

2024年8月6日

日清製粉ウェルナ 2024年秋 業務用新製品
かき揚げ調理の課題を解決する冷凍「ミニ野菜かき揚げ」・
出荷好調な「自然解凍パンケーキ」シリーズ 新製品を発売
～ “人手不足” “インバウンド需要” に対応できる全7品のラインアップ～

日清製粉グループの株式会社日清製粉ウェルナ（取締役社長：岩橋 恭彦）は、2024年秋の業務用新製品計7品（冷凍食品6品、常温製品1品）を本年9月2日（月）より順次発売します。



■ 外食・中食業界の人手不足やインバウンド需要増に 課題解決型の製品ラインアップ強化

外食・中食業界では、慢性的な人手不足、原材料費の高騰を受けたコストアップ等の課題が顕在化しています。また、コロナ禍で減少した訪日外国人が増加に転じるなど、市場も大きく変化しています。当社はこれらを踏まえ、お客様の現場オペレーションの効率化につながる製品やインバウンド需要に対応する製品、汎用性の高い製品等のラインアップ強化を通じて、外食・中食業界の課題解決への提案を行っています。

今回、冷凍食品では、プレミックスに対する当社のこだわりとノウハウをつめこんだ「粉からこだわる」シリーズから冷凍かき揚げ等を3品、「自然解凍パンケーキ」シリーズから2品、また、トレイ・フォーク付き製品から「台湾まぜそば」を発売します。常温製品では、ラザニアの簡便調理が可能になる「マ・マー THE PRO ミニラザニアシート」を新発売します。

■ 粉からこだわる かき揚げ（2品）（11月発売予定）

■ 当社だからできる、高さのある冷凍かき揚げに、ミニサイズが新登場！

コロナ禍を経て衛生的観点からスーパー等の天ぷらのバラ売り場が減少し、また、調理の人手不足から、外食・中食の調理場では天ぷら粉を使用した調理の機会が減っています。一方で、業務用市場における冷凍天ぷらの販売額は堅調に推移しており、人手をかけずに天ぷらを調理できる製品の需要が高ま

っています。特に、かき揚げは中食利用が増加傾向にあるアイテムにもかかわらず、調理に時間がかかり、売り場での品切れ等のチャンスロスが発生しがちなため、冷凍品のニーズが顕著です。

これらの背景を踏まえ、当社は本年4月に独自の技術を詰め込んだ冷凍かき揚げ「粉からこだわる サックリ野菜かき揚げ」を発売しました。今回、同シリーズとして「粉からこだわる ミニ野菜かき揚げ」と海外向けの「Welna Vegetable Tempura」の2品を追加します。



調理例

▲粉からこだわる サックリ野菜かき揚げ
(4月発売済み)



調理例

▲粉からこだわる ミニ野菜かき揚げ
(11月発売予定)

「粉からこだわる ミニ野菜かき揚げ」は、自然解凍も可能で、約2cmの厚みがあり、人手不足の現場でも手作り感のあるかき揚げの販売が可能です。外食店やスーパーなどの天ぷら調理の現場にある、品質のバラツキやチャンスロス^{※1}等、多くの課題を解決します。



調理例

▲Welna Vegetable Tempura(11月発売予定)

また、寿司と同様に日本食を代表する料理の1つとして世界中に知られている「Tempura」は、そば、うどんなどの和麺との相性も良く、トッピングやサイドメニューとしても人気です。日本の天ぷら粉の輸出は毎年増えていますが、海外でも国内同様に人手不足の問題や調理に熟練性が求められることなどから、冷凍天ぷらを使用するレストランも増えており、冷凍品の需要はますます高まっていくと見込まれます。このような背景を踏まえ、当社は、天ぷら粉国内売上No.1^{※2}メーカーとしてこれまで培ったノウハウを活かし、世界市場での需要に応える製品を開発しました。市場にある既存品との差別化を図った、高さのある海外向け冷凍かき揚げ「Welna Vegetable Tempura」を発売します。

■自然解凍 パンケーキ (2品) (11月・12月発売予定)

■ 自然解凍でロス削減！インバウンド需要にも！和メニューに役立つミニパンケーキ抹茶味

2018年発売の「自然解凍 ミニパンケーキ」(直径約8cm)は、コロナ禍以降、人手不足対応製品として大幅な出荷拡大が続いています。今回、ひと回り大きいサイズ(プレーン・直径約10cm)とミニサイズの抹茶味(直径約8cm)の2品を新発売。時間が経ってもパサつきにくく、しっとりもちもちと

※1 調理担当者の習熟度(技術レベル)の差などによるバラツキ、調理が午前中に偏り夕方以降の提供が難しいことによるチャンスロス

※2 インテージSRI+ 家庭用天ぷら粉市場 2022年9月～2024年6月 累計販売金額

した食感そのままに、シリーズ全3品にラインアップを拡充しました。手軽なサイズ感の本製品は、自然解凍も可能で使いたいときに使いたいだけ、さまざまなシーン・業態で使え、ロス削減にも貢献します。



