

AUTUMN

業務用営業部	〒103-8544	東京都中央区日本橋小網町19番12号	TEL 03-5641-8115
中部営業所	〒461-0008	愛知県名古屋市東区武平町5丁目1番地(名古屋栄ビル)	TEL 052-972-8970
西日本営業所	〒532-0003	大阪市淀川区宮原3丁目5番36号(新大阪トラストタワー)	TEL 06-6350-6005
九州営業所	〒812-0011	福岡県福岡市博多区博多駅前3丁目19番5号(博多石川ビル)	TEL 092-472-4881
広域営業部	〒103-8544	東京都中央区日本橋小網町19番12号	TEL 03-5641-8122

株式会社 日清製粉ウェルナ ホームページアドレス
<https://www.nisshin-seifun-welna.com/index/b2b/>



2022年7月現在



DT_AT02



2022年秋 業務用新製品
リニューアル品のご案内

AUTUMN



調理例



Wellness by nutrition from nature

自然の恵みで、世界の人々に健康をお届けする

多様化する食生活が、いつの時代も健康で、より豊かであるように。
自然の持つ無限の可能性を技術とアイデアで探求し、新しい価値を創造していきます。

「食の求道者」として新しい道を切り拓く存在であり続けたい。

私たちは、食のインフラ企業として、自然の恵みをグローバルに広げていきます。



ブランド戦略

2022年1月1日、日清フーズ(株)は(株)日清製粉ウェルナに社名変更しました。これを機に、全ての製品をコーポレートブランド「日清製粉ウェルナ」に統一することで、コーポレートブランドを軸に企業価値の蓄積を図ります。また、各業務用製品につきましても、従来の「日清」ブランドの製品は「日清製粉ウェルナ」ブランドに、パスタ関連製品は「日清製粉ウェルナ」の下に「マ・マー THE PRO」ブランドを立ち上げ、お客様にもっと長く愛される存在を目指します。



調理例

日清製粉ウェルナが業務用市場を支援いたします！

日清製粉ウェルナは、依然厳しい状況が続く業務用市場において業態の変化や多様化するニーズに応え、外食・中食の課題解決に向けた製品の提案を行って参ります。

継続する人手不足

コロナによる市場ニーズの変化

原材料や人件費のコストアップ

簡便製品

オペレーションの
効率化

経時 耐性

出来 立ての
おいし さの維持

アプリケーション強化

メニュー・売り方
提案の強化



2022年秋
新製品
ライン
アップ

常温

天ぷら粉



天ぷら粉
吸油を抑えた 揚げ上手
1kg

ミックス粉



22-NB 混ぜ込みミックス
お肉ジュシー!

ミックス粉



24-DG バターミックス
ジューシーキープ!

パスタ・ステラ



マ・マーTHE PRO
PASTA STELLA
ペペロンチーニ

パスタ・ステラ



マ・マーTHE PRO
PASTA STELLA
濃厚カルボナーラ

パスタ・ステラ



マ・マーTHE PRO
PASTA STELLA
和風たらこ

冷凍

IQFバラ凍結パスタ



マ・マーTHE PRO
IQFペンネリガーテ
5kg×2

IQFバラ凍結パスタ



マ・マーTHE PRO
IQFリガトーニ
5kg×2

ミニパンケーキ



自然解凍ミニパンケーキ
(個包装2枚入り)

ヘルシー志向の高まりに対応！ 「天ぷら粉 吸油を抑えた揚げ上手」登場。

ロングセラーの「天ぷら粉 揚げ上手」の使いやすさはそのままに、天ぷらの衣の吸油20%オフを実現した天ぷら粉を新発売します。
※当社業務用「天ぷら粉 揚げ上手」と比較して、衣の吸油を20%抑えることができます。（パッケージ表示の調理方法でのえび天による試験）



