



＜家庭用食品 新商品のご案内＞  
**シビれる辛さとうまみがくせになる！**  
**リケンノンオイル「くせになるうま辛」**

理研ビタミン株式会社（本社：東京都新宿区、社長：山木一彦）は2021年2月16日（火）「リケンノンオイル」より新商品「くせになるうま辛」を発売します。

男性と30代～40代の女性に人気の「くせになるうま塩」のシリーズ商品として、辛みが特長の商品をラインアップします。内食が増え、味付けのバリエーションを求めるお客様の食卓に、またお酒のお供にもピッタリです。

### 商品特長



- ・唐辛子、胡椒、山椒の3種の辛みをブレンドした、シビれる辛さがくせになるノンオイルドレッシングです。
- ・もやしナムル、冷奴、餃子のたれなどいろいろなお料理にお使いいただけます。



調理例：  
3種のうま辛ナムル

### 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
リケンノンオイル くせになるうま辛	190ml	240日間	220円	全国

・発売日：2021年2月16日（火）

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:03-5362-1330



＜家庭用食品 新商品のご案内＞  
 夏にぴったりの爽やかさ！  
 季節限定商品  
 リケンのノンオイル「青じそ梅」

理研ビタミン株式会社（本社：東京都新宿区、社長：山木一彦）は2021年2月16日（火）「リケンのノンオイル」より季節限定商品「青じそ梅」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、「青じそ梅」は定番の「青じそ」に梅肉をきかせて、夏場に人気の冷奴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の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



- ・さっぱりとした梅肉に青じその香りが爽やかなノンオイルドレッシングです。
- ・トマトやオクラなどの夏野菜はもちろん、冷奴におススメです。
- ・お客様に用途が伝わるよう、メニュー写真をパッケージ全面に配置しました。



調理例：  
わかめとオクラの冷奴

### 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 青じそ梅	190ml	240日間	220円	全国

・発売日：2021年2月16日（火） 2021年8月頃まで出荷予定  
 ※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:03-5362-1330

**<家庭用食品 新商品のご案内>**  
**黒と白、2品のごま商品でコクのある贅沢ノンオイルを実現！**  
**リケンのノンオイル セレクティ®**  
**「芳醇仕立て黒ごま」新発売、「香ばしい胡麻」リニューアル**

理研ビタミン株式会社（本社：東京都新宿区、社長：山木一彦）は2021年2月16日（火）「リケンのノンオイル セレクティ®」より新商品「芳醇仕立て黒ごま」を発売します。同時に「香ばしい胡麻」をさらにおいしくリニューアルします。

ごまは黒白共に、健康的な食材として意識され評価されています。新商品「芳醇仕立て黒ごま」は黒ごまのコクや香ばしさをノンオイルで実現し、健康意識が高い50代以上に訴求していきます。「香ばしい胡麻」は甘味を低減し、ノンオイルならではのごまのおいしさを追求しました。2品のごま商品で、ノンオイルでありながら贅沢なコクのあるごまの味わいを提案していきます。

**商品特長**

**■ 芳醇仕立て黒ごま**

- ・黒ねりごまのコクと黒すりごまの香りに、黒酢と鰹だしの豊かな風味を効かせたノンオイルドレッシングです。

**■ 香ばしい胡麻**

- ・ごまの香ばしさを引き立つように甘味を低減。クリーミーでコク深い味わいのノンオイルドレッシングです。


 調理例：芳醇仕立て黒ごまメニュー  
「ごま和え風サラダ」

 香ばしい胡麻メニュー  
「豚しゃぶサラダ」

**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
リケンのノンオイル セレクティ® 芳醇仕立て黒ごま 150ml	150ml	240日間	230円/150ml	全国
リケンのノンオイル セレクティ® 香ばしい胡麻 150ml・350ml	150ml 350ml		230円/150ml 430円/350ml	

