



## News Release

2022年12月6日

報道関係者 各位

株式会社ニチレイフーズ

「パーソナルユース商品」の上半期売上高が100億円を突破。  
年間230億円達成に向け、家庭用・業務用全業態へ展開を開始。

株式会社ニチレイフーズ（代表取締役社長：竹永雅彦）は、コロナ禍で加速した「パーソナルユース需要」を取り込むべく、家庭用・業務用の垣根を越え、あらゆる業態に向けて、意欲的に商品を開発しています。2022年3月発売の家庭用『冷やし中華』を筆頭に、「パーソナルユース商品」の上期売上高は100億円を突破いたしました。下期には業務用向け商品の新発売するなど、全業態を通じた今年度の売上高は、230億円を予定しています。

引き続き、全業態へ向けた商品開発・生産・販売を積極的に行い、パーソナルユース商品市場の拡大・定着を図ります。今中期経営計画「CompassRose2024」最終年度にあたる25年3月期には、パーソナルユース商品の年間売上高300億円を目指します。

### 【パーソナルユース需要の高まりについて】

国内では「女性・高齢者の就業率の高まり」等の中長期的な社会環境変化を受け、家庭内で食事を素材から調理せずに加工食品や惣菜、外食などを活用する「食の外部化」が進展しています。

「世帯の少人数化」「単独世帯の増加」の進展や、新型コロナウイルス感染症拡大による在宅勤務の定着等により、加工食品や総菜の個食需要は確実に高まっています。さらに、個々人で喫食時間や場所、味・メニューの嗜好が異なる場面が増え、家族内であっても個食需要が見られるようになりました。外食業態でも、コロナ禍において他人との接触制限が常態化したことから「おひとり様需要」が伸長しています。さらに、ニーズの続伸する福祉給食業態では、利用者ごとに異なる食事が求められ、また深刻な人手不足から、完成された個食の需要が拡大しています。

当社では、従来の範疇や業態の垣根を越えて拡大する個食需要を「パーソナルユース需要」と定義し、今春、山形工場に約40億円を投資して専用ラインを新設するなど、商品開発・生産・販売を積極的に行っています。2023年1月には、同工場で生産する家庭用新商品『カレーうどん』を発売いたします。

【2023年1月発売 家庭用新商品『カレーうどん』について】

商品名	カレーうどん	
規格	1人前(450g)	
発売日	2023年1月1日	
特長	<p>(1) <u>電子レンジのみで調理が完結</u> 家庭用冷凍カレーうどんは現在、鍋調理が主流ですが、本商品は電子レンジのみで調理が完結します。そのため、調理や後片付けの負担を大幅に軽減できます。</p> <p>(2) <u>コク旨&amp;スパイシーな特製カレースープ</u> 特製スープは、当社山形工場の「スパイスコーディネーター」が調合するオリジナルです。かつおだし、昆布エキス、ポークエキスをベースに21種類のスパイス&amp;ハーブを使用した、コク旨カレースープに仕上げています。</p> <p>(3) <u>もちもちの自家製麺と4種の具材</u> 自社工場で製麺した麺を使用。配合や混合条件などを工夫して、もちもちの食感を実現しています。また、長さについても食べやすいように、短めに調節しています。具材は豚バラ肉、かまぼこ、ねぎ、油揚げを使用し、満足感のある食べ応えです。</p>	

【参考資料】各業態における「パーソナルユース需要」へ向けた当社の対応状況

■家庭用

2022年3月発売の家庭用個食麺『冷やし中華』は、半期で200万食を突破し好評を博しました。9月には第二弾の『極太つけ麺』を発売し、2023年1月には第三弾の『カレーうどん』を追加発売いたします。これらの個食麺に加え、2022年9月発売の『極上ハンバーグ』やトップシール商品をはじめとしたおかずメニューも、順次展開してまいります。また、当社の強みである「今川焼」類では、順次バラエティ商品を投入し、ワンハンドのパーソナルユース需要の拡大に貢献してまいります。

■業務用

業務用各業態における慢性的な人手不足は今後も継続すると考えられ、パーソナルユース需要向けの冷凍食品は、3つのロス（タイムロス・廃棄ロス・チャンスロス）という社会課題を解決することが可能です。

当社では、11月に福祉給食業態の「ハレの日」メニューとして、老舗洋食店・三代目たいめいけん茂出木浩司シェフ監修の「大人の洋食ランチ（チーズインハンバーグ・デミグラスソース）」「同（チキンステーキ・オニオンソース）」の2品を発売いたしました。専門店監修の美味しさを減塩仕様にする事で、喫食者の健康的な生活をサポートいたします。また、ワントレータイプでスチームコンベクション・レンジ両方の調理ができるため、人手不足に伴う調理オペレーション削減需要にも対応しています。複合カフェやレジャー施設など他業態への導入も見据え、来春にラインアップ拡充を予定しています。

【三代目たいめいけん茂出木浩司シェフ監修「大人の洋食ランチ」について】

1. 三代目たいめいけん茂出木浩司シェフ監修「大人の洋食ランチ」 (チーズインハンバーグ・デミグラスソース)		
規格・入数	185g/20袋	
調理方法	スチームコンベクション、蒸す、レンジ	
発売日	2022年11月1日	

2. 三代目たいめいけん茂出木浩司シェフ監修「大人の洋食ランチ」 (チキンステーキ・オニオンソース)		
規格・入数	195g/20袋	
調理方法	スチームコンベクション、蒸す、レンジ	
発売日	2022年11月1日	

■通販ルート

2004年に発売を開始し、まさに「パーソナルユース商品の先駆け」ともいえる『気くばり御膳<sup>®</sup>』や『ウーディッシュ<sup>®</sup>』を、自社ECサイト「ニチレイフーズダイレクト」等の通販ルート限定で販売しています。さらに、「バルメニューを自宅で手軽に楽しめる」をコンセプトとしたシェフ監修『アットホームバル<sup>®</sup>』シリーズを昨年10月に発売し、ラインアップを拡充いたしました。

・『気くばり御膳<sup>®</sup>』シリーズについて

食事のコントロールをしたい方々や健康を気づかう方々に向けた、カロリーや塩分を調整し、野菜100g以上を使用した冷凍のおかずセットです。2022年12月現在、全48品のラインアップで、ご自分の嗜好や体調などに合わせた食事を、飽きがこずに長く継続してお楽しみいただけます。

・『ウーディッシュ<sup>®</sup>』シリーズについて

「Woman Dish」を略した造語で、日々何かと忙しい女性にうれしいヘルシーを詰め込んだ冷凍のお弁当です。20品目以上の食材を使い、雑穀入りご飯やパスタなどの主食とともに、栄養バランス良く仕上げています。バリエーション豊富に、2022年12月現在、全30品を取り揃えています。

・『アットホームバル<sup>®</sup>』シリーズについて

スマートな食生活を求める30~40代、独身、DINKS世帯をメインターゲットとした、ご自宅にいながらレンジ調理で手軽に「バル気分」をお楽しみいただける冷凍の惣菜セットです。トレイのままレンジで温めるだけで、そのまま夕食の主菜や家飲みのおつまみに利用できます。また、「1食 塩分2.0g以下」と塩分にも配慮しています(※)。コンパクトサイズなので、冷凍庫にストックしやすい点も特長です。2022年12月現在、全9品を取り揃えています。

※食塩相当量の目標量：成人女性6.5g/日、成人男性7.5g/日（「日本人の食事摂取基準2020」より）