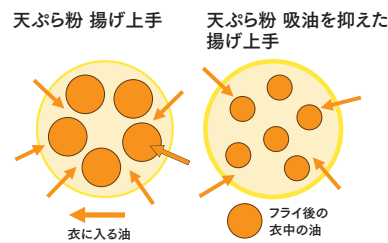
調理例



※当社業務用「天ぷら粉 揚げ上手」と比較して、衣の吸油を20%抑えることができます。
（パッケージ表示の調理方法でのえび天による試験）



衣のイメージ図



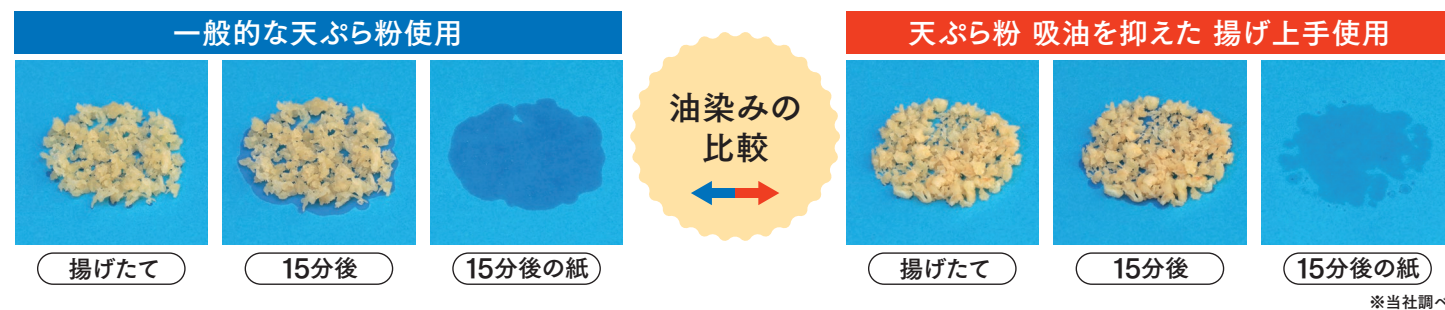
「天ぷら粉 吸油を抑えた揚げ上手」は「天ぷら粉 揚げ上手」と比べると加水率が少ないため、衣の密度が高くなります。そのため、フライ油が衣の内層に入りにくくなり、衣の内部に存在する油が少なくなります。

様々なお客様のニーズにお応えするバラエティー豊かな製品群



簡単ハンドリングで吸油減！冷めても油っぽくなりません！

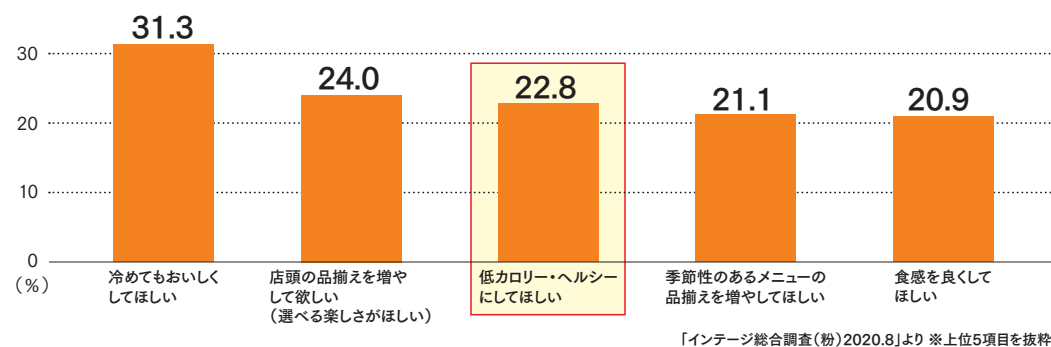
冷水で仕込む必要がなく、誰でも簡単においしい天ぷらが作れます。吸油を抑えることで、時間が経っても油っぽくなりません。



