

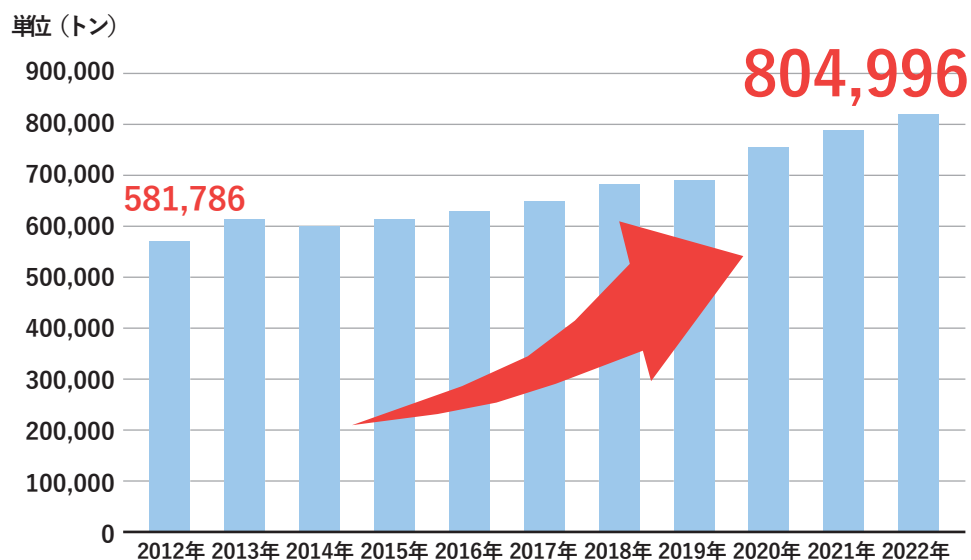
リストランテに負けないトラディショナルパスタ

特別な食材や調理の手間いらずで
いつでも手軽に食卓をアップグレードできるフローズングルメ！
本場イタリアの伝統パスタを冷凍商品で再現！

拡大し続ける冷凍市場

国内生産量

家庭用冷凍食品の
国内生産量は増加中！



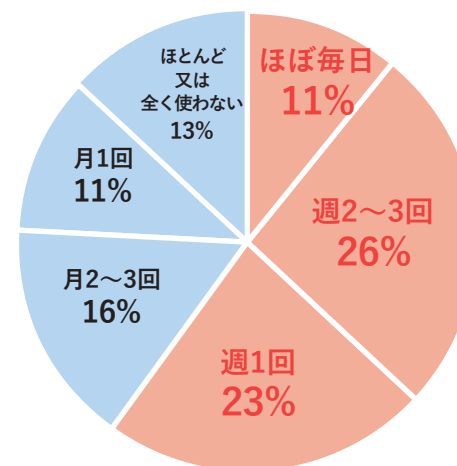
10年間で約**1.38倍**に伸長

出典：一般社団法人 日本冷凍食品協会「令和5年“用途別国内生産量”推移」

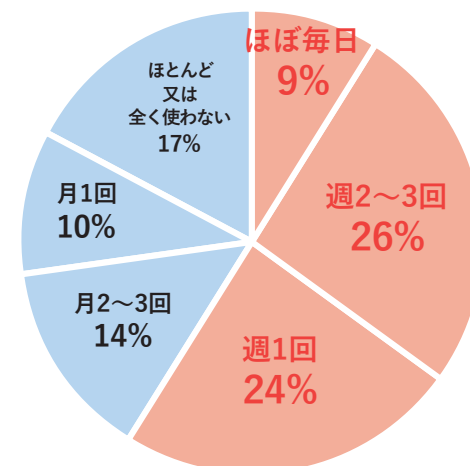
生活者ニーズ

Q 冷凍食品を利用する頻度は？

女性 (N=5,000名)



男性 (N=5,000名)



