

2020年2月4日
マルコメ株式会社

日本製粉とマルコメが初コラボ！ 糴甘酒で自然な甘みと深いコクを加えた 絶品、冷凍パスタが完成しました。



「オーマイプレミアム 濃厚海老クリーム」3月2日新発売

マルコメ株式会社(本社:長野市、代表取締役社長:青木時男)は、日本製粉株式会社(本店:東京都千代田区、代表取締役社長:近藤雅之、以下「ニッポン」と初のコラボレーションとなる冷凍パスタ「オーマイプレミアム 濃厚海老クリーム」を商品化しました。2020年3月2日(月)にニッポンより発売されます。

冷凍パスタNo.1ブランド※「オーマイプレミアム」と「プラス糴」の初コラボ商品

ますます高まる発酵食品ブーム。今回のコラボレーションは、ニッポンが主力商品の冷凍パスタに“発酵”というエッセンスを加えた商品づくりをトライされる過程で、当社に打診されたことがきっかけです。そこで、当社からはプラス糴ブランドの主力商品となる、米糴からつくった糴甘酒をご提案。発酵食品にニッポンの配合技術を融合したことで、新しいコンセプトの冷凍パスタが生まれました。

※ インテージSCI冷凍パスタ市場(2013年4月～2019年11月)ブランド別累計金額ベース

糴甘酒の自然な甘みを活かした濃厚パスタソース

今回発売される「オーマイプレミアム 濃厚海老クリーム」には、当社の糴甘酒のほか、隠し味として赤みそが採用されました。2つの発酵食品で独特な深みとコクのある味わいを実現。海老の風味が豊かなパスタソースに仕上がっています。麺はモチリ食感が特長のリングイネに、海老4尾とブロッコリーをトッピング。ニッポンが昨秋刷新したデザイン性の高いエコ紙トレイ入りです。高級感のあるパッケージには、発酵食品を取り入れた冷凍パスタであることをわかりやすく伝えるため、プラス糴のブランドロゴがあしらわれています。



オーマイプレミアム 発酵の旨み豊かな 濃厚海老クリーム

内容量:270g	価格:オープン
発売地区:全国	発売日:2020年3月2日(月)
発売元:日本製粉株式会社	賞味期限:12ヶ月

糀甘酒と隠し味の赤みそ、2つの発酵食品で生まれる濃厚な味わいが特長です。麺はモチリ食感が特長のリングイネに海老4尾とブロッコリーを贅沢にトッピング。海老の風味が豊かなパスタソースです。



オーマイ プレミアムについて

「オーマイプレミアム」は、トレー入りならではの「出来立ての臨場感」を味わえる冷凍パスタNo.1ブランド※として、幅広い世代から愛されています。2019年秋に、美味しさ・紙トレー・パッケージが一新されました。

※ インテージSCI冷凍パスタ市場(2013年4月～2019年11月)ブランド別累計金額ベース



プラス糀について

日本の伝統的な調味料の多くに使用されてきた糀を、毎日の生活で手軽に取り入れてほしい。そんな思いから、「プラス糀」ブランドは生まれました。定番の無添加味噌や糀甘酒など、美味しくヘルシーな商品ラインアップを展開しています。

画像データは、マルコメオフィシャルサイト>ニュース>ニュースリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

報道関係者様
からの
お問合せ先

マルコメ株式会社
マーケティング部
広報宣伝課 其田、多和、植田

お問い合わせフォーム

お客様
からの
お問合せ先

マルコメお客様相談室
0120-85-5420
月～金 9:00～17:00
(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)