



News Release

2020年7月14日

報道関係者各位

株式会社ニチレイフーズ

ニチレイフーズ 2020年秋季新商品・リニューアル商品のご案内 全42品がラインアップ

株式会社ニチレイフーズ(代表取締役社長・竹永 雅彦)は、2020年秋季新商品・リニューアル商品を、家庭用・業務用商品合計で42品発売いたします。
各商品の詳細につきましては、下記の一覧資料を御参照ください。

家庭用冷凍食品	新商品	8品
家庭用常温食品	新商品	1品
家庭用冷凍食品	リニューアル商品	5品
業務用冷凍食品	新商品	18品
業務用常温食品	新商品	1品
業務用冷凍食品	リニューアル商品	9品

※ 家庭用全品のパッケージ画像および、業務用冷凍食品新商品の代表的な調理例画像をご用意しておりますので、
お手数ですが下記のリンクよりダウンロードをお願いします。

「ニチレイ」は冷凍食品のフロンティアカンパニーとして、 これからも、豊かな食生活実現に向け、商品・サービスをお届けしてまいります。

1920年、北海道森町で初めて事業化した冷凍食品は、(※1)今年2020年でちょうど100年を迎えました。冷凍食品の市場規模は一兆円を超え(※2)、今なお成長続けている産業です。(※2 日本冷凍食品協会)

当社は、戦後の食糧難の時期に学校給食向け冷凍食品の提供を皮切り(※3)に、1964年東京オリンピック選手村への冷凍食材の提供(※4)、1970年大阪万博での冷凍食品を使用したレストラン「テラス日冷」の運営(※5)など、冷凍食品のフロンティアカンパニーとして、その可能性を広げてまいりました。

また、高度成長期以降も、共働き世帯の増加や生活者のライフスタイルが変化することに対応し、家庭用ではお弁当向けおかずや主食スナック類、業務用では中食に向けたお惣菜や、外食向けに出来立てのおいしさを提供できる商品をご提案してまいりました。その時代のニーズや課題に真摯に向き合い、品質・規格・オペレーション方法などを柔軟に進化させることで、小売業・外食産業・給食産業等の発展に寄与してまいりました。

今年の1月末以降、新型コロナウイルス感染の拡大により、働き方や人々の交流の在り方など、すべての生活様式が変わらざるを得ない環境となりましたが、「冷凍(食品)」がもつ様々な価値は、高く評価されています。当社は、次の100年の食の未来に向け、生活者・ユーザー様のニーズ・課題に対応し続けるとともに、環境・社会への対応といった社会的価値にも注力し、「-18℃の熱い想い」を込めて日本の食生活をより豊かにできる冷凍食品をお届けしてまいりたいと存じます。



※1)冷凍食品事業発祥の地記念碑
(北海道 森町)



※3)貴重なたんぱく源として、
魚・えび・いかなどを成型した商品



※4)東京オリンピック選手村への食材納品



※5)大阪万博に出店したレストラン
「テラス日冷」

【家庭用】

◆マーケット概要

2019年度の家庭用冷凍食品マーケットは、前年比107%(※)と大きく伸長し、市場規模は5年連続で過去最高を更新しました。さまざまな社会環境の変化を受けて高まる内食需要に応え、メーカー各社は米飯・おかずなどの「食卓向け商品」を開発し、発売してまいりました。その結果、家庭用冷凍食品マーケットは、新規顧客を取り込みながら着実に成長を続けています。

2020年春先より長期間続いた「巣ごもり需要」は、家庭用冷凍食品マーケット拡大の追い風となりました。これは、広く生活者に、冷凍食品が毎日の食生活を支える「なくてはならない食品」として受け入れられた結果であり、昨年度以上の市場成長が見込めることを示唆しています。

ニチレイフーズは大きな社会変化にも柔軟に対応しながら、2020年秋は「食卓」「個食」「料理素材」をテーマに、新しい価値を持った商品や使い方を提案し、拡大する冷凍食品マーケットをさらに牽引してまいります。

