

忙しい毎日、タイパを重視！ゆで時間3分でよりプリッとした食感が楽しめる
マカロニなら使ってみたい！マカロニを使った100レシピも同時公開。

2026年2月16日(月)全国発売

はごろもフーズ株式会社(本社:静岡県静岡市 社長:後藤佐恵子)は、ゆで時間3分のマカロニ『ポポロマカ』3種を発売します。



製品特長

『ポポロマカ』は、デュラム小麦のセモリナ100%の本格派マカロニです。サラダ、グラタン、スープなど幅広いメニューに手軽にお使いいただけます。

マカロニ市場は、ゆで時間3分以下の「早ゆで」タイプが主流です。「ポポロマカ早ゆで3分」は、よりプリッとした食感でお召し上がりいただけるベストなゆで時間を探求し、ゆで時間を3分にしました。内容量も100g・160g・300gの3種類で展開し、お客様の使用用途によって使い分けいただけるような製品ラインアップを用意しました。パッケージにはゆで時間がひと目でわかるように、大きな文字で「早ゆで3分」と記載しました。

100g



160g



300g



製品開発について

Q.苦勞した点はどんな点ですか？

マカロニをもっと手軽に使っていただけるように、ゆで時間を見直したことです。また簡単に作れるマカロニのレシピを100個考案することが大変でした。

Q.おすすめの食べ方を教えてください

ちょこまかレシピ100でぜひお召し上がりください。ご自宅にいつもある、あるいは手に入りやすい調味料や材料を使って、マカロニと合わせるだけの簡単レシピです。夕飯のもう一品のおかずや、さっと作りたいおつまみ、お弁当のすきをうめるおかずなどにぴったりです。

Q.伝えたいこと

おすすめの食べ方でお伝えした通り、マカロニはさまざまなシーンで活躍してくれます。お好みの材料と合わせてマカロニメニューをお楽しみください。

(本製品開発担当)

開発担当者のおすすめアレンジメニュー

■トマトたっぷりマカロニ



材料(2人分)

- ・ポポロマカ 早ゆで 3分(160g) ……………80g
- ・シーチキンLフレーク(70g) …………… 1缶
- ・トマト …………… 中2個
- ・にんにく …………… 1片
- ・塩 …………… 小さじ1
- ・砂糖 …………… 小さじ1
- ・オリーブ油 …………… 大さじ2
- ・バジル(生) …………… 適量

つくりかた

- ① ポポロマカはゆでて湯をきります。
- ② トマトは1cm角に切り、にんにくはみじん切りにします。
- ③ トマトに塩、砂糖をふりよく混ぜます。
- ④ フライパンにオリーブ油、にんにくを入れて弱火にかけ、にんにくの香りがたったらシーチキン(油ごと)、③を加え、トマトが崩れてソース状になるまで中火で炒めます。
- ⑤ ①を加え1分ほど煮て、お好みで、塩(分量外)で味をととのえ器に盛り、バジルを添えます。

担当者コメント

トマトをたっぷり使用した温かいマカロニメニューです。シーチキンがアクセントになっています。

■シーチキンマカロニチーズ



材料(2人分)

- ・ポポロマカ 早ゆで 3分(160g) …………… 100g
- ・シーチキンLフレーク(70g) …………… 1缶
- ・チェダーチーズ …………… 80g
- ・薄力粉 …………… 大さじ1
- ・バター …………… 大さじ1
- ・牛乳 …………… 250ml

つくりかた

- ① ポポロマカはゆでて湯をきります。
- ② チェダーチーズがブロックの場合は1cm角程度に切ります。
- ③ フライパンにバター、薄力粉を入れて弱火にかけます。へらでよく混ぜ合わせてなじんだら牛乳、チェダーチーズを加えます。
- ④ さらに混ぜてチェダーチーズが溶けたら、シーチキン(油ごと)を加えます。
- ⑤ ④に①を加えてさっくり混ぜ、器に盛ります。

担当者コメント

こってりチーズソースが絡まったアメリカの家庭料理「マカロニ&チーズ」にシーチキンをプラスしました。

■マカロニの彩りサラダ



材料(2人分)

- ・ポポロマカ早ゆで3分(160g)……………40g
- ・シーチキンL(140g)……………1/2缶
- ・ブロッコリー……………1/4株
- ・プチトマト……………4個
- ・ラディッシュ……………1個
- ・水菜……………1株
- ・ゆで卵……………1個
- ・紫玉ねぎ……………中1/4個
- ・好みのドレッシング……………適量

つくりかた

- ① 鍋に湯をわかし、ポポロマカと小房に分けたブロッコリーを一緒に入れて3分ゆでて湯をきり、冷水でしめてからよく水けをきります。
- ② プチトマトは縦半分、ラディッシュは薄い輪切り、水菜は3cm幅、ゆで卵は4等分に切ります。紫玉ねぎは薄くスライスします。
- ③ ボウルに汁けをきったシーチキンL、①、プチトマト、ラディッシュを合わせ、水菜を敷いた器に盛ります。ゆで卵、紫玉ねぎを飾り、好みのドレッシングをかけます。

担当者コメント

ポポロマカで作る簡単サラダ。野菜はご家庭にあるもので作ってもおいしく召し上がれます。

『ちょこまかレシピ100』レシピサイト開設

マカロニを使うメニューはサラダ、グラタン、ミネストローネなどがありますが、マカロニサラダでの使用が約半数です。もっとマカロニを手軽にさまざまなシーンでお使いいただけるように、「ちょこまか※レシピ100」を考案しました。お弁当のすきまを埋めたいとき、夕食にもう一品おかずを作りたいときなど、マカロニを”ちょこっと”使いたい時に便利なレシピです。

「ちょこまかレシピ100」は当社ホームページ特設サイトで2月16日(月)より公開します。どのレシピも簡単に作れますので、ぜひご活用ください。

※”ちょこっと”使用する当社のマカロニを『ちょこまか』と言います。

マカロニをちょこっと使う簡単レシピ公開！



ちょこまか® レシピ100

夕食の
おかずに！



おやつに！



お弁当の
すきまに！



ちょこっと
見てね！

特設ページURL: <https://www.hagoromofoods.co.jp/chocomaca/>

『ちょこまかレシピ100』考案者のおすすめレシピ

お弁当には➡マカロニと醤油・削りぶし・わさびおろしを和えるだけ「**わさび醤油とおかか**」

おかずには➡マカロニと塩こんぶ・シーチキン・きざみねぎを和えるだけ「**塩こんぶとシーチキン**」

おやつには➡マカロニとミルクチョコレート・みじん切りのアーモンドを和えるだけ「**チョコナッツ**」

製品詳細

製品名	ポポロマカ早ゆで3分		
規格	内容量 100g	内容量 160g	内容量 300g
賞味期間	37ヶ月		
参考小売価格(税抜き)	118円	185円	261円
販売予定数(年間)	384千個	300千個	1,000千個
発売時期・地区	2026年2月16日(月) 全国発売		

※「**シーチキン**」「ポポロマカ」「ちょこまか」は、はごろもフーズ株式会社の登録商標です。

【本件のお問合せ先】

報道関係の皆様:	はごろもフーズ(株) 企画部	TEL 054-288-5208	担当 牧田
お 客 様:	はごろもフーズ(株) お客様相談室	TEL 0120-123620	(受付時間 平日9:00~17:00)
	ホームページ	https://www.hagoromofoods.co.jp/	