

2025年春季 家庭用冷凍食品 新商品のご案内

3月1日より 新商品9品、リニューアル品25品を全国発売

テーブルマーク株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：松田要輔）は、2025年春季家庭用冷凍食品として、新商品9品、リニューアル品25品（パッケージリニューアル3品を含む）を3月1日（土）より全国で発売します。

昨今の外部環境変化の一つとして、「夏の長期化」があげられますが、この季節に需要が高まる麺類は、そうめん为代表される細麺です。これらの麺が人気を集める理由としては、「食べやすい」「冷たい」「のどしが良い」といった特徴があります。しかし一方で、夏の麺の調理には「ゆでる手間がかかる」「暑い」といった声も寄せられています。

そこで今春は、レンジ調理可能で、当社うどんラインアップ上もっとも細いうどんを発売し、夏の冷やし麺需要にお応えします。また、「カレーハウスCoCo壱番屋」「元祖ニュータンメン本舗」監修のもと、夏に人気の辛い味付のお皿がいらぬ具付き冷凍麺2品を新発売し、「冷凍麺世界売上No.1」※としてギネス世界記録™に認定されたテーブルマークとしてのこだわりをお届けします。

さらに、お弁当カテゴリーにおいては、岩下食品株式会社とのコラボ商品「国産若鶏の香り揚げ」を発売します。

※ 記録名：最大の冷凍麺ブランド（最新年間売上）、正式英語記録名：Largest frozen noodle brand -current、対象商品：冷凍麺（パスタ除く）、認定根拠：第三者によるグローバル調査データに基づく、対象期間：2023年1～12月

➤ 麺（素材麺）：長期化する夏に食べやすい細麺のうどんが新登場！



✓ カトキチ極細さぬきうどん3食

カトキチさぬきうどんシリーズでもっとも細いうどんです。なめらかなのどしでコシのあるうどんは、つるつと食べられて満足感もあるので暑い時期にもおすすめ。レンジでもできるので、お湯を沸かす必要もありません。

➤ 麺（お皿がいらぬ具付き冷凍麺）：有名店監修の夏に食べたくなる辛いメニュー！

✓ CoCo壱番屋監修汁なしカレーうどん 大盛り

「カレーハウスCoCo壱番屋」監修の本格カレーソースとテーブルマーク自慢のうどんのコラボ！ココイチで人気トッピングのチーズ・ナス・ほうれん草（彩りで赤ピーマン）を使用。トレー付＆大盛りだから簡単便利で大満足な一品です！



✓ 元祖ニュータンメン本舗監修まぜタン 大盛り

「元祖ニュータンメン本舗」監修のまぜそば登場！刺激的な唐辛子×にんにくのパンチのある味わいを卵と一緒に美味しくお召し上がりいただけます。トレー付＆大盛りだから簡単便利で大満足な一品です！



➤ ライスバーガー：手軽に小腹を満たせるライスバーガー。和系の「きんぴら」味が登場！



✓ ライスバーガー きんぴら

国産ごぼう、国産にんじんで作ったきんぴらと豚肉をライスバンズでサンドした和風のライスバーガー。国産ごぼうのシャキシャキ食感がアクセントになっています。ライスバンズはお米のおいしさにこだわり、国産こしひかり使用。しょうゆ、みりん等で味付けたライスバンズを、オーブンでこんがり焼き上げ、表面はカリッと、中はふっくらと仕上げました。

➤ 弁当・食卓：手軽に美味しく！便利なおかず！

✓ スパイシーフライドチキン

国産若鶏のむね肉に厳選スパイスをブレンドした衣をまとわせカラッと揚げました。隠し味にコンソメやウスターソースを入れることで辛さをやわらげ食べやすい一品に仕上げました。



✓ チーズinハンバーグ（ミニ）

3種類のチーズ入りチーズソースを国産若鶏を使用した肉で包み込み、ふっくらジューシーに焼き上げました。じっくりと煮込んだ自家製デミグラスソースとも絡み合い、小さくても本格的な味に仕上げています。



✓ とうもろこしの香ばし揚げ

とうもろこしは甘みが強いと言われている「スーパースイートコーン」を使用。とうもろこしの配合割合とつぶ感にこだわることとうもろこしの味わいを存分に楽しめる一品です。



✓ 国産若鶏の香り揚げ

国産若鶏のむね肉と岩下の新生姜と国産大葉を混ぜ合わせてカラッと揚げました。岩下の新生姜の食感と風味、大葉の爽やかな味わいが口いっぱいに広がるお弁当にもおつまみにも合う一品です。本品は岩下食品株式会社とのコラボ商品になります。