▲自然解凍ミニパンケーキ（直径約8cm）
（発売済み）

▲自然解凍パンケーキ
（約10cm）
（11月発売予定）

▲自然解凍ミニパンケーキ
抹茶味（約8cm）
（12月発売予定）

■粉からこだわる 包（パオ）バンズ（2025年1月発売予定）

■ 人気の具材たっぷりバーガーにも！便利な包バンズでワンハンド需要に応えます！

日清製粉グループならではのプレミックスに関する技術とノウハウを詰め込んだ、ふわふわ食感で、使いやすいサイズ感の「粉からこだわる 包（パオ）バンズ」。「包」は中国語で「包む」の意味で、多くは豚角煮等を挟んだ中華風バーガーとして使われており、手軽に食べられる軽食の代表格です。国内ではテイクアウトや「ながら食」としてワンハンドメニューへの需要が高まっている中、具材感ある「はみだし系」バーガーが外食やスーパーの惣菜メニューで人気となっています。シンプルな味のバンズである本製品は、中華風だけでなく、洋風からエスニック風、デザート系まで、業態も居酒屋からビュッフェレストランまで幅広く、自由な発想での創作メニューに対応可能です。



■トレイ・フォーク付き製品（10月発売予定）

■ 好調のシリーズにパスタ以外のラインアップを追加「魚粉香る濃厚ダレの台湾ませそば」

▽簡単・便利な「トレイ・フォーク付き製品」に関する詳細はこちら
特設Webサイト <https://pro.nisshin-seifun-welna.com/b2b/brands/mochimochinamapasta/>

コロナ禍も落ち着き日常に戻る一方で、飲食店や旅館・ホテル、アミューズメント施設などの食事提供を伴う業界では、コロナ禍前同様に人手不足の状態が続いています。こういった環境に注目し、当社は昨年、冷凍自販機にも格納できる「トレイ・フォーク付き製品」シリーズを発売するとともに、同製品と

冷凍自販機をセットで提案するプラン^{※3}を展開しました。購入～調理～喫食～片付けまで購入者のセルフオペレーションで完結するため、人手不足の課題解決に貢献する本製品は、発売以降、さまざまな業態での導入が広がっています。

新製品「魚粉香る濃厚ダレの台湾ませそば（トレイ・フォーク付き）」は国内麦(こくないばく)小麦粉を使用したこだわりの自社製麺に、豆板醤・唐辛子の辛味、鰹節（粉末）の旨みを感じるソースがよく合います。トレイ・フォーク付き製品は全8品（パスタ6品、ませ麺系2品）のラインアップとなり、さらに選ぶ楽しみに応えます。

ポイント

- ①国内麦小麦粉を使用したこだわりの自社製麺
- ②台湾ませそばに合うもちもち食感の生麺を使用
- ③豆板醤、唐辛子の辛味、鰹節（粉末）の旨みを感じるソース
- ④九条ねぎをトッピング
- ⑤国産大豆の大豆ミート使用



調理例

■常温製品/マ・マー THE PRO ミニラザニアシート（9月発売予定）

■ 調理が簡単！容器サイズも選ばない画期的な「ミニラザニアシート」が登場

ラザニアは秋冬に向けて需要が増える一方で、煩雑な調理工程が課題です。約2cm四方の「マ・マー THE PRO ミニラザニアシート」ならソースと混ぜて焼くだけで、簡単調理が可能。シートを重ねる手間がなく、食べる時にナイフで切る必要もありません。容器サイズも選ばず、汎用性が高いので、スーパーのバックヤードやセントラルキッチン等、活用の幅が広がります。



調理例



調理例

※3 「マ・マー 冷凍自販機導入応援プラン」…冷凍自販機の導入に必要な備品一式は当社が提供するため、導入の手間やコストが軽減されることに加え、冷凍自販機の購入やリースに関しては、株式会社SOBOがサポートします。詳細は上記特設Webサイトに掲載しています

【製品概要】

区分	製品名	規格
新製品	粉からこだわる ミニ野菜かき揚げ	4200g(350g(10個)×12)×2
	Welna Vegetable Tempura	2700g(36個)×2
	粉からこだわる 包 (パオ) バンズ	2400g(400g(10個)×6) ×2
	自然解凍 パンケーキ	340g(10枚)×12×2
	自然解凍 ミニパンケーキ (抹茶味)	400g(20枚)×10×2
	魚粉香る濃厚ダレの台湾まぜそば (トレイ・フォーク付き)	(265g×12)×2
	マ・マー THE PRO ミニラザニアシート	2kg×4

以上

<p> ≪製品に関するお客様のお問い合わせ先≫ 株式会社日清製粉ウェルナ 業務用営業部 東京都中央区日本橋小網町19-12 電話：03-5641-8115 </p>	<p> ≪報道関係者のお問い合わせ先≫ 株式会社日清製粉グループ本社 総務本部 広報部 担当：手塚・永井 電話：03-5282-6650 (お問い合わせフォームはこちら) </p>
--	--