・発売日 2021年2月16日（火）

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:03-5362-1330



### <家庭用食品 リニューアル商品のご案内> **わかめが更においしく！** **40周年を迎える「リケンわかめスープ」が** **全面リニューアル！**

理研ビタミン株式会社（本社：東京都新宿区、社長：山木一彦）は2021年2月16日（火）わかめスープシリーズをリニューアルします。

インスタントわかめスープ売上No.1ブランド※の「リケンわかめスープ」は今年で発売から40周年を迎えます。2017年以来4年ぶりの今回のリニューアルでは、わかめの品質の見直しとブランドロゴ・パッケージのリフレッシュを行いました。また、発売40周年を記念し、わかめスープ1袋増量キャンペーンやアソートパックなどの限定企画品をご用意しています。

「おいしくってヘルシー」なわかめスープでお客様の健康志向と時短簡便ニーズに応えていきます。

※インテージSRI インスタントわかめスープ(具材にわかめを含む)市場 2017年11月～2020年9月累計販売金額

### リニューアルポイント

#### パッケージ



現行品



改良品

#### ①スープに良く合うわかめを追求

わかめの品質を見直し、さらにスープに良く合う滑らかな舌触りと、シャキッとした食感になりました。

#### ②ブランドロゴ・パッケージをリフレッシュ

新コピー「おいしくってヘルシー」の採用と、わかめの瑞々しさを表現したブランドロゴへのリフレッシュで、わかめスープならではの美味しさと健康感を表現しました。

#### 期間限定ロゴ



#### ③期間限定ロゴ採用

発売40周年を記念し、お客様への感謝の気持ちとインスタントわかめスープブランド売上No.1をPRした期間限定ロゴを採用します。

## 第1弾



わかめスープ8袋入  
1袋増量キャンペーン

## 第2弾



わかめスープ  
アソートパック3袋入

第1弾として発売40年を記念した、「わかめスープ8袋入 1袋増量キャンペーン」を実施します。

第2弾は他の味も試してみたいというお客様の声にお応えし、人気の3種の味が1度に楽しめる「わかめスープアソートパック3袋入」を数量限定で発売します。

## 商品特長



### ■わかめスープ 3袋入、8袋入

北海道産ほたての旨味とコクを効かせたわかめたっぷりのスープです。

### ■わかめスープ ごま1000粒の美味しさ焙煎ごまスープ 3袋入、8袋入

いりごまの食感とすりごまの美味しさが、ぎゅっとつまったごまのスープです。

### ■わかめスープ スパイシーねぎ塩スープ 3袋入、8袋入

すっきりした塩味ベースに、ねぎと黒こしょうの香りが食欲をそそるスープです。

### ■わかめスープ ねぎのピリ辛スープ 3袋入、8袋入

コク旨のキムチ風味がくせになるピリッと辛いわかめスープです。

### ■わかめスープ わかめとたまごのスープ 3袋入、8袋入

わかめとふんわりたまごの入った鶏だし味のわかめスープです。

### ■わかめスープ 牛だし白湯スープ 3袋入、8袋入

じっくり煮込んだ牛だしに香味野菜を合わせた、まろやかでコクのある白湯わかめスープです。

## 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
わかめスープ 3袋入	(6.1g×3) 袋	360日間	160円	全国
わかめスープ わくわくファミリーパック 8袋入	(6.1g×8) 袋		370円	
わかめスープ ごま1000粒の美味しさ焙煎ごまスープ 3袋入	(9.8g×3) 袋		160円	
わかめスープ ごま1000粒の美味しさ焙煎ごまスープ わくわくファミリーパック 8袋入	(9.8g×8) 袋		370円	
わかめスープ スパイシーねぎ塩スープ 3袋入	(4.8g×3) 袋		160円	
わかめスープ スパイシーねぎ塩スープ わくわくファミリーパック 8袋入	(4.8g×8) 袋		370円	
わかめスープ ねぎのピリ辛スープ 3袋入	(6.8g×3) 袋		160円	
わかめスープ ねぎのピリ辛スープ わくわくファミリーパック 8袋入	(6.8g×8) 袋		370円	
わかめスープ わかめとたまごのスープ 3袋入	(4.9g×3) 袋		160円	
わかめスープ わかめとたまごのスープ わくわくファミリーパック 8袋入	(4.9g×8) 袋		370円	
わかめスープ 牛だし白湯スープ 3袋入	(5.8g×3) 袋		160円	
わかめスープ 牛だし白湯スープ わくわくファミリーパック 8袋入	(5.8g×8) 袋		370円	
わかめスープ アソートパック 3袋入	(6.1g×1+ 9.8g×1+4. 9g×1) 袋		160円	