※)インテージ SCI 冷凍調理品+冷凍農産品「店頭売り_100人当たり購入金額」より

◆2020年度秋季 商品概要

【食卓向け】 求められる「おつまみシーン」への対応

- ・家飲み需要へ。辛さと旨みが特長のチキン商品でラインアップを強化
- ・品質の高いヨーロッパ産イエロー種で市場を活性化
- ・人気の高いフレーバーと手軽さで大人満足の美味しさをご提供

新商品 『旨辛チキン』

新商品 『フライドポテト シュースtringカット』

新商品 『レンジでおいしい！』

北海道産フライドポテト アンチョビガーリック味』



【個食】 高まる需要に食べ応えのある具材とメニューで提案

- ・具材入りワンハンドごはんシリーズを拡充
- ・人気メニューを個食タイプで。「おやつ」「軽食」需要へ対応

新商品 『まあい焼鳥めし』

新商品 『片手で食べられるお好み焼』



【料理素材】 料理をさらに美味しくする、「冷凍調味料」への挑戦

- ・好みの辛さに合わせて量を調節。料理にひと手間を加える新提案

新商品 『いろいろ使える ピリ辛肉そぼろ』

【お弁当向け】 手作りの難しい商品でバリエーションを拡充

- ・栄養バランスと彩りでお弁当を華やかに演出
- ・老舗洋食屋監修。スパイス&ハーブの奥深い味わい

新商品 お弁当に Good!®

『たっぷり野菜のトマトオムレツ』

新商品 『たいめいけんカレーコロッケ』



【業務用】

◆マーケット概要

外食給食産業および量販店惣菜を中心とした業務用冷凍食品マーケットは、外食業態を中心に新型コロナウイルスの影響を受けました。

いわゆる「With コロナ」期の「新しい生活様式」によって、「3密」を避ける生活が浸透していくに伴い、外食においてはテイクアウト・デリバリー産業など新たな需要創出が予想されます。また、内食拡大に伴う惣菜に対する需要は伸長していくと予想されます。

他方、ユーザーにおいては、人手不足がいつそう深刻さを増し、調理オペレーションの簡素化がより強く求められる環境へ変化しつつあります。このような状況の中、冷凍食品は生活者ニーズとユーザー課題にお応えするためにますます必要とされる時代となります。2020年秋、ニチレイフーズは①「おいしい”はもっと進化する」をコンセプトに、家庭では作れないプロの技を再現した定番商品、および②「For All Customers」をコンセプトに、変化し続ける生活者ニーズにお応えするオリジナル商品でマーケットの活性化を促してまいります。

◆新商品の開発コンセプトと概要

① “おいしい”はもっと進化する「定番品(ハンバーグ、チャーハン、カレー)のご提案」

アンガス種のビーフを贅沢に使った三代目たいめいけん茂出木浩司シェフ監修「ハンバーグ(ステーキソース)」、
「三段階炒め製法」で、一粒ひと粒の香ばしい炒め感にこだわった「本格香味チャーハン」、
冷凍することでスパイスの風味を閉じ込めた、香り豊かな「レストランユース芳醇ビーフカレー」をご提案いたします。

② For All Customers (業態ニーズにお応えするオリジナル商品のご提案)

【惣菜業態】 複数の野菜と肉とキット化して、簡便オペレーションを実現する「Vegedelica®」、
そしてご好評いただいている和惣菜「ほっとするおかず®」のラインアップ拡充をご提案致します。

【外食業態】 調理オペレーションの簡素化を実現する、自然解凍調理対応の「Quick & Smart Made®」および「冷凍野菜」のラインアップ拡充をご提案いたします。



三代目たいめいけん茂出木浩司シェフ監修
「ハンバーグ(ステーキソース)」



「本格香味チャーハン」



「レストランユース芳醇ビーフカレー」

この件に関するお問合せ先

株式会社ニチレイフーズ ブランド推進部 広報グループ [担当:大竹・原山・中澤]

〒104-8402 東京都中央区築地六丁目 19 番 20 号 ニチレイ東銀座ビル

E-mail:N1010X088@nichirei.co.jp

【掲載される場合の読者からのお問合せ先】

株式会社ニチレイフーズ お客様相談センター/TEL:0120-69-2101