※当社調べ

ますます高まる消費者の健康志向

消費者が考える天ぷらの改善点



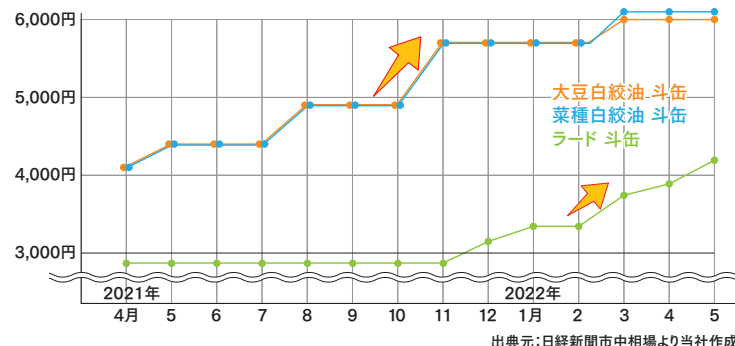
「インテージ総合調査(粉)2020.8」より ※上位5項目を抜粋

健康志向が高まる中、
天ぷらメニューについては
「低カロリー、ヘルシーに
してほしい」という声が
挙がっています。

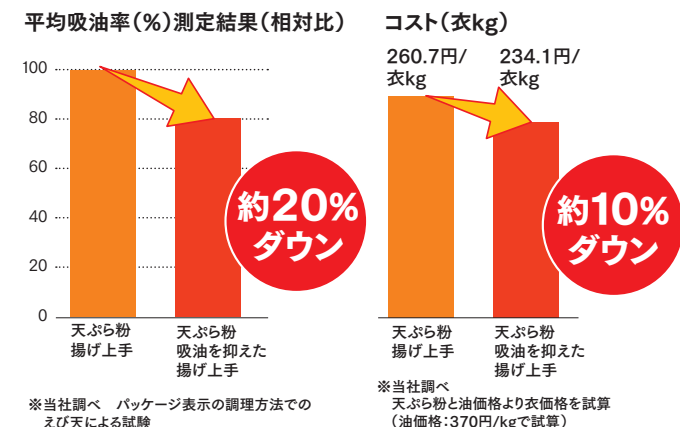
吸油を抑えることで油の使用量削減にも貢献

食用油の高騰が続く中、本製品を使用することで衣の吸油を抑えて揚げ油の使用量を減らせるため、コストダウンにつながります。

食用油の日本経済新聞社市中相場



出典元:日経新聞市中相場より当社作成



※当社調べ パッケージ表示の調理方法でのえび天による試験

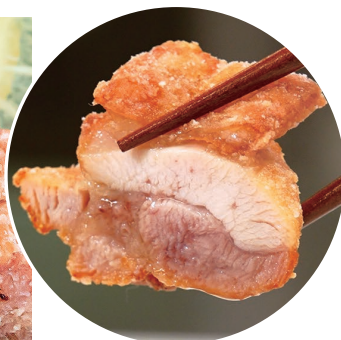
※当社調べ 天ぷら粉と油価格より衣価格を試算 (油価格:370円/kgで試算)

唐揚げもとんかつもジューシー感アップ。 「22-NB 混ぜ込みミックス お肉ジューシー！」

お肉の調味時に混ぜ込むだけで歩留まりが向上し、ジューシー感がアップします。唐揚げやとんかつにご利用ください。

肉汁をしっかりと閉じ込めボリュームアップ！

「22-NB 混ぜ込みミックス お肉ジューシー！」を使うことでいつもと同じ分量の生肉を使用しても、ボリュームがアップします。時間がたってもおいしさはそのままです。



22-NB
混ぜ込みミックス
お肉ジューシー！



調味のみ(イメージ)

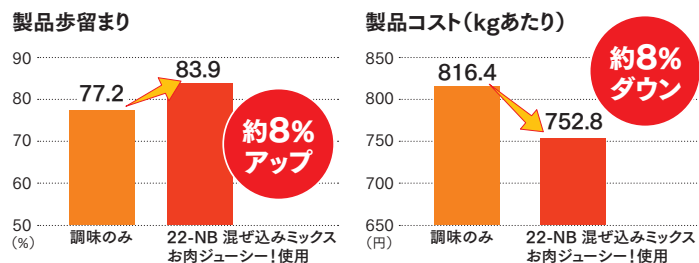
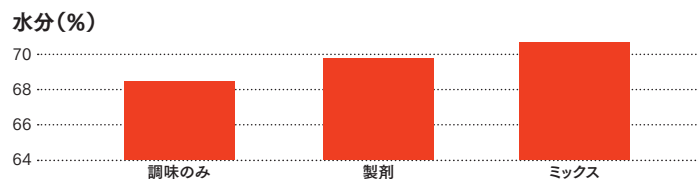


