



＜家庭用食品 新商品のご案内＞
冬が旬の白菜を、生でも温でも楽しめる！
季節限定商品
リケンのノンオイル「青じそぽんず味」

理研ビタミン株式会社（本社：東京都千代田区、社長：山木一彦）は2020年8月19日（水）「リケンのノンオイル」より季節限定商品「青じそぽんず味」を発売します。

ノンオイルドレッシングの主な用途はサラダですが、「青じそぽんず味」は定番の「青じそ」にかつおだしを効かせて、温野菜や蒸し料理などの温かいメニューをおいしく食べられるように仕上げました。

メニュー想起型の商品投入でノンオイルドレッシングの市場拡大を図ります。

商品特長



- ・青じそが香る、かつおだしの効いたまろやかな味のノンオイルドレッシングです。
- ・温かい野菜料理によく合い、秋冬の旬野菜や白菜などの鍋野菜もおいしくいただけます。
- ・お客様に用途が伝わるよう、メニュー写真をパッケージ前面、商品名の背景に配置しました。



使用メニュー例：
豚肉と白菜のミルフィーユ鍋

商品概要

商品名	内容量	賞味期間	参考小売価格（税別）	発売地区
リケンのノンオイル 青じそぽんず味	190ml	240日間	220円	全国

・発売日：2020年8月19日（水） 2021年2月下旬頃まで出荷予定
 ※季節限定品の為、なくなり次第終了となります。

お問い合わせ先
 理研ビタミン株式会社 家庭用食品営業本部 岩佐・氏房
 TEL:03-5275-5144

＜家庭用食品 新商品のご案内＞
パンチの効いたにんにくのアクセントが家飲み需要にも最適！
リケンサラダデュオ®
 うま
「和風旨にんにくドレッシング」

理研ビタミン株式会社（本社：東京都千代田区、社長：山木一彦）は2020年8月19日（水）「リケンサラダデュオ®」より新商品「和風旨にんにくドレッシング」を発売します。

「和風旨にんにくドレッシング」は、定番の和風ドレッシングに身近なアクセントのにんにくを効かせた、新しいおいしさのドレッシングです。基本のサラダはもちろん、「おつまみサラダ」にもピッタリです。にんにくのアクセントで和風ドレッシング市場の活性化を図ります。

商品特長



- ・コクのある和風玉ねぎドレッシングに、パンチの効いたにんにくのアクセントが特長です。
- ・サラダはもちろん、炒めたきのこやエビ、ローストビーフによく合います。



調理例：ローストビーフと焼ききのこのサラダ

商品概要

商品名	内容量	賞味期間	参考小売価格（税別）	発売地区
リケン サラダデュオ® 和風旨にんにくドレッシング	190ml	240日間	250円	全国

・発売日 2020年8月19日（水）

お問い合わせ先
 理研ビタミン株式会社 家庭用食品営業本部 岩佐・氏房
 TEL:03-5275-5144

＜家庭用食品 新商品のご案内＞
海藻スープシリーズ全面リニューアル！
選び抜いた海藻をだしの旨みで味わうスープへ
同時に「三陸産わかめのスープ」を新発売！

理研ビタミン株式会社（本社：東京都千代田区、社長：山木一彦）は2020年8月19日（水）海藻スープシリーズをリニューアルし、新商品1品を発売します。

食へのこだわりと健康意識が高い50-60代女性をメインターゲットに、「選び抜いた海藻をこだわりのスープで味わう」をコンセプトとしてパッケージを一新しました。
 新商品「三陸産わかめのスープ」を加えた4品で海藻の美味しさを提案します。

商品特長

リニューアル



リニューアル



リニューアル



新商品



■ あおさスープ 4袋入

風味豊かな国産あおさと鶏と帆立の旨みを味わうスープです

■ めかぶスープ 4袋入

コリコリ食感のめかぶと焼きあごの旨みを味わうスープです

■ 海苔スープ 4袋入

焼きばら海苔の風味とごま油と鶏の旨みを味わうスープです

■ 三陸産わかめのスープ 4袋入

肉厚な三陸産わかめと帆立と鯛の旨みを味わうスープです

★パッケージリニューアルポイント



- ・ 上質感のあるパッケージデザインに変更
- ・ 海藻素材の訴求に加え、スープのおいしさと温かさをわかりやすく表現

商品概要

商品名	内容量	賞味期間	参考小売価格（税別）	発売地区
あおさスープ 4袋入	(4.0g×4) 袋	360日間	オープン プライス	全国
めかぶスープ 4袋入	(6.5g×4) 袋			
海苔スープ 4袋入	(5.5g×4) 袋			
三陸産わかめのスープ 4袋入	(4.8g×4) 袋			

・ 発売日 2020年8月19日（水）

お問い合わせ先
理研ビタミン株式会社 家庭用食品営業本部 岩佐・戸田
TEL:03-5275-5144

<家庭用食品 新商品のご案内>
わかめを炒める！？
海藻料理セット「きょうの海藻」から、
「わかめときくらげの玉子炒めの素」新発売

理研ビタミン株式会社（本社：東京都千代田区、社長：山木一彦）は2020年8月19日（水）「きょうの海藻」より新商品「わかめときくらげの玉子炒めの素」を発売します。

健康イメージの強い海藻は、「積極的に食事に取り入れたい」という声が多い一方で、「メニューが思いつかない」という意見も多く挙げられています。当社ではそのような声にお応えし、身近な食材を加えるだけでおいしい海藻メニューが作れる海藻料理セット「きょうの海藻」シリーズを今春から展開しています。新商品では、海藻メニューのバリエーションのひとつとして、わかめを炒め物の材料として使うことをお客様に提案します。味噌汁や酢の物にとどまらない使い方で、海藻市場の活性化を図ります。

商品特長


- ・用意するのはたまご3コだけ！
- ・4種類の具材入り（わかめ、茎わかめ、きくらげ、にんじん）
- ・ごま油とにんにくが効いた「うま塩味」の炒め調味料で、ご飯がすすむヘルシーな玉子炒めが出来あがります。

作り方は簡単3ステップ


- ①乾燥具材を水戻しする
- ②溶いた卵を半熟まで炒める
- ③具材と炒め調味料を入れ、軽く炒めて完成！

商品概要

商品名	内容量	賞味期間	参考小売価格（税別）	発売地区
きょうの海藻 わかめときくらげの 玉子炒めの素	（乾燥具材5.6g、 炒め調味料22g） 袋	360日間	210円	全国

・発売日 2020年8月19日（水）

お問い合わせ先
 理研ビタミン株式会社 家庭用食品営業本部 岩佐・戸田
 TEL:03-5275-5144