男女ともに**約60%**が
冷凍食品を**週1回以上**利用

出典：一般社団法人 日本冷凍食品協会「令和5年冷凍食品の利用状況実態調査について」

市場拡大を後押し！冷凍商品のメリット

ユーザー様のメリット

■効率的な生産

冷凍食品工場では効率的な生産ラインと仕入れシステムが構築されておりコスト削減と安定供給が実現します。

■品質の維持及び劣化防止

冷凍食品は最新の冷凍技術を用いる事で食品の鮮度や栄養価を長期間保つ事が出来ます。
また、再加熱により出来立てのシズル感を再現します。

■フードロスの削減

効率的な生産と長期保存が可能な冷凍食品の製造・販売は材料のロス・商品のロスの削減につながります。

生活者のメリット

■時短ニーズにマッチ

長期保存が可能なため、「**食べたい時**」に「**食べたいものを**」レンジアップするだけで「**簡単に**」食べられる時短ニーズにマッチした商品です。

■最新技術で食卓のクオリティアップ

最新の冷凍技術で美味しさや鮮度感、栄養価の維持が可能となり、有名シェフのレシピ監修商品や、栄養士監修商品などで手軽に生活の質をアップできます。

■フードロスの削減

家庭で調理すると食材が余りがちな、手の込んだメニューは冷凍食品にお任せ。見栄えとコスパに優れた完成度の高いフローズングルメの拡大が望まれています。

スパゲッティ オルトラーナ

オルトラーナは菜園風と言う意味で、季節の野菜をたっぷり使ったパスタ

冷凍前



冷凍後



使用容器 たっぷりパスタも盛付けやすく、食べやすい深型形状

バイオ ブリーナD 19-14 黒

サイズ: 194×138×45

使用材料

スパゲッティ・・・200g
ベーコン角切り・・・50g
赤・黄パプリカ・・・各15g
ズッキーニ・・・20g

ナス・・・20g
タマネギ・・・20g
ニンニク・・・1/2片
鷹の爪・・・1/2本

オリーブオイル・・・20g
ドライパセリ・・・適量
パルメザンチーズ・・・5g

商品作りのポイント

- パスタは少し硬めにボイルして盛り込むとレンジで温めた時にちょうど良い硬さになる。
- 野菜のカットを大きめにしてパスタの上から盛り付けると野菜が安定し、彩りも良くボリューム感が出る。

スパゲッティ ボスカイオーラ

ボスカイオーラは木こり風と言う意味で色々なキノコを使ったパスタ

冷凍前



冷凍後



使用容器 たっぷりパスタも盛付けやすく、食べやすい深型形状

バイオ ブリーナD 19-14 黒

サイズ: 194×138×45

使用材料

スパゲッティ...180g
トマトソース...70g
ツナ缶...30g
マッシュルーム...15g

エリンギ...15g
シイタケ...15g
シメジ...15g
にんにく...1/2片

オリーブオイル...10g
パルメザンチーズ...適量
ドライパセリ...適量

商品作りのポイント

- キノコのソースにでんぷん等で粘性を付けるとパスタの上に盛り付けても流れ落ちない。
- レンジで温めると具材が目減りするのでトップシールにあたらぬ所まで高く盛り付けると見映え良く重量感も出る。