22-NB 混ぜ込みミックス
お肉ジューシー! 使用

コストダウンにも効果的

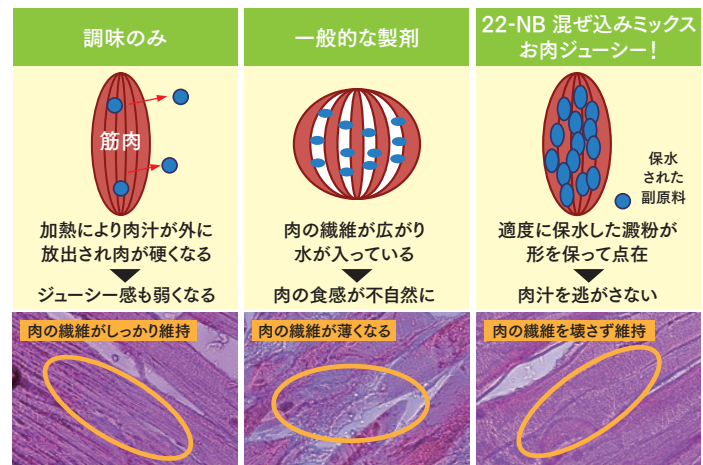
独自のミックス配合により、水分・油分を外に逃がさない
ので歩留まりが向上します。

