマルハニチログループで行っており、手軽な価格でお使いいただけます。



3. 家庭用加工食品（すりみ食品）

フィッシュソーセージ市場は、健康価値や手軽さが再評価され堅調に伸長しており、当社商品も直近で前年2桁増と推移しています。また、食シーンの多様化が進む中、今春は宗教や食文化を超えてより多くの生活者が安心して食べられる商品を展開いたします。

■「おさかなとチーズのソーセージ」

宗教や文化の違いを超えて楽しめる、4種のチーズ（チェダー、パルメザン、ゴーダ、マリボ）を使ったハラール認証（※）取得のフィッシュソーセージです。

※ 豚やアルコールなど、イスラム教で禁じられたものが製品に含まれないことを認証団体の監査によって認定されるもの



4. 家庭用加工食品（デザート）

常温カップゼリー市場は、近年の猛暑を背景に需要が伸びています。今春は、個食化や栄養バランスへのニーズに応え、微細藻類由来の DHA を使用した栄養機能食品や、凍らせて食べるタイプなど新たな価値を提案します。

■ 「おはだのごちそう D-HADA（ディーハダ） いちごヨーグルトゼリー」

皮膚の健康維持を助ける栄養素である「n-3系脂肪酸（DHA）」を600mg配合した栄養機能食品のパウチゼリーです。サステナブルな微細藻類由来のDHAを使用しています。果汁感を引き立てるゼリーの食感に加え、乳酸菌100億個と1日分のビタミンC（※）入りです。

※ 栄養素等表示基準値に基づく



5. 家庭用加工食品（フリーズドライ）

フリーズドライ味噌汁の市場は2024年に4,300トンとなり、2015年対比244%（※2）と大幅に伸長しています。当社は40年以上にわたり培った加工技術力をもとに、今春より自社ブランド商品を本格的に展開します。

※2 富士経済「2025年 食品マーケティング便覧」

■ 「藻の味噌汁～スピルリナ～」

バランスの良い定番の味わいにスーパーフードとして注目されている微細藻類スピルリナを加えたフリーズドライの味噌汁です。製造方法を工夫し、スピルリナの色調を生かした特徴的な緑色に仕上げました。



6. 業務用冷凍食品

惣菜市場は2024年に11兆円を超え（※3）、特に麺類の需要が拡大しています。当社は業務用冷凍焼そば市場シェアNo.1メーカー（※4）として、今春は、拡大する惣菜市場の調理麺カテゴリーに貢献するとともに、水産原料を生かした加工品により、病院施設給食の調理現場における人手不足に対応する商品を展開します。

※3 一般社団法人 日本惣菜協会 「2025年版 惣菜白書」

※4 富士経済「業務用食品マーケティング便覧2024」〈冷凍焼きそば類・2023年〉

- 「直火炒めお好みソース焼そば」
- 「お好み焼きシート」
- 「白身天ぷら（骨なし）60」

「直火炒めお好みソース焼そば」は、主に量販惣菜・外食向けの商品です。店内調理での作業性に配慮しつつ「直火炒め」を訴求し「お好み焼きシート」と共にメニュー提案を強化することでインスタ製造回帰につなげます。

「白身天ぷら（骨なし）60」は、主に給食・量販惣菜向けの商品です。世界的な魚介類消費量の増加と為替変動の影響で、冷凍魚の切り身の高騰が続く中、調理現場のコスト面と作業課題にお応えします。



以上



報道各位からのお問い合わせ先
マルハニチロ株式会社 経営企画部
ブランドコミュニケーション・広報グループ
メール koho@maruha-nichiro.co.jp




