

2024年3月4日

エア・ウォーターアグリ&フーズ株式会社

**エア・ウォーターアグリ&フーズ、2024年春夏新商品を発表**

～「調理の時短・簡便」「健康志向」に対応する冷凍総菜を中心にラインアップ拡充～

エア・ウォーターアグリ&フーズはこのたび、2024年春夏新商品として、家庭向け冷凍トップシール総菜3品、家庭用・業務用キッシュ2品、家庭向けハム・ソーセージ4品、業務用冷凍果物2品、計11品を発売しますので、お知らせいたします。

「調理の時短・簡便」「健康志向」ニーズに対応する長期保存可能な冷凍総菜を中心に家庭用、業務用のラインアップを拡充します。また、大正13年（1924年）の相模ハム創業から100周年を記念して、「サガミハム」の黒豚ウインナー、国産原料を使用したロースハムスライスを発売いたします。



2024年春夏新商品（画像はイメージです）

記

●新商品概要

1. 家庭用商品 冷凍トップシール総菜シリーズ

新商品として開発を強化しているトップシール総菜。コンビニエンスストアでも人気が、同類品は餃子や唐揚げなど肉系が上位を占める中、ブロッコリーやセミドライトマトなどを使用し、「セット買いしやすい野菜のおつまみ」「夜でも罪恶感が低いおつまみ」がコンセプト。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）」ブランドと「大山ハム」ブランドで、以下の新商品を2024年3月より販売開始します。いずれも製造は大山春雪さぶーる(株) 早来工場。

(1) CHEFLLY 「セミドライトマトとオリーブのマリネ」

旨味を凝縮したセミドライトマトとブラックオリーブを特製のマリネソースで和えました。トマトの甘みとオリーブのアクセント、マリネソースの爽やかな酸味でおつまみや食事中のお口直しなどに最適です。

内容量：80g

希望小売価格：328円（税抜）

調理方法：電子レンジ500W約1分後、混ぜて5～10分置く



## (2) CHEFLLY「白身魚のアクアパッツァ」

白身魚を特製のアクアパッツァソースに合わせました。ブロッコリーの緑とセミドライトマトの赤色で見栄えも華やかです。ふっくら白身魚とセミドライトマトの旨味が出た煮汁が絡まったブロッコリーが味わえます。

内容量：110g

希望小売価格：368円（税抜）

調理方法：電子レンジ500W約3分40秒、600W約3分10秒



## (3) 大山ハム「4種の具材のチーズフォンデュ」

レンジでお手軽に楽しめるチーズフォンデュ。クリームチーズ、ゴーダチーズ、カマンベールチーズパウダー、ラクレットチーズの4種類のチーズを配合したソースに大山ハムのベーコン・ウインナー、ブロッコリー、皮付きのポテトをつけて、お召し上がりください。

内容量：100g

希望小売価格：398円（税抜）

調理方法：電子レンジ500W約2分20秒、600W約2分



## 2. 家庭用・業務用商品 キッシュシリーズ

オリジナルで製造したサクサクのパイ生地とふわっと食感のアパレイユが特長のキッシュシリーズをリニューアル。新たにフランス産クリームチーズを使用した新商品も仲間入りし、電子レンジ調理でさらにサクッと仕上がる専用トレーで、よりお手軽に本格的なキッシュをお楽しみいただけます。家庭用は「CHEFLLY」、業務用は「saveur」の両ブランドで商品展開。いずれも2024年6月より販売開始、製造は大山春雪さぶーる(株) 小樽工場。

### (1) CHEFLLY「ベーコンとほうれん草のキッシュ」

無塩せきベーコンとほうれん草入りのふわっと食感のアパレイユを味わえるキッシュです。

内容量：190g

希望小売価格：698円（税抜）

調理方法：自然解凍または電子レンジ調理

電子レンジ500W 5分30秒、600W 4分30秒



※パッケージは変更になる場合がございます。

## (2) CHEFLLY「クリームチーズキッシュ」

フランス産のクリームチーズを使用したチーズのコクを味わえるキッシュです。

内容量：190g

希望小売価格：698円（税抜）

調理方法：自然解凍または電子レンジ調理

電子レンジ 500W 5分、600W 4分



※イメージ画像です

## 3. 家庭用商品 ハム・ソーセージ

1924年に神奈川県藤沢市で創業した相模ハムが2024年に100周年を迎えます。日頃のご愛顧に感謝し、これからも成長し続けていくために、長年お客様から支持をいただいております商品を基に復刻商品や簡便商品などを2024年4月より販売開始します。いずれも製造は大山春雪さぶーる(株) サガミハム 白河工場。

### (1) サガミハム「黒豚あらびきポークウインナー」

1990年代に人気を博した「黒豚ウインナー」の復刻品です。相模ハム100周年を記念した、期間・数量限定の発売となります。原料肉に黒豚を使用し、ジューシーで旨みのある、あらびきタイプのホワイトウインナーに仕上げています。

内容量：100g

希望小売価格：298円（税抜）



### (2) サガミハム「国産豚肉使用 本麗ロースハムスライス」

相模ハムの看板商品である「本麗ロースハム」を厳選した国産原料を使用して仕上げた低加水タイプのロースハムです。香り豊かに仕上げた、しっとりとした口当たりが特長です。相模ハム100周年を記念した、期間限定の発売となります。

内容量：60g

希望小売価格：398円（税抜）



### (3) サガミハム「切れてる！ポークソーセージ」

相模ハムの代表商品「ポークソーセージ」を食べやすい一口サイズにカットしました。カット済みのため包丁やまな板を汚すことなくお召し上がりいただけます。

内容量：72g（8枚入り）

希望小売価格：198円（税抜）



#### (4) サガミハム「切れてる！ピリッと辛口ポークソーセージ」

相模ハムの代表商品である「ポークソーセージ」をベースに辛みを加えた、一口サイズのピリ辛ソーセージです。唐辛子とチリパウダーがクセになる辛さを演出しています。

内容量：72g（8枚入り）

希望小売価格：198円（税抜）



### 4. 業務用商品「冷凍果実」

#### (1) 冷凍イチゴ（ダイスカット・ホール）

旬の時期に採れたイチゴをダイスカット・ホールの2種類に加工。栽培地であるチリは、年間を通じて寒暖差があり、糖度の高い果実栽培に適した土地です。加糖はしていない、自然な甘さをお楽しみください。

発売日：2024年4月

内容量（規格）：500g×20袋

製造：チリ・Vitafoods社



#### (2) 冷凍ブルーベリー

旬の時期に採れたブルーベリーを凍結加工。年間を通じて寒暖差があるチリは、糖度の高い果実栽培に適しています。自然な甘さと豊かな香りをお楽しみください。

発売日：2024年4月

内容量（規格）：500g×20袋

製造：チリ・Vitafoods社



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 TEL：06-6252-3966

#### 【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 経営企画室

TEL：03-6711-4340（受付時間 9:00～17:00、土日・祝日・年末年始を除く）

URL：<https://agri-foods.awi.co.jp/ja/index.html>