

2022年8月22日

エア・ウォーター株式会社

**エア・ウォーターアグリ&フーズが家庭用冷凍食品市場に本格参入
セミフレッドケーキ、お肉のどんぶりなど秋季新商品7品を9月より販売開始
～ 「昼食・内食」「ストック・あわせ買い」 需要に対応 ～**

当社グループでハム・デリカ商品、総菜、冷凍食品などの開発、販売を行うエア・ウォーターアグリ&フーズ株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：鹿嶋健夫）は秋季新商品として、冷凍ケーキ（セミフレッドケーキ、本格フロズンスイーツ）、お肉のどんぶりなど家庭用冷凍食品7品を9月1日より販売開始しますので、お知らせいたします。

エア・ウォーターグループでは、コロナ禍による「食」に対するニーズの変化を捉え、2021年10月にエア・ウォーターアグリ&フーズへの開発・販売機能の集約をはじめとした子会社再編を行い、家庭用冷凍食品や宅配向け商品などの開発強化を図ってきました。このたびの新商品発売により、家庭用冷凍食品市場に本格参入いたします。



記

1. 新商品開発の背景

2020年以降、コロナ禍を背景に生活者のライフスタイルや消費動向は大きく変化し、冷凍食品の需要が急拡大しています。21年の家庭用冷凍食品の国内生産額は3,919億円（前年比105.2%）と調査開始以来、最高値を更新（一般社団法人 日本冷凍食品協会調べ）。在宅勤務などで内食の機会が増え料理の手間を省きたい簡便ニーズが一段と拡大し、一度にまとめ買いする購買行動も増えました。こうした生活様式に対応するとともに、エア・ウォーターアグリ&フーズの強みである、ホテルやレストランといった業務用で培ったノウハウを活かして、“レストランの味をご家庭に”がコンセプトの「CHEFLLY（シェフリー）」ブランドで、新商品の開発を進めてまいりました。

このたびの新商品は「昼食・内食」「ストック・あわせ買い」需要に対応する長期保存可能な冷凍食品です。冷凍ケーキはミシン目入りトレーの採用により、食べたい分だけを取り出すことができ、解凍不要で凍ったままが食べごろの「セミフレッドケーキ」タイプもラインアップ。お肉のどんぶりシリーズは、昼食の内食率急増を狙い「家庭で作るのが難しい」「材料をそろえるのが大変」「作り方が分からない」などを解決し、尚且つどんぶりメニューのマンネリ化を解消する商品です。お手軽スイーツは、お家で手軽にスイーツを楽しめるようレンジ対応のもちもち食感のシュークリームです。

このように冷凍食品の特性を活かしたロングライフによるフードロスの削減や、バイオマスインク使用などSDGsの観点にも沿ったシリーズとし、より一層の冷凍食品市場での販路拡大を目指してまいります。

2. 新商品概要

(1) “凍ったままが食べごろ” 「セミフレッドケーキ」シリーズ

- ・食べたい分だけ取り出せる（ミシン目入りトレー）
- ・【規 格】2個入り
- ・【調理方法】そのまま（解凍不要）
- ・【製造工場】北海道・小樽工場

●北海道産クリームチーズのカッサータ（アイス風ドルチェ）

- ・北海道産のクリームチーズと牛乳を使った、まろやかな味わい
- ・ラム酒香る6種類のフルーツとローストしたアーモンドを散りばめました

●ミックスベリー レアチーズケーキ

- ・北海道産のマスカルポーネとクリームチーズを使用したくちどけの良いレアチーズケーキ
- ・天面にブルーベリーソースでマール模様を入れました



(2) 「本格フローズンスイーツ」シリーズ

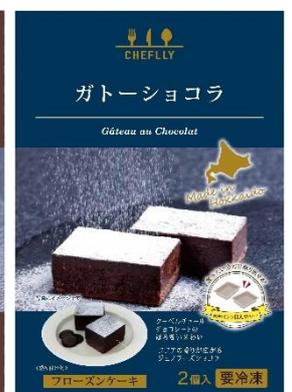
- ・食べたい分だけ取り出せる（ミシン目入りトレー）
- ・【規 格】2個入り
- ・【調理方法】冷蔵庫解凍
- ・【製造工場】北海道・小樽工場

●北海道チーズケーキブリュレ

- ・北海道産クリームチーズのkokとほんのり甘いバニラの香りが特徴のチーズケーキ
- ・天面は、こ〜んがりキャラメリゼ仕上げ

●ガトーショコラ

- ・クーベルチュールチョコレート使用のほろ苦い味わいのガトーショコラ
- ・北海道産純生クリーム使用、ココアの香りが広がるジェノワーズショコラ



(3) 「お肉のどんぶり」シリーズ

- ・温めてかけるだけで簡単ごはん
- ・【規 格】1人前 (120g)
- ・【調理方法】電子レンジまたは湯煎
- ・【製造工場】北海道・早来工場



●シャキシャキ鶏とやわらかお肉 ルーロー飯

- ・五香粉の香りと紹興酒のコクを効かせた大人の味わい。北海道産丸大豆醤油使用
- ・お肉と筍のサイズを合わせて一体感を演出。シャキシャキの筍と柔らかなお肉がクセになります

●熟成黒ニンニクとやわらかお肉 甘辛スタミナ丼

- ・食欲そそるガーリックが香ります。濃い目の味付けで満足感を演出
- ・特製甘辛タレに熟成黒ニンニクと再仕込み醤油でコクをプラス

(4) 「お手軽スイーツ」シリーズ

●ふにシュー

- ・クセになるもちもち食感の生地が最大の特長
- ・とろーりホイップクリーム入りカスタードを使用
- ・食べたい分だけ取り出せる (ミシン目入りトレー)
- ・【規 格】2個入り
- ・【調理方法】自然解凍・電子レンジ
- ・【製造工場】埼玉県 (グループ工場)



以上

【ニュースリリースに関するお問い合わせ先】

エア・ウォーター株式会社 広報・IR推進室 E-mail : info-h@awi.co.jp

担当 (大阪) : 中井・石井 TEL : 06-6252-3966 〒542-0081 大阪市中央区南船場2丁目12番8号

担当 (東京) : 福島・鷺見 TEL : 03-3578-7804 〒105-0001 東京都港区虎ノ門3丁目18番19号

【商品に関する一般のお客様からのお問い合わせ先】

エア・ウォーターアグリ&フーズ株式会社 お客様相談室

TEL : 0120-414-326 (受付時間 9:00~17:00、土日・祝日・年末年始を除く)

URL : <https://www.saveur.co.jp/inquiry/>