2026年3月
マルハニチロは、Umiosへ


2026 年春季新商品・リニューアル品一覧表

1. 【家庭用冷凍食品】

発売日：2026年3月1日／発売地域：全国



No.	商品名	内容
1	<p>【新商品】新中華街 赤坂璃宮の小籠包</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 赤坂璃宮 譚オーナーシェフ監修の本格小籠包です。 ・ 濃厚ながらも上品に仕立てたたっぷりのスープが特長です。 ・ 豚肉の旨みを生かした中具を、相性の良い薄皮で包みました。 ・ レンゲ型のトレイでスープを最後まで楽しめます。 <p>【調理方法】電子レンジ・蒸し器 【規格】8個入（200g） 【生産工場】国内協力工場</p>
2	<p>【新商品】チフポチャ 집포차 ポックンチャンポン</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 韓国屋台の味を手軽にご家庭で味わえる「^{チフポチャ}집포차」シリーズのポックンチャンポンです。 ・ ポックンチャンポンは、あとひく辛さが特長の韓国式汁なし麺です。 ・ もっちりとした太麺を焼き、海鮮と野菜の旨みが凝縮した牛骨コムタンベースのタレを合わせて仕立てました。 ・ 9種の具材（エビ、イカ、豚肉、キャベツ、白菜、玉ねぎ、にんじん、きくらげ、ニラ）入りです。 <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】1人前（327g） 【生産工場】大江工場</p>

<p>3</p>	<p>【新商品】^{チフポチャ} 집포차 クリーミーポックンミョン</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 韓国屋台の味を手軽にご家庭で味わえる「^{チフポチャ} 집포차」シリーズのクリーミーポックンミョンです。 クリーミーポックンミョンは、韓国発祥のトゥーンバパスタの味を再現したピリ辛クリーム焼そばです。 チーズ入りの濃厚なクリームソースをもちもちとした麺に合わせ、辛さとまろやかさが両立したやみつき感のある味に仕立てました。 具材にはエビ、マッシュルーム、青ねぎを使用しています。 <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】1人前（290g） 【生産工場】群馬工場</p>
<p>4</p>	<p>【新商品】五目中華丼の具</p> 	<ul style="list-style-type: none"> お茶碗に盛った時に“ちょうどいい量”の五目中華丼の具です。 豚肉の旨みとオイスターソースが効いた醤油ベースのあんに仕立てました。 6種の具材（豚肉、白菜、にんじん、チンゲン菜、たけのこ、きくらげ）入りです。 <p>【調理方法】電子レンジ・湯せん 【規格】2袋入（210g） 【生産工場】マルハニチロ九州</p>
<p>5</p>	<p>【新商品】旨塩中華丼の具</p> 	<ul style="list-style-type: none"> お茶碗に盛った時に“ちょうどいい量”の旨塩中華丼の具です。 ホタテの旨みが効いた、海鮮風味の塩ベースのあんに仕立てました。 5種の具材（豚肉、白菜、もやし、にんじん、きくらげ）入りです。 <p>【調理方法】電子レンジ・湯せん 【規格】2袋入（210g） 【生産工場】マルハニチロ九州</p>

<p>6</p>	<p>【新商品】麻婆茄子丼の具</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ お茶碗に盛った時に“ちょうどいい量”の麻婆茄子丼の具です。 ・ 豚挽き肉と4種の醬（甜麵醬、麻辣醬、豆豉醬、豆板醬）の風味を引き立てた本格的な味わいです。 ・ 花椒の香りと辛さが食欲をそそります。 <p>【調理方法】 電子レンジ・湯せん 【規格】 2袋入（210g） 【生産工場】 マルハニチロ九州</p>
<p>7</p>	<p>【新商品】とまらぬウマさ！やみつきメシ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 焼肉のタレをベースにした甘辛さに、にんにくとごま油の風味でアクセントを加えて、やみつき感のある味わいに仕立てました。 ・ 濃いめの味付けをした豚肉、卵、プチプチとした食感の大麥で、最後のひと口まで楽しめます。 <p>【調理方法】 電子レンジ・フライパン 【規格】 450g 【生産工場】 大江工場</p>
<p>8</p>	<p>【新商品】町中華の炒飯</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 独自の「あおり炒め製法」でパラッとふっくら仕上げた、町中華での味わいをイメージした炒飯です。 ・ とんこつベースの味付けに、醤油やローストねぎの香ばしさを加え、香り高く仕上げました。 ・ 具材には、焼豚、卵、ねぎを使用しています。 <p>【調理方法】 電子レンジ・フライパン 【規格】 400g 【生産工場】 大江工場</p>

