

新メニューも続々登場、充実の 18 品 2021 年春夏家庭用冷凍食品新発売 出荷開始日：2021 年 3 月 1 日(月)

(株)ニッポン(代表取締役社長:前鶴俊哉 本店:東京都千代田区)は、2021 年春夏家庭用冷凍食品として新商品 16 品、リニューアル品 2 品、合計 18 品を全国で発売いたします。

当社出荷開始日は、2021 年 3 月 1 日(月)を予定しております。

1. カテゴリーおよび商品数

2021 年春夏家庭用冷凍食品は、全 10 カテゴリー、新商品・リニューアル品合計 18 品を発売いたします。

	カテゴリー	商品数
1	ニッポン 魅惑のプレート	1 品
2	ニッポン 服部さん家の和おかず	1 品
3	ニッポン よくばりプレート	4 品
4	ニッポン いまどきごはん	2 品
5	ニッポン レンジで美味しいごはんのおかず	2 品
6	ニッポン スナック	1 品
7	REGALO	1 品
8	オーマイプレミアム	4 品
9	オーマイ 具の衝撃	1 品
10	豆腐から作ったお肉	1 品

<商品一例>



各商品の詳細につきましては、2 ページよりご紹介いたします。

(※) ご紹介する商品は全てオープン価格です。

2. 2021 年春夏家庭用冷凍食品詳細

1 大ボリュームの「魅惑のプレート」に人気中華が新登場

量と美味しさの両方を求めるお客さまのニーズを満たす、「魅惑のプレート」シリーズに新たに「四川三味」を追加。シビ辛、旨辛、甘辛の人気中華料理 3 種類を 1 皿でお楽しみいただけます。

区分	商品名	内容量
新商品	ニッポン 魅惑のプレート 四川三味	420g

■商品特長

- 当社のトレー入り商品の中で最大ボリュームの 420g
- 痺れる辛さの汁なし担々麺、後をひく辛さの麻婆豆腐丼、甘辛いたれが染みた中華風から揚げで 3 種類の辛さが楽しめる



2 服部栄養専門学校監修の「服部さん家の和おかず」に新メニューを追加

主菜 1 種、副菜 2 種がワンプレートになった、服部栄養専門学校監修の「服部さん家の和おかず」シリーズに新商品を 1 品追加します。「鱈のみぞれがけ」は、1 食で 16 品目の食材を使用した和おかずがお楽しみいただけます。

区分	商品名	内容量
新商品	ニッポン 服部さん家の和おかず 鱈のみぞれがけ	210g

■商品特長

- 【鱈のみぞれがけ】
彩りのよい野菜と鱈の天ぷらに、おろしソースをかけさっぱりと
- 【彩り卵の花】
卵の花はだしを効かせ香りよく
- 【ブロッコリーのピリ辛和え】
ご飯がすすむ、ピリ辛に和えたブロッコリー



3 「よくばりプレート」シリーズを強化

人気のメニューをバランスよく食べられる1食完結型のトレー入り「よくばりプレート」シリーズ。新メニューを1品追加、既存の3品もブラッシュアップして新商品とし、さらなるシリーズの強化を図ります。

区分	商品名	内容量
新商品	ニッポン よくばりプレート 若鶏のグリルガーリックトマトソース&ペペたま	340g

■商品特長

●【若鶏のグリル】

- ・食べ応えのあるグリルチキンにガーリックトマトソースで後をひく美味しさに
- ・付け合わせのフライドポテトと揚げなすでボリューム満点

●【ペペたま】

- ・卵のコクを効かせたペペロンチーノ
- ・ブロッコリーとベーコン、輪切り唐辛子で彩りよく



区分	商品名	内容量
新商品	ニッポン よくばりプレート 煮込み風ハンバーグ&ジューシーナポリタン	340g

■商品特長

●【煮込み風ハンバーグ】

- ・デミグラスソース増量で味わい、満足感アップ
- ・フライドポテトを加えて野菜の品目数追加

●【ジューシーナポリタン】

- ・減塩しつつもソースたっぷり、ジューシー感アップ



区分	商品名	内容量
新商品	ニッポン よくばりプレート 和風おろしハンバーグ&香味醤油スパゲッティ	340g

■商品特長

●【和風おろしハンバーグ】

- ・おろしソースを増量しハンバーグと絡みやすく
- ・フライドポテトを加えて野菜の品目数追加

●【香味醤油スパゲッティ】

- ・鰹節の旨み、にんにくの効いたコク深い味わいの香味醤油スパゲッティ



区分	商品名	内容量
新商品	ニッポン よくばりプレート 海老と野菜のグラタン&牛挽肉ボロネーゼ	340g

■商品特長

- 【海老と野菜のグラタン】
 - ・グラタン中のポテトの固形感をアップし、ソースもよりクリーミーに
 - ・カリフラワーを加えて野菜の品目数追加
- 【牛挽肉ボロネーゼ】
 - ・ボロネーゼは、100%牛挽肉を煮込み赤ワインで仕上げたコク深い味わい