※当社調べ 当社標準ハンドリングでからあげ作成時



肉本来の自然な食感を実現

一般的な製剤のみだと保水はしても肉の繊維が薄くなり、不自然な食感になりますが、本製品を使用すれば肉の繊維は維持したまま保水できるので、自然な食感になります。



肉からのドリップを抑制し、歩留まり向上！ 「24-DG バッターミックス ジューシーキープ！」

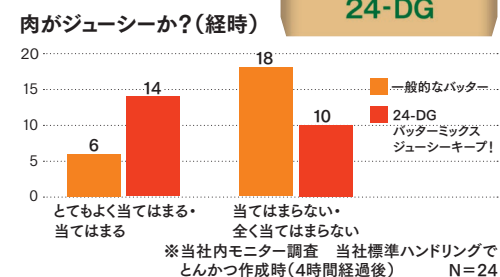
アルギン酸ナトリウムの被膜効果で、肉の縮みを抑制し、ジューシーに仕上がります。

肉が縮まず、ジューシーに仕上がります！

本製品を使用することで、歩留まりが向上するだけでなく、水分値が上昇し、ジューシーに柔らかく仕上げるができます。



24-DG
バターミックス
ジューシーキープ！



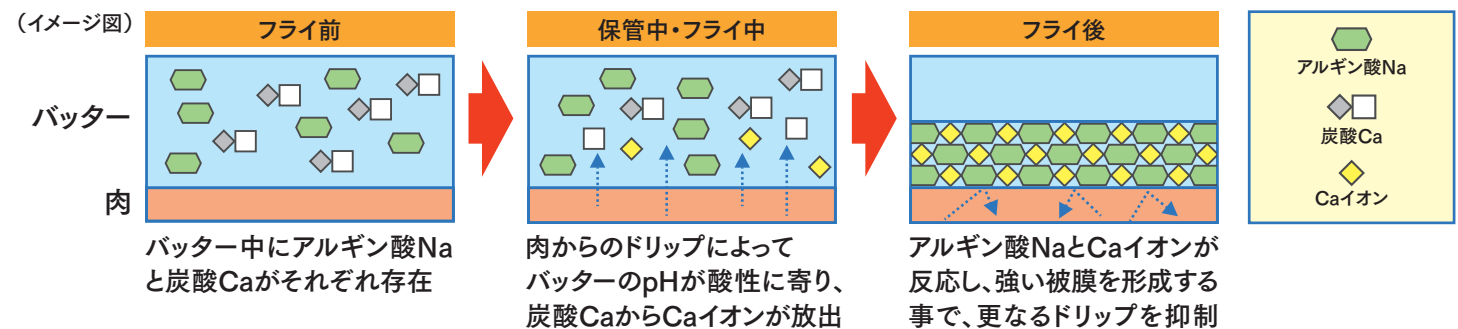
一般的なバター



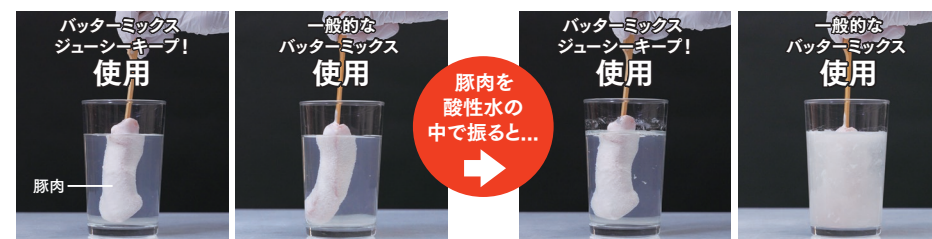
24-DG バターミックス
ジューシーキープ! 使用

ドリップを抑制することで肉の縮みを抑制します。

人工いくらなどで用いられているアルギン酸ナトリウムの特性をバターに活用し、強力な被膜を形成(当社特許技術)。肉からのドリップ抑制・歩留まり向上・衣の食感向上が期待できます。



酸性水を使用した被膜形成実験



一般的なバターミックスでは、豚肉に付着したバター液が酸性水に溶け出てしまいがちですが、「バターミックス ジューシーキープ!」では当社特許技術により、酸性の成分に反応すると強力な被膜を形成し、バター液が溶け出しません。

IQF
Individual Quick Frozen
バラ凍結パスタ

外食・中食でさらに活用の IQFシリーズに大容量サイ

幅が広がる ズが新登場！

順調に出荷が伸長している「IQFバラ凍結パスタ」シリーズ。昨今の人手不足に伴う工場活用の加速化を受け、加工工場等でもご活用いただける5kgタイプの大容量サイズを新発売します。



調理例

IQF活用の3つのメリット

ゆで時間
約30秒で
時短調理
手間を
大幅カット！

適量使用で
ロス削減
使いたい分だけ
使える！

お鍋ひとつでできる
エコ調理
スペースと
光熱費をカット！



調理例

IQFペンネリガーテ〈ミールキット〉
アクアパッツァ風ペンネ



調理例

IQFペンネリガーテ〈グラタン〉
茄子とソイボロネーゼのグラタン



調理例

IQFペンネリガーテ〈冷凍弁当〉
きのこたっぷり キノコペーストのペンネ



調理例

IQFペンネリガーテ〈惣菜〉
キヌアとチキンのサラダペンネ
ハニーマスタード風味

**外食にも
中食にも
使い方は
いろいろ！**



調理例

IQFリガトーニ〈ミールキット〉
鯖のペペロンチーノ醤油こじ風味



調理例

IQFリガトーニ〈グラタン〉
きのこえびの豆乳ソースグラタン



調理例

IQFリガトーニ〈惣菜〉
牛すじ肉のラグーソース



調理例

IQFリガトーニ〈冷凍弁当〉
ほたとブロックリーソースのリガトーニ

New



IQF バラ凍結パスタ
ペンネリガーテ



IQF バラ凍結パスタ
リガトーニ

冷凍ミールキットやアウトパック惣菜に
使いやすい**大容量サイズ**

形状：ペンネリガーテ・リガトーニの2種
荷姿：5kg×2パック（シール袋）



※掲載商品はイメージです。

多様な用途でご活用いただける「IQFバラ凍結パスタ」シリーズ

通常、乾麺の場合10分以上かかるショートパスタのゆで時間を約30秒に短縮でき、時短調理に貢献する製品です。下ゆでが不要のため、仕込みの簡便化、調理の効率化が図れます。また、バラ凍結のため、メニューに合わせてお好みの量をロスなく使用できます。当社独自技術の配合で時間が経っても食感が長持ちするため、テイクアウトやデリバリーにも最適です。押出し製法でコシの強さと肉厚でしっかりした食感を実現しました。パスタの種類も豊富なラインアップを取り揃えており、様々な業態で多彩なメニューにご使用いただいています(500gタイプ、全8種)。

冷凍



PASTA
STELLA

レンジひとつで本格パスタ パスタ・ステラに新製品投入！

ブラッシュアップした全7種の
充実のラインアップで簡便調理や
客単価向上に貢献！



調理例

レンジひとつでレストランの本格パスタの味を、お手軽に

STELLA、それはイタリア語で「星」のこと。「PASTA STELLA(パスタ・ステラ)」は、三ツ星のイメージから想起する満足感を目指して開発した冷凍レンジ用パスタです。さまざまな食感が楽しめる多彩な形状のパスタと、こだわりソースが織りなす、贅沢なメニューを揃えました。お店でお手軽に、レストランの本格の味を再現していただけます。