<p>9</p>	<p>【新商品】 Crispy Pizza スパイシーサルサ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生地ของ厚みと焼き加減にこだわり、サクツとした食感を楽しめるピッツアです。 ・ 特製の旨辛サルサソースと、ハラペーニョのあとひく爽やかな辛さが特長です。 <p>【調理方法】 オープントースター・オープン・電子レンジ</p> <p>【規格】 1枚入 (113g)</p> <p>【生産工場】 群馬工場</p>
<p>10</p>	<p>【新商品】 おさかなハム風ペッパーチーズ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ おさかなハムをイメージした練り肉と、チーズソースが2層になったフライです。 ・ ブラックペッパーをしっかりと効かせたチーズソースを使用し、やみつき感のある味に仕立てました。 ・ MSC認証(*)のスケトウダラのすりみ原料を使用しています。 <p>※ 環境にやさしい持続可能な漁業で獲られた水産物に認められる証</p> <p>【調理方法】 電子レンジ</p> <p>【規格】 5個入 (105g)</p> <p>【生産工場】 新石巻工場</p>
<p>11</p>	<p>【新商品】 チキン南蛮</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 国産鶏を使用した練り肉の中にタルタルソースを包み込み、タレをかけたチキン南蛮です。 ・ 甘みと酸味のバランスが取れた南蛮だれが、ごはんとてもよく合います。 ・ ボリューム感があり、食べ応えのあるおかずです。 <p>【調理方法】 電子レンジ</p> <p>【規格】 4個入 (112g)</p> <p>【生産工場】 群馬工場</p>




<p>12</p>	<p>【新商品】 チーズ揚げチヂミ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 野菜をたっぷり使い、ふっくらもちもち生地に仕立てたミニサイズのチーズ入り揚げチヂミです。 韓国の人気メニューのチヂミを、お弁当に入れやすいひと口サイズにしました。 4種の具材（玉ねぎ、ニラ、にんじん、チーズ）入りです。 <p>【調理方法】 電子レンジ 【規格】 5個入（80g） 【生産工場】 マルハニチロ九州</p>
<p>13</p>	<p>【新商品】 かにかま入り野菜ミックス</p> 	<ul style="list-style-type: none"> かにかまとブロッコリー（茎）、えだまめ、コーンをミックスしました。 自然解凍でも利用できます。 和・洋・中、炒め物、汁物などのさまざまな料理に使えます。 <p>【調理方法】 電子レンジ・フライパン・自然解凍 【規格】 220g 【生産工場】 海外協力工場</p>
<p>14</p>	<p>【新商品】 4種の彩りフルーツミックス</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ダイスカットしたマンゴー、パイナップル、ドラゴンフルーツ、メロンをミックスしました。 4種の夏のフルーツが季節を問わずいつでも楽しめます。 ヨーグルトのトッピングや、フルーツサンドの具材など、さまざまな用途でお使いいただけます。 <p>【調理方法】 自然解凍 【規格】 180g 【生産工場】 海外協力工場</p>


<p>15</p>	<p>【リニューアル】新中華街 五目あんかけ焼そば</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 香ばしい両面焼き麺が特長の、赤坂璃宮 譚オーナーシェフ監修の本格あんかけ焼そばです。 ・ 野菜の配合比や量を見直し、炒め野菜のおいしさと食感をより楽しめるようになりました。 ・ 7種の具材（豚肉、もやし、白菜、チンゲン菜、たけのこ、にんじん、きくらげ）入りです。 <p>【調理方法】電子レンジ 【規格】1人前（346g） 【生産工場】大江工場・群馬工場</p>
<p>16</p>	<p>【リニューアル】新中華街 赤坂璃宮の五目シューマイ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 具材感と食べ応えにこだわった、赤坂璃宮 譚オーナーシェフ監修の本格シューマイです。 ・ 肉のほぐれ感とジューシーさを、より感じられるようになりました。 ・ 8種の具材（豚肉、鶏肉、たけのこ、水くわい、はるさめ、しいたけ、玉ねぎ、しょうが）入りです。 <p>【調理方法】電子レンジ・蒸し器 【規格】9個入（252g） 【生産工場】国内協力工場</p>

