

## 元祖レトルト炊き込みご飯の素「釜めし」シリーズの 具材の季節感や特別感にこだわったプレミアムライン 「期間限定釜めし 焼き筍ごはん」新発売

総合食品メーカー ヤマモリ株式会社(本社:三重県桑名市陽だまりの丘6-103 / 代表取締役社長:三林 憲忠)は、2017年2月1日(水)より全国で、「釜めし」シリーズのプレミアムライン「期間限定釜めし 焼き筍ごはん」を新発売致します。

### ■商品概要

商品名	期間限定釜めし 焼き筍ごはん	
内容量	215g(3合用/3~4人前)	
希望小売価格	372円(税込)	
発売日	2017年2月1日(水) ※春夏限定販売	
販売エリア	全国	
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・表面を軽く炙ることで、素材の旨みをとじ込めた“焼き筍”をふんだんに使用した炊き込みご飯の素です。</li> <li>・具材は焼き筍の他、旨みの油揚げ、彩りの芹を入れました。</li> <li>・米3合に本品を加えて炊飯するだけで、昆布だしの旨みに、焼き筍が香ばしく香る、上品な味わいの炊き込みご飯を作ることができます。</li> </ul>	

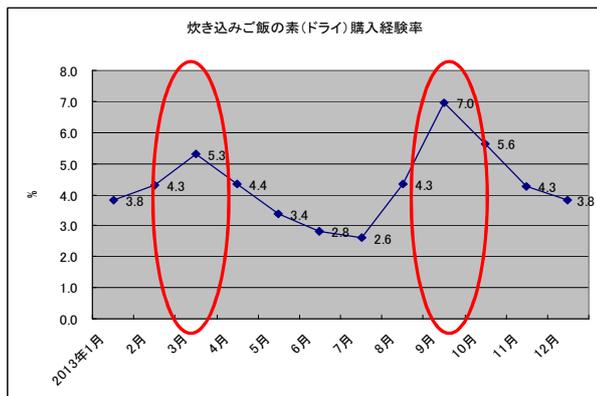
### ■春は旬の味覚を味わう手段として「炊き込みご飯」の需要が拡大

「炊き込みご飯の素」を購入する人の数は、年間のうち3月(春)と9月(秋)に増加します。(図①)

炊き込みご飯というメニューは、日々の食卓もさることながら、「旬の味覚を味わいたいとき」に登場することも多く、特に「炊き込みご飯の素」の購入経験率が上がる春や秋の時期は、普段はあまり「炊き込みご飯の素」を利用しない人や、これまで「炊き込みご飯の素」を買ったことがなかった人が、季節感を求めて手に取るようになるからではないかと考えました。

そこで、当社は、旬の味覚を味わう手段としての「炊き込みご飯」の需要が高まるこの時期に合わせて、「釜めし」シリーズの中でも、より具材の季節感や特別感にこだわったプレミアムラインの炊き込みご飯の素を「期間限定釜めし」として販売いたしております。

図①



出典: インテージSCI-P全国

図② 炊き込みご飯を作るのはどんなとき?



出典: 2015年11月当社調べ N=2,000全国MA

## ■「釜めし」シリーズ商品ラインナップ

### <だし炊き釜めし>



### <期間限定釜めし>



### <減塩でおいしい釜めし>



## ■レトルト炊き込みご飯の素元祖メーカーとして

当社は、明治22年(1889年)に三重県桑名の地で醤油醸造メーカーとして創業し、世界がアポロの月面着陸で沸いた昭和44年(1969年)、**レトルト殺菌装置を自社開発、日本で初めてレトルト炊き込みご飯の素を発売。**

以降、レトルト炊き込みご飯の素は、各社から様々な商品が発売され、**現在では30-50代主婦の42.5%が利用**※している加工食品として普及しました。※2015年10-2016年9月インテージSCIデータより

特に近年は、献立が決まらないときや忙しいときに、“1品でも食卓が華やぐ炊き込みご飯”を簡単に作ることができる点・ストックができ、必要なときにいつでも使うことができる点・自由に具を足せたり、お米は家庭で用意するので、手作り感が味わえる(手抜き感が出ない)点などが、仕事を持つ主婦層に支持され、**炊き込みご飯の素市場はますます拡大**しています。

そのような市場環境の中、当社はパイオニアメーカーとして、他社に先駆けて減塩タイプや小容量タイプ等その時代の流れやニーズを汲んだ新しい切り口の商品を提案して参りました。

当社はこれからも、炊き込みご飯の素を通して、豊かな食の提案を続けて参ります。

## ■会社概要

社名:	ヤマモリ株式会社
ホームページ:	<a href="http://www.yamamori.co.jp/">http://www.yamamori.co.jp/</a>
本社:	三重県桑名市陽だまりの丘6-103
代表者:	代表取締役社長 三林 憲忠
創業:	1889年
設立:	1951年
資本金:	4億3500万円
従業員:	450名
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

### 【お問い合わせ先】

**ヤマモリ株式会社 商品部家庭用G**

**TEL: 0594-33-4072 / FAX: 0594-33-4076**

担当 / 内山 [m\_uchiyama@yamamori.co.jp]

神門 [n\_jinmon@yamamori.co.jp]

<http://www.yamamori.co.jp/>