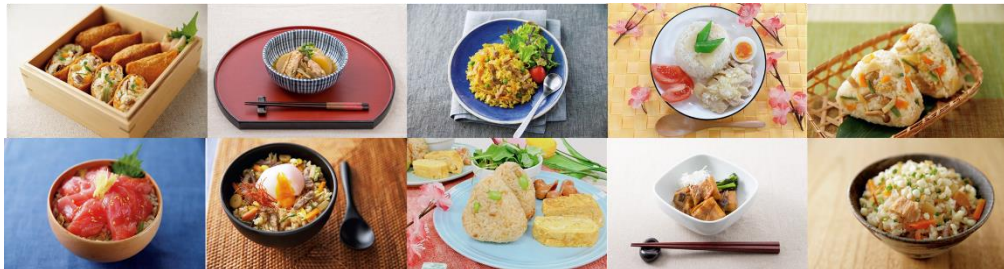


工夫次第でアレンジいろいろ！備えて安心・使って便利♪ 【ヤマモリ】釜めしの素を使ったお手軽メニューのご提案 新生活には釜めしの素のストックがおすすめです！

総合食品メーカーのヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市、代表取締役社長：三林圭介）は、主力カテゴリーである【釜めしの素】を「だし炊きシリーズ」「ご当地シリーズ」の2つのシリーズ・合計14品の商品展開をしています。

ヤマモリ【釜めしの素】はその日の気分で選べる豊富なラインナップがあり、食べたい時に炊飯器で炊くだけの簡単調理＆手軽さで、実は料理初心者さんにもおすすめ。いよいよ到来する春、新しい生活のスタートに合わせたマネしたくなるアレンジレシピをご提案します。



季節の上でも春を迎え、気持ちも明るくなる頃です。入学や入社で初めての一人暮らしなど新たな環境での生活がスタートする方も多いのでは。初めての一人暮らし、新社会人の前に立ちばだかる自炊への不安はヤマモリの【釜めしの素】が解決します。

【釜めしの素】は炊飯器にお米と一緒にに入れて炊くだけで、誰でもおいしい釜めしができて失敗知らず、さらに常温で長期の保存ができるので、ストックしておけば思い立った時においしいご飯がすぐに完成します。残った釜めしは冷凍／冷蔵保存して翌日はお茶漬けやチャーハンに。冷めてもおいしいのでお弁当にもおすすめです。

今回はこの【釜めしの素】を活用したレシピをご紹介します。素材の“ちよい足し”でいつもよりちょっと豪華に楽しめるものから、1皿で大満足な丼もの、釜めしの素で作る裏技おかずまで、釜めしを愛してやまないヤマモリ社員自慢のレシピをご覧ください。

<ヤマモリ【釜めしの素】シリーズの特徴>

- ・創業130余年の老舗醤油メーカーが味の細部にこだわっています。
 - 「だし炊き」シリーズ：5種の国産“旨みだし”を釜めしのために自社開発。だしの効いた味わいが自慢です。
 - 「ご当地」シリーズ：九州や北海道、日本各地の“ご当地の味”を再現。ご自宅で旅行気分が味わえます。
 - ・1969年、レトルト釜めしの素を日本で最初に発売したのはヤマモリです。（※）
 - ・レトルト食品だから、常温で長期保存が可能。保存料は使っていません。
 - ・いろんな材料を揃えなくても本品1袋でおいしい釜めしができて、ちょっと余った野菜を入れてもおいしく炊けるから、実はエコ。
 - ・3合用の設計ですが、ご家族の人数に合わせて2合・4合でも炊くことができます。
- （※）出典：公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会 (<https://www.jca-can.or.jp/useful/dictionary/dictionary-history>)

◆ヤマモリ釜めしの素の歴史◆

ヤマモリは、アポロ11号が月面着陸した1969（昭和44）年、レトルト食品を製造する「レトルト殺菌釜」の自社開発に成功。日本で初めてのレトルト釜めしの素を発売しました。手間なく簡単に、誰にでもおいしく作れる【釜めしの素】は、炊飯器の普及とともに食卓の味方として定着し、支持されて現在に至ります。