2. 【家庭用加工食品（缶詰）】

発売日：2026年3月1日／発売地域：全国


No.	商品名	内容
1	<p>【新商品】月花 さばトマト煮</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 脂がのった大型の国産サバを、国産トマトで煮込んだ缶詰です。 ・ 調味液におろしにんにくを入れ、味に深みを出しました。 ・ そのまま食べても、パスタやサラダなどの調理素材としてもお使いいただけます。 <p>【調理方法】 そのまま喫食・調理素材 【規格】 固形量140g、内容総量200g 【生産工場】 マルハニチロ北日本 青森工場</p>
2	<p>【新商品】国産いわし水煮</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 国産マイワシの素材を生かした水煮缶詰です。 ・ 食べやすく料理にも使いやすいひと口サイズです。 ・ たんぱく質を正面に記載し、健康価値が伝わるデザインにしました。 <p>【調理方法】 そのまま喫食・調理素材 【規格】 内容量150g 【生産工場】 マルハニチロ北日本 釧路工場</p>
3	<p>【新商品】国産いわしみそ煮</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 国産マイワシの素材を生かしたみそ煮缶詰です。 ・ 食べやすいひと口サイズです。 ・ たんぱく質を正面に記載し、健康価値が伝わるデザインにしました。 <p>【調理方法】 そのまま喫食 【規格】 固形量100g、内容総量150g 【生産工場】 マルハニチロ北日本 釧路工場</p>

<p>4</p>	<p>【新商品】国産いわし煮付</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 国産マイワシの素材を生かした煮付缶詰です。 ・ 食べやすいひと口サイズです。 ・ たんぱく質を正面に記載し、健康価値が伝わるデザインにしました。 <p>【調理方法】 そのまま喫食 【規格】 固形量100g、内容総量150g 【生産工場】 マルハニチロ北日本 釧路工場</p>
<p>5</p>	<p>【新商品】国産いわし水煮 食塩不使用</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 国産マイワシの素材そのものを楽しめる食塩不使用の水煮缶詰です。 ・ 食べやすく料理にも使いやすいひと口サイズです。 ・ たんぱく質を正面に記載し、健康価値が伝わるデザインにしました。 <p>【調理方法】 そのまま喫食・調理素材 【規格】 内容量150g 【生産工場】 マルハニチロ北日本 釧路工場</p>
<p>6</p>	<p>【新商品】まるずわいがに ほぐし</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ グループ内調達したマルズワイガニのほぐしみを詰めた缶詰です。 ・ 従来品に比べカニ肉を増やし、満足感とおいしさがアップしました。 ・ サラダやパスタ、カニ玉など幅広い料理にお使いいただけます。 <p>【調理方法】 そのまま喫食・調理素材 【規格】 固形量60g 【生産工場】 マルハニチロ北日本 富良野工場</p>

7	<p>【リニューアル】国産いわしレモンスープ</p> 	<ul style="list-style-type: none">・ 国産マイワシをさっぱりとしたレモンスープで味付けした缶詰です。・ 既存品と比較し、食塩相当量を下げました。 (本商品：1.5g/缶 既存品：2.3g/缶)・ そのまま食べても、パスタやサラダなどの調理素材としてもお使いいただけます。 <p>【調理方法】 そのまま喫食・調理素材 【規格】 固形量70g、内容総量100g 【生産工場】 国内協力工場</p>
---	--	---

3. 【家庭用加工食品（すりみ食品）】

発売日：2026年3月1日／発売地域：全国


No.	商品名	内容
1	<p>【新商品】おさかなとチーズのソーセージ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 宗教や文化の違いを超えて楽しめる4種のチーズ（チェダー、パルメザン、ゴーダ、マリボー）を使ったフィッシュソーセージです。 ・ ハラル認証（※）取得商品です。 ※ 豚やアルコールなど、イスラム教で禁じられたものが製品に含まれないことを認証団体の監査によって認定されるもの。 <p>【調理方法】 そのまま喫食・調理素材 【規格】 50g×2本（袋入） 【生産工場】 国内協力工場</p>