4 人気の「いまだきごはん」に新メニューを投入

外食でトレンドのメニューがレンジ調理だけで食べられる便利なトレー入りシリーズ「いまだきごはん」に新商品2品を追加し、トレー入り米飯市場のさらなる活性化を図ります。

区分	商品名	内容量
新商品	ニッポン いまだきごはん ハンバーグロコモコ	300g

■商品特長

- とろとろの目玉焼き風オムレツと、濃厚デミグラスソースを合わせてまろやかな味わい
- ふっくらジューシーハンバーグにチェダーチーズをトッピング
- 人気の五穀入り(大麦、黒米、発芽玄米、もちきび、もちあわ)



区分	商品名	内容量
新商品	ニッポン いまだきごはん とろ〜りオムライス	300g

■商品特長

- とろ〜り卵ソースと濃厚デミグラスソースでコク深い味わい
- ごろっとしたチキンと味わい深いゴーダチーズをトッピング
- 人気のもち麦入り



5 ごはんのおかずにも、おつまみにも便利な新シリーズが登場

増加する内食・家飲み需要により、冷凍惣菜はニーズが高まっています。レンジ調理だけで簡単におかずが完成する新シリーズ「レンジで美味しいごはんのおかず」が登場。

区分	商品名	内容量
新商品	ニッポン レンジで美味しいごはんのおかず ごろっとなすの麻婆茄子	140g

■商品特長

- コク深い甜麺醬と豆板醬を使用
- ごま油の香りがクセになる味わい
- なす、ピーマン、にんじんが入って鮮やかな彩り



区分	商品名	内容量
新商品	ニッポン レンジで美味しいごはんのおかず 唐揚げと茄子の和風おろしだれ	140g

■商品特長

- だしと醤油を効かせた、大根おろしだれ
- ジューシーなから揚げ、揚げなすに葉大根で彩りよく



6 スナックシリーズに国産小麦 100%使用のホットケーキを追加

スナックシリーズに、新たに国産小麦を 100%使用したホットケーキを追加します。アレンジ次第で、おやつとしてはもちろん、食事としてもお楽しみいただけます。

区分	商品名	内容量
新商品	ニッポン 国産小麦 100%ホットケーキ	200g (4 枚)

■商品特長

- 日本生まれの新しい小麦の特長を生かしたホットケーキ
- 独自の配合技術により時間が経ってもパサつきにくく、ふんわり、しっとりと美味しい
- カルシウム入り



《ご参考》日本生まれの新しい小麦について

長年にわたる農研機構との共同研究で、「アミロース」の割合が低く「アミロペクチン」の構造が単純なでんぷんを持つ小麦を世界で初めて開発しました。通常交配によって品種を育成し、国内で栽培を開始しています。その小麦から作られたパンは、通常より柔らかく時間がたっても硬くなりにくい特性を持っています。

(特許取得済)

<参照>2016 年 5 月 27 日付 当社プレスリリース

https://www.nippon.co.jp/news/detail/_icsFiles/afieldfile/2016/05/30/no16_noukenkyoudou_komugidenpun.pdf

7 「REGALO」ショートパスタに新メニューを投入

プレミアムパスタブランド「REGALO」のショートパスタに、イタリアの伝統的なレシピを元に再現した、新メニューを投入します。専用紙トレー入りで、冷凍食品ならではの具材感、簡便性を付与した、極上のひと皿に仕上げました。

区分	商品名	内容量
新商品	REGALO 薫り立つジェノベーゼ	245g

■商品特長

- 薫り立つバジルとチーズをたっぷり使用したジェノベーゼソースで、風味豊かな味わいに
- イタリアの伝統的なジェノベーゼの具材であるポテトとインゲンをトッピング
- 長いペン先型で、溝にソースがよく絡むペンネリガーテを使用
- 別添パルメザンチーズ付き



8 人気の「オーマイプレミアム」シリーズをさらに強化！

「オーマイプレミアム」は2003年に登場以来、お客さまに愛され続けて冷凍パスタブランドNo.1(※)！今回、新商品2品、リニューアル品2品を投入しさらに強いブランドを目指します。

(※) インテージ SCI 冷凍パスタ市場 2013年4月～2020年11月ブランド別累計金額ベース

区分	商品名	内容量
新商品	オーマイプレミアム 明太子と高菜	270g

■商品特長

- たっぷりの明太子と、旨みのあるベーコン、食感のよい高菜を贅沢にトッピング
- ベーコン、魚介だしの旨み、醤油のコクを味わう和風ソース
- 別添きざみのり付き



区分	商品名	内容量
新商品	オーマイプレミアム イカスミといか	270g

■商品特長

- イカスミソースと刻みいかを一緒に煮込み、魚介の旨み豊かな味わいに
- イカリングを2つ盛り付け、具感もしっかり
- 黒のイカスミソースに鮮やかな赤の完熟トマトソースがアクセント