※2021年2月生産分より、順次自然切り換えとさせていただきます。

※わかめスープアソートパック 3袋入は2021年4月上旬の発売を予定しています。

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・戸田  
TEL:03-5362-1330



＜家庭用食品 リニューアル商品のご案内＞  
**かつおの風味がさらに進化。**  
**発売20年の集大成、削り節にこだわった**  
**「素材力だし® 本かつおだし」**

理研ビタミン株式会社（本社：東京都新宿区、社長：山木一彦）は2021年3月生産分より「素材力だし® 本かつおだし」をリニューアルします。

「素材力だし®」は化学調味料と食塩を使用していない和風だしの素として、2000年の発売以来ご愛顧いただいている商品です。このたび「本かつおだし」の風味とパッケージを刷新し、「素材力だし®」の売上構成比が高まっている30～40代を主カテゴリーとした新規顧客の獲得を目指します。

### リニューアルポイント



現行品



改良品

#### ①かつおの風味がさらにアップしました

かつおだしのおいしさの決め手といえば、削りたての香りと、力強い旨み。発売以来20年の技術を注ぎ込み、かつお節の加工方法と鮮度管理を徹底的に磨き上げました。また、肉質感のある旨みが特長のかつおエキスも新規開発。かつおの香りと旨みで、毎日のお料理をもっとおいしく仕上げます。

#### ②パッケージに削り節写真を追加

かつお節の香りやおいしさの訴求に加え、削る前のかつお節を見たり、削った経験のない方が増えてきた時代背景に適応し、削り節の写真をパッケージに追加しました。



### 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
素材力だし® 本かつおだし	5g×7本	360日間	200円	全国
	5g×14本		350円	
	5g×28本		650円	

※2021年3月生産分より、順次自然切り換えとさせていただきます。

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・戸田  
 TEL:03-5362-1330

**<家庭用食品 新商品のご案内>**  
**あの名古屋メシ「台湾ラーメン」味の麻婆豆腐！？**  
**「中華百選® 名古屋味 マボちゃん® 台湾麻婆用」全国発売**

理研ビタミン株式会社（本社：東京都新宿区、社長：山木一彦）は2021年2月16日（火）「中華百選®シリーズ」より新商品「名古屋味 マボちゃん® 台湾麻婆用」を発売します。

名古屋エリア限定で販売していた台湾ラーメン味の麻婆豆腐の素です。台湾ラーメンとは、名古屋生まれの唐辛子の刺激的な辛さと、炒めたひき肉とニンニクが特徴のうま辛ラーメンのこと。にんにくの風味と、油のコク、唐辛子などの香辛料により、パンチのあるやみつきのうま辛味に仕上げました。辛い物好きにはたまらない、今や全国区の人気となった台湾ラーメン味をぜひご自宅でもお楽しみください。

**商品特長**



- ① “名古屋メシ”で人気の「台湾ラーメン」×「麻婆豆腐」
- ② 突き抜ける辛さとニンニクのパンチが、ヤミツキ!!
- ③ ひき肉入りなので、豆腐があれば、すぐできる！

【アレンジメニューもカンタン！】



台湾丼



台湾焼きそば

**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
中華百選® 名古屋味 マボちゃん® 台湾麻婆用	90g	900日間	130円	全国

・発売日 2021年2月16日（火）

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:03-5362-1330