4. 【家庭用加工食品（デザート）】

発売日：(No.1-3,6) 2026年3月16日／発売地域：全国
(No.4-5) 2026年4月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	<p>【新商品】おはだのごちそう D-HADA いちごヨーグルトゼリー</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 皮膚の健康維持を助ける栄養素である「n-3系脂肪酸 (DHA)」600mgを配合した栄養機能食品で、飲むタイプのパウチゼリーです。 ・ サステナブルな機能性素材である微細藻類由来DHAと乳酸菌100億個、1日分のビタミンC (※)を配合しました。 ※ 栄養素等表示基準値に基づく ・ ヨーグルトといちごの爽やかな味わいと弾力のある食感をお楽しみいただけます。 <p>【調理方法】 そのまま喫食 【規格】 150g 【生産工場】 国内協力工場</p>
2	<p>【新商品】フルティシエ 贅沢果汁 ピンクグレープフルーツゼリー</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 飲むタイプのパウチゼリーです。 ・ 丸ごと絞ったピンクグレープフルーツ果汁を使用し、ほどよい苦みと酸味が特長のゼリーです。 ・ GABA30mgと1日分のビタミンC (※) 入りです。 ※ 栄養素等表示基準値に基づく ・ くちどけの良い食感が果実感を引き立てます。 <p>【調理方法】 そのまま喫食 【規格】 150g 【生産工場】 国内協力工場</p>

<p>3</p>	<p>【新商品】フルティシエ ちょっと贅沢 アサイーバナナ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・アサイーとバナナのピューレを組み合わせたカップゼリーです。 ・アサイーの風味とバナナのおいしさを感じられる口どけの良いゼリーの中に、ブルーベリー果肉を入れました。 <p>【調理方法】そのまま喫食 【規格】190g 【生産工場】マルハニチロ山形</p>
<p>4</p>	<p>【新商品】凍らせて食べる フルティシエ 贅沢果汁 みかん</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・凍らせて食べるパウチゼリーです。 ・常温で保管できるため、冷凍庫のスペースを圧迫しません。 ・温州みかん果汁を26%配合（ストレート換算）し、果汁感を楽しめる味わいに仕上げました。 ・冷凍状態ではシャリシャリ食感、半解凍状態ではモチッと食感が楽しめます。 ・1日分のビタミンC（※）入りです。 ※ 栄養素等表示基準値に基づく <p>【調理方法】冷凍して喫食 【規格】90g 【生産工場】国内協力工場</p>
<p>5</p>	<p>【新商品】凍らせて食べる フルティシエ 贅沢果汁 白桃</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・凍らせて食べるパウチゼリーです。 ・常温で保管できるため、冷凍庫のスペースを圧迫しません。 ・白桃果汁を24%配合（ストレート換算）し、果汁感を楽しめる味わいに仕上げました。 ・冷凍状態ではシャリシャリ食感、半解凍状態ではモチッと食感が楽しめます。 ・1日分のビタミンC（※）入りです。 ※ 栄養素等表示基準値に基づく <p>【調理方法】冷凍して喫食 【規格】90g 【生産工場】国内協力工場</p>

6	<p>【新商品】くだものたのしい うめ果汁仕立て ナタデココ入り</p> 	<ul style="list-style-type: none">・ 手軽にお召し上がりいただけるナタデココ入りのカップゼリーです。・ 国産のうめ果汁を使用しました。・ まろやかな酸味と芳醇な香りが口の中に広がります。 <p>【調理方法】 そのまま喫食 【規格】 180g 【生産工場】 マルハニチロ山形</p>
---	--	---