スパゲッティ カルボナーラ風

カルボナーラは炭焼き職人という意味でパスタを作っていた炭焼き職人が体に付いていた炭の粉がパスタに落ちたのを黒コショウに見立てたと言われている。

冷凍前



使用容器 たっぷりパスタも盛付けやすく、食べやすい深型形状

バイオ ブリーナD 19-14 黒

サイズ：194×138×45

使用材料

スパゲッティ・・・180g
厚切りベーコン・・・25g
ベシャメルソース・・・60g
パルメザンチーズ・・・20g

粗びき黒コショウ・・・0.6g
バター・・・10g
オリーブオイル・・・5g

冷凍後



商品作りのポイント

■粗びきコショウの半量をパスタに和えてから盛り付けると見映えが良くなる。

■ベシャメルソースは濃度があるので上掛けしてもソースが流れ落ちにくい。

※このパスタはレンジで温めてから溶いた全卵(材料外)を加え良く混ぜるとレストランに負けないカルボナーラのようなになる。

スパゲッティ プッタネスカ

プッタネスカは娼婦風と言う意味で、娼婦は昼食時にも忙しく海の物も山の物もごった混ぜにしてパスタに和えて食べたからとか色々な説がある。

冷凍前



冷凍後



使用容器 たっぷりパスタも盛付けやすく、食べやすい深型形状

バイオ ブリーナD 19-14 黒

サイズ: 194×138×45

使用材料

スパゲッティ・・・180g
トマトソース・・・70g
アンチョビ・・・2本
ニンニク・・・1/2片

ケツパー・・・5g
黒オリーブ・・・10g
グリーンオリーブ10g
輪切り唐辛子・・・0.2g

オリーブオイル・・・10g
パルメザンチーズ・・・適量
セミドライマト・・・適量

商品作りのポイント

■パスタは少し硬めにボイルして盛り込むとレンジで温めた時にちょうど良い硬さになる。

■具材が入ったトマトソースにでんぷん等で粘性を付けるとパスタの上から盛り付けても流れ落ちない。

海老といんげんのジェノベーゼパスタ

ジェノベーゼとは北イタリアのジェノバと言う地名が名前の由来でバジルのペーストを使って作ったパスタのこと。

冷凍前



冷凍後



使用容器 たっぷりパスタも盛付けやすく、食べやすい深型形状

バイオ グリーナD 19-14 黒

サイズ: 194×138×45

使用材料

スパゲッティ・・・180g
バジルソース・・・30g
海老・・・2尾
ジャガイモ・・・30g

いんげん・・・10g
オリーブオイル・・・10g
パルメザンチーズ・・・10g

商品作りのポイント

- ジェノベーゼパスタはオイル系でソースが麺に吸い込みにくいいため、ボイル時間を若干長めにするレンジで温めた時にソースが良く絡む。
- バジルソースは2/3をパスタに絡め、1/3は具材の上にかけてソースが下に流れ落ちず見栄えが良くなる。

製品紹介

バイオブリーナD 19-14 黒

バイオ
デリカ
耐寒



材質：バイオPPF耐寒
サイズ：194×138×45
入数：50（ケース入数：600）

バイオマス度10%

バイオマスプラスチック10%配合した環境対応素材を使用。環境にやさしい商品づくりをサポートします。

トップシール対応フランジ

シール面を広く確保したフランジ形状でトップシールに対応。

吹きこぼれにくい深型容器

深型容器で解凍時の中身の吹きこぼれを抑制。盛り付けの際も中身がはみだしにくく、作業効率も良い形状です。

製品ラインアップ

バイオデリカ耐寒



バイオデリカHM 280 B 深黒 耐寒

材質：バイオPPF耐寒
サイズ：165×128×37
入数：50（ケース入数：1200）

冷凍のお惣菜メニューやご飯メニューなど幅広いメニューにお使いいただける汎用性の高い容器です。



バイオデリカHK 9-3 B 黒 耐寒

材質：バイオPPF耐寒
サイズ：228×154×25
入数：100（ケース入数：800）

ご飯スペースがあり、ボリューム感のお弁当にピッタリです。また、おかずセットなどにもお使いいただけます。



バイオ食悦 15-15 B 深黒 耐

材質：バイオPPF耐寒
サイズ：148×148×45
入数：50（ケース入数：600）

丼やお惣菜メニューに最適な深さのある容器です。



かさね 70 中皿9 耐寒

材質：バイオPPF耐寒
サイズ：184×184×26
入数：50（ケース入数：600）

多品目弁当としてだけでなく、アウトで調理した副菜を保存する容器としても活用可能！



バイオデリカTP 40 B 黒 耐寒

材質：バイオPPF耐寒
サイズ：200×145×32
入数：50（ケース入数：600）

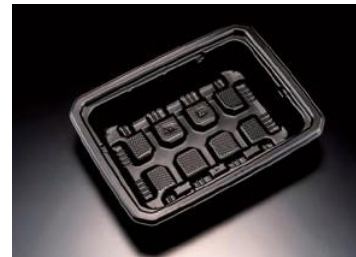
丼・ご飯メニューを中心にお使いいただけます。本体浅めの形状で丼の具材の立体感が演出できます。



