

大好きなクリーム味を“リゾット”でも“ドリア”でも 1人前設計で好きなときに食べられるごはん用洋風ソース 『リゾットドリア』リニューアル発売

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8月21日、ご自宅のごはんを使ってリゾットとドリア、その日の気分で食べ方を選べる**ごはん用洋風ソース「リゾットドリア」**(海老クリーム・トマトクリーム・チーズクリーム)3品をリニューアル発売いたします。

■ごはんがあれば楽しめる2ウェイ設計「リゾットドリア」

この度当社がリニューアル発売する**「リゾットドリア」**は、ご自宅にごはんがあれば簡単に、ご家族が好む味のごはんメニューが出来上がる“ごはん用洋風ソース”です。その日の気分で味のしみ込んだリゾットか、香ばしいドリアどちらかを選んで作ることができる今までにない設計が本品の魅力であり、特徴です。

■2人前→1人前設計にリニューアル

2016年の秋に発売しご好評いただいております「リゾットドリア」を今回2人前設計から1人前設計にリニューアルいたします。いつでも好きな時に好きな味をたのしめるように**完全個食設計に見直しました**。忙しい朝に、子供の簡単な昼食に、小腹のすいた受験生の夜食に、など様々なオケーションに対応します。

■ターゲットはクリーム系好き+ごはん好き

ご家庭でクリーム系の味が好きな方は女性はもちろんのことお子様、若年層男性にまで幅広く及びます。濃厚であるだけでなく使う具材にもこだわった**「リゾットドリア」**はそんな方々が**最も手軽に、好きなクリーム味のごはんを食べる手段**と言えます。

＜リゾットドリア ターゲット像＞

- コンビニおにぎりはツナマヨ派
- 居酒屋では唐揚げ、ポテトフライを注文
- ジューススタンドではオレンジよりバナナミルク
- サラダにはゴマドレッシングかマヨネーズ
- おでんの具で好きなのは玉子、もち巾着
- ハンバーグはおろしソースよりデミグラスソース

品名	ごはん用洋風ソース リゾットドリア ＜海老クリーム＞＜トマトクリーム＞＜チーズクリーム＞	
 	内容量	100g
	希望小売価格	132円(税込142円)
	発売日	2017年8月21日
	発売エリア	全国
	商品特徴	<p>クリーム好きにはたまらない濃厚な味わいのソースです。</p> <p>＜海老＞ロブスターのアメリカンソース使用。マッシュルーム入りで満足度の高い仕上がりです。</p> <p>＜トマト＞イタリア産トマト使用。爽やかな酸味が引き立つ味わいです。</p> <p>＜チーズ＞2種のチーズを使用。鶏肉入りで濃厚な味わいです。</p> <p>[リゾットに]本品とごはんを混ぜて電子レンジで加熱すれば熱々、煮込み感がたまらないリゾットができあがります。</p> <p>[ドリアに]ごはんの上に本品をのせて(お好みでチーズをのせ)トースター・オーブンで焼けば香ばしいドリアができあがります。</p>

■豊かな食の提案を通じ、主婦を手伝い続けるヤマモリ

当社は創業1889年の醤油醸造メーカーです。日本の食卓に必須の醤油を持つ強みを活かし、醤油を基点とした様々な調味料の開発、1969年には他社に先駆けてレトルト食品産業に参入、日本で初めてのレトルトタイプの釜めしの素を発売致しました。

老舗調味料メーカー、かつレトルト簡便食品のパイオニアとして、当社はこれからも社会環境に対応した新たな価値を持つ商品のご提案を続け、ご家庭の食卓を豊かにしてまいります。

商品ラインナップ * カテゴリー代表商品



<ギャバ醤油(機能性表示食品)> **NEW**
 <そのまま そうめんつゆ>
 <元祖 鴨せいろつゆ(3倍濃縮)>

<地鶏釜めしの素>
 <駿河湾しらすごはん> **NEW**
 <期間限定 栗ごはん>



<タイカレー グリーン>
 <ナンプラー 100ml>
 <リゾッドリア チーズクリーム> **NEW**
 <ダイエット黒酢ドリンク
 ブルーベリーヨーグルト味> **NEW**

■会社概要

社名: ヤマモリ株式会社
 ホームページ: <http://www.yamamori.co.jp/>
 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

【取材にかかわるお問い合わせ先】

ヤマモリ株式会社 商品部家庭用G

Phone: 0594-33-4072 / Fax: 0594-33-4076

担当 / 三輪 a_miwa@yamamori.co.jp

神門(じんもん) n_jinmon@yamamori.co.jp

内山 m_uchiyama@yamamori.co.jp