第1号の商品は「鳥肉入り山菜釜めしの素」で、当時は醤油の香りが強い味付けでしたが徐々にヤマモリの得意とするだしの風味にこだわった、食卓のおかずに一層合う味へ変化していきました。

2018年には鶏・五目が主流だった市場に新たな「ご当地シリーズ」を投入。そして2022年、それまで具とだしが別々の袋に入っていた設計を1袋に刷新。小箱のサイズも変更し、美味しさはそのままに年間60 tの包材削減を実現するなど、今なお進化を続けています。



1969年

ヤマモリの『釜めしの素』をフル活用したおすすめレシピをご紹介

■ 1箱で2度おいしい！釜めしの素で作るワンプレートメニュー ■ ※2合で炊きます

【地鶏釜めしの素で2品！栄養たっぷり地鶏トマト釜めし＆親子だし巻き卵】



<栄養たっぷり地鶏トマト釜めし>

・お米2合を研いで炊飯器の2合用の線より少し少なめの水を入れ、だし大匙2.5杯取り除いた地鶏釜めしの素+トマト1個を入れて炊飯します。炊きあがりに枝豆を加えると彩りUP。

<残っただしで！親子だし巻き卵>

卵3個に取り除いただし（大匙2.5杯）・水大匙2.5杯を加えてよく混ぜて焼きます。

【筍ごはん＆ネギ塩だれで“春の和風チキンライス”】



<筍ごはん＆ネギ塩だれで“春の和風チキンライス”>

・お米2合を研いで炊飯器の2合用の線まで水を入れ、だし大匙3杯取り除いた筍ごはんの素+鶏もも肉1枚を入れて炊飯します。
[残っただしで！]取り除いただしに、白ネギ（刻む・50g）・ごま油（小匙2杯）を入れてネギ塩だれを作ります。お好みでニンニク（チューブを）加えても○。
・筍ごはんが炊けたら鶏肉を取り出して切り、ごはん・鶏肉をお皿に盛り付けてネギ塩だれをたっぷりかけて。

■ おかわり必須！釜めしの素+αのアイデアレシピ ■ ※3合で炊きます



<ピリンバ風釜めし>



① ビニール袋に牛肉150g、焼肉のたれ75mlを入れて軽くもみ、味をしみこませておく。

②お米3合、水（3合の目盛まで）・**山菜五目釜めしの素**を入れ、その上から豆もやし1袋と①加え、炊飯する。※お好みでコチュジャン、温泉卵を添えて。



<カレー風味のピラフ釜めし>



お米3合、水（3合の目盛まで）・**焦がし醤油の香りきのこ釜めしの素**を入れ、カレー粉大匙1・バター15g・ベーコン3枚（刻む）を入れて炊飯する。



<海鮮釜めしちらし>



① お米3合、水（3合の目盛まで）・**生姜が香るあさり釜めしの素**を入れて炊飯する。

②炊きあがった①にすし酢（大匙6杯）を入れて酢飯を作り、お好みの刺身などを載せる。



<釜めしいなり>



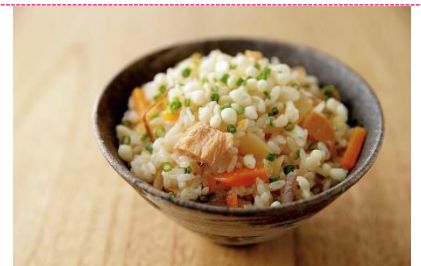
山菜五目釜めしを炊いて、市販の稲荷ずし用油揚げに詰めて、行楽のお弁当に。



<おこわ釜めし>



お米（うるち米）1合・もち米2.5合を研いで**彩り五目釜めしの素**を入れて炊飯する。



<サクサク釜めし>



地鶏釜めしの素を炊いて、市販の天かすを加えてサクサクの食感をプラス。

■ 裏技！釜めしの素で作るおかず ■ ※釜めしの素を調味料代わりに使います



＜鶏手羽と大根の煮物＞



鶏手羽中12本（つまようじで数か所刺す）・大根（1～1.5cm幅の半月切り）・水（200cc）・九州かしわめしを入れ、クッキングシートで落とし蓋をして、あれば「炊込み」コースで炊飯する。