区分	商品名	内容量
リニューアル	オーマイプレミアム 彩々野菜 ペペロンチーノ	260g

■商品特長

- エキストラバージンオリーブオイルを加えて、さらに香り高く、本格的な味わいに
- アンチョビソースとにんにくを効かせたペペロンチーノ
- 海老とスナップえんどう、ブロッコリー、パプリカ、なす、キャベツで彩りよく



区分	商品名	内容量
リニューアル	オーマイプレミアム 彩々野菜 舞茸となすの香味醤油	260g

■商品特長

- あごだしを増量し、岩手県八木澤商店の本醸造こいくち醤油の風味を生かせる製法に
- 舞茸、揚げなす、ベーコン、ほうれん草をトッピング



9 圧倒的な具材量!「具の衝撃」に新メニュー追加

「もっと具をたっぷり食べたい」という、冷凍パスタに対するお客さまのニーズを満たす「具の衝撃」。
2018 年春より展開し、圧倒的な具材量で最後の一口まで具材を楽しめ、ご好評をいただいています。今回、さらなるシリーズの強化を目指し、新メニューを追加します。

区分	商品名	内容量
新商品	オーマイ 具の衝撃 ボロネーゼ	300g

■商品特長

- 彩りのよいなすとほうれん草、
食べ応えのある挽肉をたっぷりトッピング
- 別添パルメザンチーズがたっぷり 5g 付き



《ご参考》「具の衝撃」シリーズは全 4 品！

最後の一口まで楽しめる圧倒的な具材量の「具の衝撃」シリーズ。今回の新商品を加え、全 4 品で展開いたします。
また、トレーもリニューアルを行い 3 種類のデザイントレイを使用します。



10 からだにも地球にもやさしい動物性原料不使用のボロネーゼが登場

近年、植物性原料を使用したプラントベースフード市場が拡大しています。社会的なニーズに応えるため、当社開発の新素材「ソイルプロ」を使用した、eco 紙トレー入りのボロネーゼを新発売します。

区分	商品名	内容量
新商品	オーマイ 豆腐から作ったお肉のボロネーゼ	300g

■商品特長

- 動物性の原材料不使用の個食冷凍スパゲッティ
- 野菜の旨みを生かしたやさしい味わいのソースで、噛み応えのある食感の豆腐由来のお肉を味わう
- 揚げなす、パプリカ、ブロッコリーをたっぷりトッピング
- NPO 法人ベジプロジェクトジャパン認定ヴィーガンマーク取得
- パッケージには、一部に植物由来原料を使用したバイオマスインキ使用



《ご参考》「ソイルプロ」とは



豆腐を原料として、健康と美味しさにこだわり、一般的な粒状大豆たんぱく（大豆ミート）と異なる新素材です。大豆特有の香りを抑えながら、特許製法でクセのない風味と噛み応えのある弾力感を実現しています。

《ご参考》当社冷凍食品は“環境に配慮した容器”を使用しています

昨今、環境配慮への取り組みが広がり、商品の容器やストローをプラスチック製から紙製へ切り替える動きが世界的に活発になっています。当社冷凍食品には、下記の通り環境に配慮した容器を使用しています。

- ★冷凍パスタをはじめとした商品で（一部除く）、環境に配慮し、PEFC 認証紙（※）を使用した紙トレイ、紙カップを使用しています。この商品を購入することで、適切な森林管理を支援し、世界の森林資源の保全に貢献できます。

（※）国際 NGO の PEFC 評議会が適切に管理された木材・木材製品であると認証した紙

（使用対象商品：「ニッポン いまどきごはん」「REGALO」「オーマイプレミアム」

「オーマイ 具の衝撃」「オーマイ お弁当」「オーマイ 豆腐から作ったお肉のボロネーゼ」各全品）



一緒にエコ活動

紙トレイには森林認証を受けた紙を使用しています。この商品を購入することで、適切な森林管理を支援し、世界の森林資源の保全に貢献できます。



- ★「よくばりプレート」「よくばり御膳」には、環境に配慮し、無漂白の木材パルプを使用した eco 紙トレイを使用しています。



☆報道関係の方向けに商品画像データをご用意しておりますので、下記問合せ先までご連絡ください。

《お問合せ先》	
＜報道関係の方＞ 株式会社 ニッポン 広報部 担当：岡部春那 〒102-0083 東京都千代田区麹町四丁目 8 番地 TEL：03-3511-5307 FAX：03-3237-3546	＜一般のお客さま＞ 株式会社 ニッポン お客様センター フリーコール 0120-184-157 受付時間 10:00～17:00(祝日を除く月～金曜) https://www.nippon.co.jp