バイオデリカHK 65-1 B 黒 耐寒

材質：バイオPPF耐寒
サイズ：188×188×25
入数：100（ケース入数：800）

5仕切りの形状でおかずセットやご飯量目少なめの健康弁当などにおすすめです。



バイオ食悦 20-15 B 深黒 耐寒

材質：バイオPPF耐寒
サイズ：198×148×45
入数：50（ケース入数：600）

パスタなどの軽食メニューやお惣菜メニューなど幅広いメニューにお使いいただける容器です。



バイオブリーナD 19-14 黒

材質：バイオPPF耐寒
サイズ：194×138×45
入数：50（ケース入数：600）

パスタなどの軽食メニューやお惣菜メニューなど幅広いメニューにお使いいただける容器です。



バイオブリーナL 20-15 白

材質：バイオPPF耐寒
サイズ：200×145×35
入数：50（ケース入数：600）

おかずセットやミニ弁当などにお使いいただけます。白色の容器で中身の食材の色を引き立てます。

製品ラインアップ

耐寒PP



バイオ タフトレー 200 F 耐寒

材質：バイオPP
サイズ：189×99×32
入数：100（ケース入数：2,000）

鮮魚・スイーツ・青果にピッタリの
小さいサイズの容器です。



バイオ タフトレー 300 F 耐寒

材質：バイオPP
サイズ：189×115×32
入数：100（ケース入数：2,000）

巻き、ケーキ、鮮魚などを中心に
お使いいただける容器です。



バイオ タフトレー 400 F 耐寒

材質：バイオPP
サイズ：190×142×32
入数：100（ケース入数：1,800）

鮮魚・精肉・スイーツなど様々なメニューに合う
汎用性の高いサイズ感の容器です。



タフトレー 1000 F 耐寒

材質：PP
サイズ：270×210×30
入数：100（ケース入数：800）

業務用精肉商品など
大容量に最適な大きさの容器です。



タフトレー 1100 U 耐寒

材質：PP
サイズ：294×200×38
入数：100（ケース入数：800）

業務用精肉商品など
大容量に最適な大きさの容器です。



品名	サイズ	材質	袋／入数	ケース／入数
バイオデリカ HM 280 B 深黒 耐寒	165×128×37	バイオ PPF 耐寒	50	1200
バイオデリカ TP 井 40 B 黒 耐寒	200×145×32	バイオ PPF 耐寒	50	600
バイオデリカ HK 9-3 B 黒 耐寒	228×154×25	バイオ PPF 耐寒	100	800
バイオデリカ HK 65-1 B 黒 耐寒	188×188×25	バイオ PPF 耐寒	100	800
バイオ食悦 15-15 B 深黒 耐寒	148×148×45	バイオ PPF 耐寒	50	600
バイオ食悦 20-15 B 深黒 耐寒	198×148×45	バイオ PPF 耐寒	50	600
かさね 70 中皿9 耐寒	184×184×26	バイオ PPF 耐寒	50	600

品名	サイズ	材質	袋／入数	ケース／入数
バイオ ブリーナ D19-14 黒	194×138×45	バイオ PPF 耐寒	50	600
バイオ ブリーナ L20-15 白	200×145×35	バイオ PPF 耐寒	50	600
バイオ タフトレー 200 F 耐寒	189×99×32	バイオ PP	100	2000
バイオ タフトレー 300 F 耐寒	189×115×32	バイオ PP	100	2000
バイオ タフトレー 400 F 耐寒	190×142×32	バイオ PP	100	1800
タフトレー 1000 F 耐寒	270×210×30	PP	100	800
タフトレー 1100 U 耐寒	194×100×38	PP	100	800

リスパック株式会社 お役立ち情報 配信中



商品カタログや商品紹介動画など
最新の情報をお届けするサイト。



新商品情報やメルマガ
会員限定の生活者アンケート
分析資料などを定期的に配信！



商品情報や環境配慮への取り組み、
お役立ち情報やクイズなどを
交えた小ネタなどを配信。



商品・売場づくりのお役立ちサイト

最新情報をチェック



<https://www.risupacknext.com>



メルマガ

メルマガ登録はこちらから



Instagram

フォローお願いします



RISUPACK_OFFICIAL_JP