＜豚肉の角煮＞



豚バラ肉塊600g（フォークで数か所刺して2cm幅に切る）・炭酸水（無糖・200cc）・鹿児島黒豚めしを入れ、クッキングシートで落とし蓋をして、あれば「炊込み」コースで炊飯する。

明治生まれの総合食品メーカー ヤマモリ

ヤマモリは1889（明治 22）年、三重県桑名市で醤油醸造業から始まり今年で134年目を迎えます。

醤油醸造で培った経験を活かして1965年に味つゆを発売し、その後もつゆにこだわった商品を多数発売しました。一方で、業界に先駆けて「自動通風製麺装置」「レトルト殺菌釜」「液体小袋詰充填機」などを開発。それらを活用した「小袋液体スープ」や「レトルト釜めしの素」なども日本で最初に販売するなど常に時代のパイオニアとして「あったらいいな」と思う商品を形にしてきました。

1988年にはまだ食品メーカーの海外進出がほとんどなかった時代に先駆けてタイに進出。

現地で醤油およびレトルト食品の生産を開始しました。2000年、満を持して発売を開始したタイカレーは現在では主力商品の1つとして今もタイカレーの市場をけん引。「タイと日本の架け橋」として日本にタイの、タイに日本の食文化を普及しています。



また、醤油の製造工程で自然由来のアミノ酸GABA（ギャバ／ガンマーアミノ酪酸）を生成する技術で特許を取得し、2017年には醤油で初めての機能性表示食品「GABAしょうゆ」を発売、また、食・楽・健康協会の提唱するロカボ（緩い糖質制限）に賛同し、「無砂糖でおいしい調味料」「砂糖無添加黒酢」といった健康付加価値商品も数多く揃えています。

「あったらいいな」を形にするパイオニア精神は現在も生き続け、今日も食卓に美味しさと健康をお届けしています。



<ヤマモリ 釜めしの素シリーズ>

<p>ヤマモリ 釜めしの素 ■だし炊きシリーズ</p>	<p><だし炊きシリーズ></p> 
<p>商品名</p>	<p>地鶏 釜めしの素／山菜五目 釜めしの素／10種の具 彩り五目釜めしの素／鶏ごぼろ 釜めしの素／生姜が香る あさり釜めしの素／焦がし醤油の香り きのご釜めしの素／鶏そぼろ 釜めしの素／減塩鶏五目釜めしの素</p>
<p>ヤマモリ 釜めしの素 ■ご当地シリーズ</p>	
<p>商品名</p>	<p>九州 かしわめし／駿河湾 しらすごはん／江戸前 深川めし／九州 あごだし五目めし／京風白だし仕立て 筍ごはん／北海道 バター香る鮭ごはん／鹿児島 黒豚めし</p>
<p>希望小売価格</p>	<p>270 円 (税別) / 291 円 (税込) ※北海道 バター香る鮭ごはん、鹿児島 黒豚めしは 350円 (税別) / 378円 (税込)</p>
<p>販売方法</p>	<p>全国 (スーパー、インターネット通販など)</p>

< 会社概要 >

企業名： ヤマモリ株式会社
 代表者： 代表取締役社長執行役員 三林 圭介
 本社所在地： 三重県桑名市陽だまりの丘6-103
 創業： 1889年
 設立： 1951年
 資本金： 4億3500万円
 従業員数： 763名 ※パートタイマー含む
 事業内容： 醤油・つゆ・たれ・レトルトパウチ食品・調理缶詰・飲料等の製造販売
 公式サイト： <https://www.yamamori.co.jp/>

<本件に関するお問い合わせ先>

ヤマモリ株式会社 広報部
 担当：神門 (070-8813-8295) ・安本 (090-5030-5297) ・小林 (080-2622-9412)
 E-MAIL : n_jinmon@yamamori.co.jp