岩下の新生姜公式キャラクター イワシカ®

✓ 国産若鶏の出汁から揚げ 250g

国産若鶏のむね肉に、こだわりの出汁をきかせた和風から揚げです。5種の出汁（さば、いわし、そうだかつお、むろあじ、あご）を使用した特製だれに漬け込み、出汁感を感じつつもシンプルな旨さに。食卓のおかず、おつまみに、お弁当に大活躍の一品です。



➤ 商品情報一覧

<新商品>

| カテゴリ | 商品名 | 内容量 | 調理方法 |
|-------------|----------------------------|----------|-----------------|
| 麺 | カトキチ極細さぬきうどん3食 | 3食入 540g | ・電子レンジ ・鍋 |
| | CoCo壱番屋監修 汁なしカレーうどん 大盛り | 1食入 372g | ・電子レンジ |
| | 元祖ニュータンメン本舗監修 まぜタン 大盛り | 1食入 363g | ・電子レンジ |
| ライス バーガー | ライスバーカー きんぴら | 1個入 120g | ・電子レンジ |
| 弁当 | スパイシーフライドチキン | 5個入 75g | ・電子レンジ ・自然解凍 |
| | チーズinハンバーグ（ミニ） | 5個入 90g | ・電子レンジ ・自然解凍 |
| | とうもろこしの香ばし揚げ | 5個入 70g | ・電子レンジ |
| | 国産若鶏の香り揚げ | 5個入 95g | ・電子レンジ ・自然解凍 |
| 食卓 | 国産若鶏の出汁から揚げ 250g | 250g | ・電子レンジ ・自然解凍 |

<リニューアル品>

| カテゴリ | 商品名 | 商品特長 | 内容量 | 調理方法 |
|------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------|
| 麺 | カトキチ国産小麦 さぬきうどん3食/5食 | 強いコシと弾力、もちもちでなめらかな食感のさぬきうどんです。国産小麦を使用し、こだわりの大釜茹でと急速冷凍で、さぬきの味・おいしさをご賞味いただけます。 | 3食入 540g/ 5食入 900g | ・電子レンジ ・鍋 |
| | 讃岐麺一番 肉うどん | 長期化する暑さに対応するため、温冷兼用つゆを期間限定で添付。従来の肉うどんの甘辛い旨みを残しつつ、冷やしでおいしく召し上がっていただけるつゆに仕上げました。【期間】2025年3～8月 | 1食入 340g | ・電子レンジ ・鍋 |
| | 讃岐麺一番 きつねうどん | ジュワツとつゆがしみこんだ、ぼったりと厚みのある手揚げ風の油揚げが絶品のきつねうどん。弾力ともちもち感のあるコシの強いうどんを使用しています。 | 1食入 283g | ・電子レンジ ・鍋 |
| | 讃岐麺一番 カレーうどん | かつおだしにスパイスを効かせ、牛肉やたまねぎといった具材のコクをプラスした和風カレーうどんです。コシの強いもちもち食感の麺は、汁はねしないように通常より短く設計しています。 | 1食入 305g | ・鍋 |
| | 麺棒一番 さぬきうどん いりこだし | 強いコシと弾力のさぬきうどんに、いりこを使用しだし香るまろやかでコクのあるつゆ。麺はこだわりの包丁切りで、つゆとの絡みも良くお召し上がりいただけます。長期化する暑さに対応するため、冷やし調理可能である旨をパッケージに記載しました。 | 1食入 230g | ・電子レンジ ・鍋 |
| | 石臼挽き 信州そば3食 | 石臼で挽いたそば粉を5割使用し、風味豊かに仕上げました。長野県で製造した、食感とのど越しが良い信州そばです。暑い夏には、お湯を沸かさず1玉からレンジで簡単にざるそばが作れます。 | 3食入 480g | ・電子レンジ ・鍋 |
| | 日本そば3食 | 打ちたて、ゆでたてのそばをおいしさをそのまま、急速冷凍。そばの香りと風味がご家庭で手軽に楽しめます。冷車でしめてざるそばや、かけそばにどうぞ。 | 3食入 480g | ・電子レンジ ・鍋 |
| | 麺屋武蔵監修 辛ませそば 大盛り | 名店「麺屋武蔵」監修のもちもち中華麺に刺激的な唐辛子と魚介の旨みが効いたソースが特徴のませそばです。 | 1食入 368g | ・電子レンジ |
| | お皿がいら ない ジャージャー麺 | 麺の配合変更によりもちもち感をアップ。甜麺醬、三温糖を主体とした日本人好みのコクのある本格的な味わいに仕上げました。 | 1食入 318g | ・電子レンジ |
| | お皿がいら ない 汁なし担々麺 | 麺の太さと配合変更によりもちもち感をアップ。五香粉と花椒で本格的な香りと味わいにしました。 | 1食入 312g | ・電子レンジ |
| | お皿がいら ない ぶっかけ牛肉うどん | 麺の太さを変更することによりコシをアップ。さらに煮干しオイルによって香り高いつゆに仕上げました。 | 1食入 288g | ・電子レンジ |
| | お皿がいら ない 明太クリームうどん | 麺の太さを変更することによりコシをアップ。さらに、かねふくの明太子を別充填して明太が際立つクリーミーなソースにリニューアルしました。 | 1食入 277g | ・電子レンジ |
| スナック | ごっつ旨い 大粒たご焼 | 生地に使用するだしに焼きあごだしを新たに追加。5種から6種のだしでより深い旨みを感じていただける設計に仕上げました。 | 6個入 197g | ・電子レンジ |
| | ごっつ旨い たご焼 16個 | 国産キャベツ・国産やまいもを使用したふんわりとろ～り食感の生地。北海道産真昆布使用の昆布だしを含む5種のだしを使っており、生地のおいしさが自慢です。 | 16個入 320g | ・電子レンジ ・油ちょう |
| | ごっつ旨い たご焼 30個 | 形状を釣鐘型から丸型に変更。釣鐘型よりも焼きの面積が大きいので、形がま～るく、香ばしく本格的なたご焼が出来上がります。 | 30個入 600g | ・電子レンジ ・油ちょう |
| 米飯 | 焼めし 600g | チャーシューのカットサイズを従来の1.5倍にすることで、これまで以上に具材感をアップ。また、新たにラードを追加して香ばしい香りをお楽しみいただける設計に仕上げました。 | 600g | ・電子レンジ ・フライパン |