パスタ・ステラ導入の3大メリット

電子レンジ
だけで
高品質で
多彩なメニュー
を提供可

本格パスタで
客単価
アップに
貢献

誰でも
簡単調理で
オペレーション
を効率化

レンジひとつで
本格パスタ

電子レンジで温めるだけで簡単に提供できます。
コックレスで本格派、バリエーション豊富な品揃えでご提案します。

もちりした食感の「生パスタ」使用

- 独自の配合技術と、麺線押し製法で、もちりした食感の生パスタ
- 生パスタはソースにあわせて小麦粉の配合を絶妙に調整、ベストマッチの麺線を追求



濃厚カルボナーラ

コシのある食感の「乾物パスタ」使用

- アルデンテの美味しさが楽しめる、デュラム小麦のセモリナ100%の乾物パスタ
- メニューに最適な形状のパスタを採用し、より本格的な美味しさを追求



ペペロンチーニ



和風たらこ

お店の食材と組み合わせることで、様々なメニューに活用できます！



生ハムとルッコラ、
オレンジのペペロンチーニ



レモンアボカドカルボナーラ



木綿豆腐入りたらこパスタ



カラフルパワーランチ



きのこたっぷり
ベイクドパスタ



スモークサーモンの
カルボナーラ



とろろめかぶたらこ
パスタ



トマトマリネのせたらこ
パスタ

衛生的で
簡便！

個包装「自然解凍ミニパンケーキ」 高齢者施設や学校給食に最適！

自然解凍で簡便調理が可能な点をご評価いただき、2018年の発売以来ご好評いただいている「自然解凍ミニパンケーキ」を、衛生的で食べやすいよう個包装化しました。

朝食に！おやつに！手軽にアレンジ！

自然解凍の簡便調理だから、人手不足に頭を悩ませている施設に最適です。



調理例



調理例

高齢者
施設に！

バターどら焼き



調理例

給食に！

フレンチパンケーキ



調理例

軽食に！

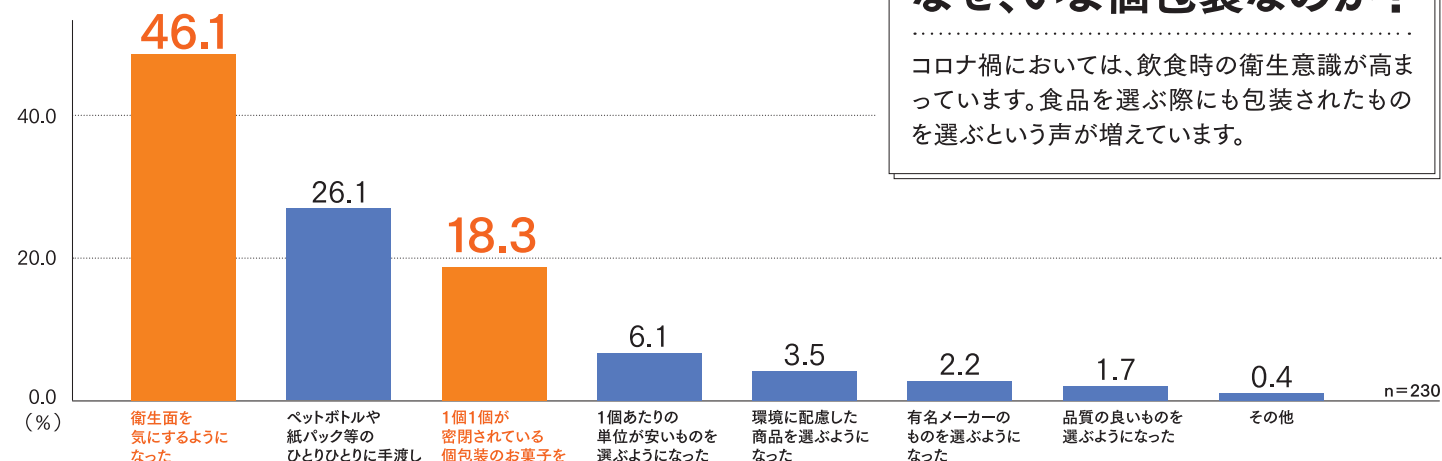
モンブラン & 抹茶サンド

「自然解凍ミニパンケーキ」の7つのメリット

- ① 自然解凍 常温で**約30分**。(冷蔵解凍で約50分)
- ② 自然解凍でも、**もちもち**食感！
- ③ 時間が経っても、**パサつかない**！
- ④ 銅板焼成で**均一できれい**な焼き目。
- ⑤ 手間も技術も**不要**。
- ⑥ 必要な**時**、必要な**分**だけ。
- ⑦ 解凍するだけなので、**同じ品質**。

