



# News Release

2023年9月7日

報道関係者 各位

株式会社ニチレイフーズ

## 株式会社日清製粉ウェルナとの共同開発商品第1弾を 10月1日より、業務用冷凍食品として発売

株式会社ニチレイフーズ（代表取締役社長：竹永雅彦、以下「ニチレイフーズ」）は、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、以下「日清製粉ウェルナ」）と協業し、共同開発商品の第1弾『1/3日分野菜のペペロンチーノ』を、10月1日より、業務用冷凍食品として発売いたします。

### 【協業の背景】

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、家庭内での食事を素材から調理せずに加工食品や惣菜、外食等を活用する「食の外部化」が進展しています。そのような中、喫食時間や場所、味・メニューの嗜好が多様化し、従来の商品提案のみでは生活者ニーズをとらえきれないことも想定されます。ニチレイフーズでは、冷凍ノウハウ等の自社の強みに加え、日清製粉ウェルナの冷凍パスタの知見を掛け合わせることで、新たな提案を通じて多様化するニーズに応じてまいります。両社では、引き続き協業し、業態にとらわれず、幅広いニーズへ向けた提案を加速する予定です。

### 【共同開発商品のコンセプト】

業務用各業態における慢性的な人手不足が今後も継続すると考えられる中、時短・簡便調理が可能で、「3つのロス」（タイムロス・廃棄ロス・チャンスロス）を解決できる業務用冷凍食品のニーズが高まっています。ニチレイフーズでは、複数の野菜と肉や魚、タレをキット化して簡便オペレーションを実現する「Vegedelica®」シリーズや、1食ずつスチームコンベクション調理が可能で、売り場への補充も容易な商品等の提案を強化してまいりました。

他方、量販店惣菜では、中長期的な「食の洋食化」のトレンド等を受け、パスタ類の需要が底堅く存在します。そこで、ニチレイフーズと日清製粉ウェルナでは、互いの強みを生かし、ニーズの高まる惣菜売場向けのパスタ商品を共同開発いたしました。

今回の共同開発商品では、ニチレイフーズの強みである「素材の組み合わせ技術（アッセンブル機能）」を生かし、あらかじめ下ごしらえされた具材とパスタをキット化することで、調理時の食材廃棄を削減するとともに、スチームコンベクション調理に対応いたしました。調理オペレーションの簡略化により、追加品出しも即時に可能となり、惣菜業態の「タイムロス」「廃棄ロス」「チャンスロス」という「3つのロス」を解決いたします。

また、日清製粉ウェルナの強みである、麺の経時変化への対応技術を生かした商品開発を通じ、伸びにくく食感のよい麺への生活者ニーズに応えます。さらにニチレイフーズの冷凍野菜の高い調達力を生かし、「1食分野菜」をトッピングすることで健康感と具材感を両立いたしました。本商品を通じ、生活者へ「おいしさ」「健康」「必要な時に買える」という「3つの付加価値」を提案いたします。



#### 【商品概要】

- ・商品名：1/3日分野菜のペペロンチーノ（※）
- ・規格：580g（野菜ミックス 280g＋パスタ 300g）×9袋入
- ・JANコード：4902130104466
- ・商品特徴：1食で1日に必要な野菜の1/3を摂取可能／麺へ経時変化耐性を付与し、時間が経っても伸びにくい食感／野菜ミックス・パスタを同時間スチームコンベクション調理するだけで本格的なメニューが提供可能

※厚生労働省が「健康日本 21(第三次)」で目標とする野菜摂取量は1人当たり1日350gです。

本商品は2食分を想定しています。1食当たり120g以上の野菜を使用しており、1/3日分を摂取することが出来ます。

✓ 商品形態

✓ 提供イメージ