<リニューアル品>

| カテゴリ | 商品名 | 商品特長 | 内容量 | 調理方法 |
|-------|---------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 米飯 | だしを味わう あさりごはん | これまで以上にあさりの旨みをお届けするためにあさりエキスを増量しました。 | 360g | ・電子レンジ ・フライパン |
| 弁当 | 北海道栗かぼちゃ コロッケ | 野菜ブイオンを追加することで中具全体の旨みを底上げしました。 | 5個入 125g | ・電子レンジ ・自然解凍 |
| | 国産若鶏ささみの 梅しそ竜田揚げ | 新たに肉生地にも梅の風味を付与することで、これまで以上に梅を感じられる商品に仕上げました。 | 5個入 85g | ・電子レンジ ・自然解凍 |
| ベーカリー | ここCafé チョコスコーン | 日常的に味わっていただけるような食事パンを目指して、生地を折生地から練生地に変更することで、よもちもちした食感に仕上げました。 | 2個入 | ・電子レンジ ・自然解凍 |
| | ここCafé 紅茶スコーン | 日常的に味わっていただけるような食事パンを目指して生地を折生地から練生地に変更することで、よもちもちした食感に仕上げました。 | 2個入 | ・電子レンジ ・自然解凍 |

<パッケージリニューアル品>

| カテゴリ | 商品名 | 商品特長 | 内容量 | 調理方法 |
|------|------------------------|------------------------------------------|----------|--------------|
| 麺 | カトキチミニパック さぬきうどん 6食 | パッケージデザインをカトキチさぬきうどんシリーズとして統一しました。 | 6食入 600g | ・電子レンジ ・鍋 |
| | 麺棒一番 さぬきうどん かつおだし | 長期化する暑さに対応するため、冷やし調理可能である旨をパッケージに記載しました。 | 1食入 230g | ・電子レンジ ・鍋 |
| | 麺棒一番 かけそば | 長期化する暑さに対応するため、冷やし調理可能である旨をパッケージに記載しました。 | 1食入 195g | ・電子レンジ ・鍋 |

※本資料に記載されている情報は発表日現在のものです。

時間の経過等により内容が予告なしに変わる可能性がありますのでご了承ください。

テーブルマーク株式会社 概要



テーブルマーク株式会社

社名：テーブルマーク株式会社

代表取締役社長：松田 要輔

本店所在地：東京都中央区築地6-4-10

事業内容：冷凍食品、その他食料品の製造・販売

URL：<https://www.tablemark.co.jp/>

【お客様から商品に関するお問い合わせ先】

テーブルマーク株式会社 お客様相談センター

電話：0120-087-578

ホームページ：<https://www.tablemark.co.jp/>