コロナ禍における飲食料品選択の変化

Q.あなたのお勤め先で、新型コロナウイルスの影響によって購入する飲食料品を選ぶ視点が変わったことはありますか？当てはまるものを全てお選びください。



なぜ、いま個包装なのか？

コロナ禍においては、飲食時の衛生意識が高まっています。食品を選ぶ際にも包装されたものを選ぶという声が増えています。

「コロナ禍における「飲料・食品の購入」についての調査」(2020年、アスクル調査 調査対象:アスクル会員登録者)

もっとおいしく、もっと便利に。秋の新製品ラインアップ！

常温



天ぷら粉

賞味期間12ヶ月

天ぷら粉
吸油を抑えた揚げ上手 1kg

荷姿	: 1kg×10
個包装	: 320×210×40mm
POSコード	: 4902110272628
マークコード	: 272620
段ボール	: 175×509×255mm
ケース重量	: 10.8kg
GTINコード	: 14902110272625

常温



ミックス粉

賞味期間8ヶ月

22-NB
混ぜ込みミックス
お肉ジューシー！

荷姿	: 10kg
個包装	: 518×340×92mm
POSコード	: ———
マークコード	: 432280
段ボール	: ———
ケース重量	: 10.3kg
GTINコード	: ———

常温



ミックス粉

賞味期間8ヶ月

24-DG
バターミックス
ジューシーキープ！

荷姿	: 10kg
個包装	: 493×340×92mm
POSコード	: ———
マークコード	: 432290
段ボール	: ———
ケース重量	: 10.3kg
GTINコード	: ———

冷凍



パスタ・ステラ

賞味期間1年

マ・マーTHE PRO
PASTA STELLA
ペペロンチーニ

荷姿	: (280g×8)×4
個包装	: 140×250×25mm
POSコード	: 4902110290868
マークコード	: 290860
段ボール	: (210×2)×320×(160×2)
ケース重量	: 10.0kg
GTINコード	: 34902110290869

冷凍



パスタ・ステラ

賞味期間1年

マ・マーTHE PRO
PASTA STELLA
濃厚カルボナーラ

荷姿	: (285g×8)×4
個包装	: 140×250×25mm
POSコード	: 4902110290844
マークコード	: 290840
段ボール	: (210×2)×320×(160×2)
ケース重量	: 10.2kg
GTINコード	: 34902110290845

冷凍



パスタ・ステラ

賞味期間1年

マ・マーTHE PRO
PASTA STELLA
和風たらこ

荷姿	: (265.2g×8)×4
個包装	: 140×250×25mm
POSコード	: 4902110290851
マークコード	: 290850
段ボール	: (210×2)×320×(160×2)
ケース重量	: 9.5kg
GTINコード	: 34902110290852

冷凍



IQFバラ凍結パスタ

賞味期間1年

マ・マーTHE PRO
IQFペンネリガーテ 5kg×2

荷姿	: 5kg×2
個包装	: 570×420×50mm
POSコード	: ———
マークコード	: 290660
段ボール	: 350×500×220mm
ケース重量	: 10.9kg
GTINコード	: 14902110290667

冷凍



IQFバラ凍結パスタ

賞味期間1年

マ・マーTHE PRO
IQFリガーテ 5kg×2

荷姿	: 5kg×2
個包装	: 570×420×50mm
POSコード	: ———
マークコード	: 290670
段ボール	: 350×500×220mm
ケース重量	: 10.9kg
GTINコード	: 14902110290674

冷凍



ミニパンケーキ

賞味期間15ヶ月

自然解凍ミニパンケーキ
(個包装2枚入り)

荷姿	: 2000g(2枚×50)×4
個包装	: 165×130×25mm
POSコード	: ———
マークコード	: 290680
段ボール	: (243×2)×593×(136×2)
ケース重量	: 10.0kg
GTINコード	: 34902110290685