5. 【家庭用加工食品（フリーズドライ）】

発売日：2026年3月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	<p>【新商品】香だし あさりの味噌汁</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 4種の出汁の旨みが味わえる具材にアサリが入ったフリーズドライの味噌汁です。 先味でカツオ、中味でサバ、後味で煮干しを感じる出汁の味わいに、あさり出汁の旨みを加えています。 特許製法により、具材のアサリ本来のおいしさを長く味わえます。 <p>【調理方法】 熱湯をそそぐ 【規格】 1食（7.8g） 【生産工場】 下関工場</p>
2	<p>【新商品】藻の味噌汁～スピルリナ～</p> 	<ul style="list-style-type: none"> カツオ、昆布、しいたけをバランス良く利かせた定番の味わいに、微細藻類スピルリナを加えたフリーズドライの味噌汁です。 製造方法を工夫し、スピルリナの色調を生かした特徴的な緑色の味噌汁に仕上げています。 普段の食事の中でスピルリナを摂取いただけます。 スピルリナは微細藻類の一種で、培養において環境負荷が小さく、タンパク質等の豊富な栄養素を含んでいます。 <p>【調理方法】 熱湯をそそぐ 【規格】 1食（10.4g） 【生産工場】 白鷹工場</p>

6. 【業務用冷凍食品】


発売日：2026年3月1日／発売地域：全国

No.	商品名	内容
1	<p>【新商品】直火炒め旨塩焼そば (藻塩使用)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 自家製の中太麺を直火で炒めた塩焼そばです。 ・ 淡路島の藻塩を使った塩ダレで炒め、ネギオイルを加えて味わい深く仕上げました。 ・ 6種の具材（キャベツ、たけのこ、赤ピーマン、豚肉、にんじん、きくらげ）で彩り良く仕立てました。 ・ 量販惣菜、外食、給食に向けた商品です。 <p>【調理方法】 ボイル・スチコン・フライパン 【規格】 1kg/6袋×2合 【生産工場】 大江工場</p>
2	<p>【新商品】ベジコーディ お好み焼きシート</p>  <p>※画像はメニュー例です。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 焼そばを巻く等、トッピングに使いやすい、うす焼きタイプのお好み焼きシートです。 ・ さまざまなメニューにお使いいただけるよう、シンプルな味付けに仕立てました。 ・ 量販惣菜、外食に向けた商品です。 <p>【調理方法】 電子レンジ・スチコン 【規格】 540g（6枚）/18袋 【生産工場】 永進冷凍食品</p>
3	<p>【新商品】ベジコーディ ピーマン肉詰めフライ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ ピーマンに鶏ひき肉を合わせた野菜フライです。 ・ 2種の具材（ピーマン、玉ねぎ）を肉あんに使用しています。 ・ 肉と野菜の食感をしっかり感じられる仕立てです。 ・ 量販惣菜に向けた商品です。 <p>【調理方法】 揚げる 【規格】 900g（20個）/6袋×2合 【生産工場】 永進冷凍食品</p>

<p>4</p>	<p>【新商品】ベジコーディ チキポテ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 鶏むね肉を、細切りにしたポテトの衣で包みました。 ・ 王道の「チキン」と「ポテト」を組み合わせました。 ・ おやつやおつまみの一品として、お楽しみいただけます。 ・ 量販惣菜、外食に向けた商品です。 <p>【調理方法】揚げる 【規格】1050g (30個) /4袋×2合 【生産工場】永進冷凍食品</p>
<p>5</p>	<p>【新商品】ベジコーディ パリッとかる〜いれんこんチップス</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ れんこんを薄くスライスして粉付けをした、パリッと軽い食感が特徴のれんこんチップスです。 ・ シンプルな味付けで、サラダや麺などのトッピングにもおすすめです。 ・ 外食、量販惣菜に向けた商品です。 <p>【調理方法】揚げる 【規格】500g/12袋 【生産工場】永進冷凍食品</p>
<p>6</p>	<p>【新商品】小いわしの竜田揚げ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 小ぶりなサイズのカタクチイワシを竜田揚げにしました。 ・ 手作業で丁寧に内臓を取り除いています。 ・ 骨まで食べやすく仕上げました。 ・ 油調時間は約2分と、短時間で調理が可能です。 ・ 量販惣菜に向けた商品です。 <p>【調理方法】揚げる 【規格】1kg/6袋×2合 【生産工場】浙江興業集団</p>

