江別製粉株式会社
http://haruyutaka.com

日東富士製粉株式会社
〒104-0033　東京都中央区新川1-3-17　新川三幸ビル
ホームページ　http://www.nittofuji.co.jp

'14 最新商品情報集（冬）

秋冬商戦がスタート
各社様々な新商品・改良品

今年の四月に、消費税率が五％から八％に引き上げられた。消費税増税分の価格引き上げは比較的順調に進んでいるようだが、増税分以上の引き上げ、となると思うように進んでいないところが多いのではないだろうか。

価格引き上げに際して、新商品の開発・発売、あるいは既存品の改良は有効な手段である、とよくいわれる。今年も、各社秋冬商戦に向けて、新商品・改良品を発売した。ここでは、そうした商品を一堂に紹介する。なお、価格は「税込の表示がしてあるもの以外は、消費税抜きの本体価格となっている。

元祖タンメン屋監修
愛知県・寿がきや食品
「岐阜タンメン」等2品発売

寿がきや食品㈱（本社愛知県豊明市、菅木伸一社長）は、秋冬向け新商品として、九月一日から「元祖タンメン屋監修　岐阜タンメン」と「生そば更科監修　松坂カレー中華」のチルドめん二品を発売する。

各商品の概要と特徴は次の通り。

【元祖タンメン屋監修岐阜タンメン】岐阜県を中心に六店舗展開し、幅広い層から人気を誇る「元祖タンメン屋」監修の『岐阜タンメン』を発売する。豚肉、白菜、キャベツ、にんにくから旨味を抽出し、塩だしのスープと合わせたシンプルながら味わい深いオリジナルのタンメンを商品化した。

◎めん＝低加水で練られた固さのある麺で、スープが良く絡む平打ちの形状を再現

◎液体スープ＝コクのある豚ガラベースに、にんにく、香辛料、ラードを合わせた旨みたっぷりスープ。豚肉、白菜、キャベツ等を一緒に炒めて仕上げると、家庭で『岐阜タンメン』が楽しめる

◎添付品＝岐阜タンメンの特徴である、種入り唐辛子の入った「辛味あん」付き。スープに辛味と旨みのアクセントをつける

二食入り（生めん一〇〇㌘×二、液体スープ・辛味あん付）。三四〇円。販売地域＝関東・中部・近畿。

【生そば更科監修　松坂カレー中華】創業大正十四年、三重県松阪市にある「生そば　更科」監修の『松坂カレー中華』を発売する。そば屋でありながら、来店客の約半分は「中華そば」と「カレー中華」を注文するという。松阪では昔から親しんだ、スーパー向けの袋入り冷凍めんのリニューアルを実施した。

いずれも包装デザインの変更をメインとしたもの。CVS向け商品の改良品では、新たに制定したブランドロゴを配置したほか、価値を先鋭化させることを目的として、「だしがしみるわあ～」のキャッチコピーも配せた濃厚でまろやかなラーメンスープ。内容量は三八㌘、価格は七四円。

【同・みそ味】こだわりの味噌に選び抜かれた油脂をブレンドした、ピリッと辛いコクのあるラーメンスープ。内容量は四〇㌘、同。

【同・とんこつ味】とんこつをよく煮込み、クリーミーでまろやかな味わいに仕上げたラーメンスープ。内容量は三一㌘、同。

☎０１２０・４５・７０７７

はりはり鍋風うどん
大阪府・恩地食品
ラーメンスープ等も発売

恩地食品㈱（本社大阪府枚方市、恩地宏昌社長）は、秋冬向けの新商品として、鍋焼商品の「はりはり鍋風うどん」を発売した。

同商品は、粘りがあり喉ごしの良いうどんと、まろやかでコクのあるだしに、水菜、味付牛肉、人参などの具材をセットしたもの。シャキシャキとした食感の水菜と味付牛肉の甘味がだしによく染み込み、具材の旨味がしっかり感じられる「はりはり鍋風うどん」という。内容量は四九〇㌘（ゆでめん一六〇㌘）で、価格は一八四円。

この他、「本鰹だし」や、ラーメンスープ三品（濃厚ガラしょうゆ味、みそ味、とんこつ味）も合わせて新発売した。各商品の概要は次の通り。

【本鰹だし】かつお・むろ・さば・いわし・昆布をふんだんに使用したコクのあるだしで、麺類はもちろん、炊き込みご飯や茶碗蒸しなどの料理にも幅広く使える。内容量は三〇〇㌘で、価格は七八円。

【ラーメンスープ・濃厚ガラしょうゆ味】鶏ガラをじっくり煮込み、醤油をきかせた濃厚でまろやかなラーメンスープ。内容量は三八㌘、価格は七四円。

【同・みそ味】こだわりの味噌に選び抜かれた油脂をブレンドした、ピリッと辛いコクのあるラーメンスープ。内容量は四〇㌘、同。

【同・とんこつ味】とんこつをよく煮込み、クリーミーでまろやかな味わいに仕上げたラーメンスープ。内容量は三一㌘、同。

☎０１２０・４５・７０７７

包装デザイン改良
京都府・キンレイ
ブランドロゴの制定に伴い

㈱キンレイ（京都市、和田博行社長）は、このほど、ブランドロゴを制定した（既報）が、これに伴いCVS向けのアルミ鍋入り冷凍めん、スーパー向けの袋入り冷凍めんのリニューアルを実施した。

いずれも包装デザインの変更をメインとしたもの。CVS向け商品の改良品では、新たに制定したブランドロゴを配置したほか、価値を先鋭化させることを目的として、「だしがしみるわあ～」のキャッチコピーも配せた濃厚でまろやかなラーメンスープ。内容量は三八㌘、価格は七四円。

【同・みそ味】こだわりの味噌に選び抜かれた油脂をブレンドした、ピリッと辛いコクのあるラーメンスープ。内容量は四〇㌘、同。

【同・とんこつ味】とんこつをよく煮込み、クリーミーでまろやかな味わいに仕上げたラーメンスープ。内容量は三一㌘、同。

☎０１２０・４５・７０７７

◎粉末スープ＝香りのよいカレー粉を配合したとろみのあるスープ。とろみがめんによく絡み、後味にピリッと辛みの引く味わい

◎添付品＝サクサクとした食感の揚げ玉入り

二食入り（生めん一〇〇㌘×二、液体スープ・粉末スープ・揚げ玉付）。同。販売地域＝同。

☎０１２０・７３０２６１

◎液体スープ＝さば、ムロ、昆布のだしをきかせた和風ラーメンスープ。野菜の甘さと醤油のすっきりとした旨みのある味に仕上げた

硬めの食感で、時間が経っても伸びにくい麺

◎粉末スープ＝香りのよいカレー粉を配合したとろみのあるスープ。とろみがめんによく絡み、後味にピリッと辛みの引く味わい

◎添付品＝サクサクとした食感の揚げ玉入り

二食入り（生めん一〇〇㌘×二、液体スープ・粉末スープ・揚げ玉付）。同。販売地域＝同。

☎０１２０・７３０２６６（東京本部）