<p>7</p>	<p>【新商品】 小いわしの天ぷら</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 小ぶりなサイズのカタクチイワシを天ぷらにしました。 ・ 手作業で丁寧に内臓を取り除いています。 ・ 骨まで食べやすく仕上げました。 ・ 量販惣菜に向けた商品です。 <p>【調理方法】 揚げる 【規格】 1kg/6袋×2合 【生産工場】 浙江興業集団</p>
<p>8</p>	<p>【新商品】 ひとくち白身天ぷら (骨なし) 20</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ ひとくちサイズのスケトウダラを天ぷらにしました。 ・ 骨なしの切身を使用しているため、安心してお召し上がりいただけます。 ・ 油調および、スチコン調理が可能のため、調理現場での選択肢が広がります。 ・ 入り数が決まっているため、管理がしやすいです。 ・ 量販惣菜に向けた商品です。 <p>【調理方法】 揚げる・スチコン 【規格】 1kg (50枚) /6袋×2合 【生産工場】 浙江興業集団</p>
<p>9</p>	<p>【新商品】 白身天ぷら (骨なし) 60</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 主菜サイズのスケトウダラを天ぷらにしました。 ・ 骨なしの切身を使用しているため、安心してお召し上がりいただけます。 ・ スチコン調理および、油調が可能のため、調理現場での選択肢が広がります。 ・ 入り数が決まっているため、管理がしやすいです。 ・ 給食、量販惣菜に向けた商品です。 <p>【調理方法】 スチコン・揚げる 【規格】 600g (10枚) /10袋×2合 【生産工場】 浙江興業集団</p>

<p>10</p>	<p>【新商品】明太ポテトスティック 春巻 20</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 明太子をマッシュポテトに練りこみ、春巻の皮で包んだスティック状のスナックです。 ・ 「かねふく」の明太子を使用しています。 ・ 中具はもっちり食感に、皮はパリッと軽い食感に仕上げました。 ・ 外食に向けた商品です。 <p>【調理方法】揚げる 【規格】400g (20本) / 8 インナー×2合 【生産工場】N&Nフーズ</p>
<p>11</p>	<p>【新商品】菜 便利なごぼうと牛肉の甘辛煮</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ ごぼうと牛肉を甘辛く煮込んだ商品です。 ・ ごぼうをじっくり加熱することで柔らかい食感に仕上げました。 ・ 袋のままボイル、スチコン調理ができ、自然解凍にも対応しています。 ・ 給食、外食に向けた商品です。 <p>【調理方法】ボイル・スチコン・自然解凍・流水解凍 【規格】500g/12袋×2合 【生産工場】煙台日魯大食品</p>
<p>12</p>	<p>【リニューアル】直火炒めお好み ソース焼そば</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 自家製中太麺を直火で炒めたソース焼そばです。 ・ オイスターソース、かつお出汁等が入ったソースで、甘さと旨さを味わえます。 ・ ソースを増量し、一口目からソースを感じやすくなりました。 ・ 量販惣菜、外食、給食に向けた商品です。 <p>【調理方法】ボイル・スチコン・フライパン 【規格】1kg/6袋×2合 【生産工場】大江工場</p>

13	<p>【リニューアル】直火炒めお好みソース焼そば</p> 	<ul style="list-style-type: none">・ 自家製中太麺を直火で炒めたソース焼そばです。・ 1袋200g入りで、1食分から調理できます。・ オイスターソース、かつお出汁等が入ったソースで、甘さと旨さを味わえます。・ ソースを増量し、一口目からソースを感じやすくなりました。・ 外食、給食に向けた商品です。 <p>【調理方法】 ボイル・スチコン・電子レンジ・フライパン</p> <p>【規格】 200g/20袋×2合</p> <p>【生産工場】 大江工場</p>
----	--	--