

‘ご当地’ 切り口で炊き込みごはん市場を活性化 4品体制で好調「ご当地釜めし」がパワーUP 「鹿児島黒豚めし」「北海道とうきびごはん」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1日、好調の「ご当地釜めし」シリーズで「鹿児島黒豚めし」の全国発売・「北海道とうきびごはん」新発売を致します。

パッケージ		
品名	鹿児島 黒豚めし	北海道 とうきびごはん
内容量	185g	200g
希望小売価格	245円(税込264円)	245円(税込264円)
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●鹿児島県産黒豚を使用した釜めしの素です。九州先行発売でご好評をいただき全国発売に至ります。 ●南九州の嗜好に合わせたこってりと甘濃い味付けと、豚肉の旨みの特徴です。 ●具は豚肉・ごぼう・にんじん、生姜を加え、後味はすっきりと仕上げました。 	<ul style="list-style-type: none"> ●ご当地では‘とうきび’と呼ばれて親しまれているとうもろこし(北海道産)と北海道の米味噌を使用した釜めしの素です。 ●味噌の香ばしい香りと、アクセントに効かせたバターが食欲を誘います。 ●とうもろこしの甘さ、豚肉の旨み、筍の食感が楽しめるお子様にも人気の味わいです。
発売日	2018年8月1日(水)	
発売エリア	全国	

■炊き込みごはんの素(ドライ)市場

炊き込みごはんの素(ドライ)市場規模は100.5億円(資料①)。**[お米と一緒に炊き込むだけで、家族が喜ぶメニューができる・おかずを1品減らしても家族から文句がでない]**ベネフィットで市場は拡大を続けてまいりました。現在の市場を支えるのは**30代～50代主家事担当女性・子供を持つお母さん**です。

2017年、市場規模は前年微減(資料②)となりました。要因としては数年にわたる各社の値上げによる一時的なお客様の離反・類似フレーバの飽和が考えられます。また、主婦の購入経験率が全体の半数に及ばない状況下(資料②)も見逃ごせない課題です。

このような状況下、メーカーに求められるのは「**新たな価値の提案**」と「**新規顧客の取り込み**」です。

【資料①】炊き込みごはんの素(ドライ)市場規模

市場規模
100.5億円

前年比
98.2%

出典：SRI全国SM計
期間：17年4月～18年3月*16年4月～17年3月比

【資料②】主婦の購入経験率/個数

購入経験率
41.8%

年間購入個数
3.7個

出典：SCI-P全国
期間：17年4月～18年3月
*15～69歳 主家事担当女性

■市場に新価値を提案:ヤマモリ「ご当地釜めし」シリーズ

このような環境を受け、当社は市場を家庭環境と年齢構成別に5つのサブカテゴリーで細分化しました(資料③)。様々なご家庭のニーズに応えるために配置した商品ラインナップは市場の支持を受け、当社「釜めし」シリーズは好調に推移しています。

とりわけ好調なのが「ご当地釜めし」シリーズです。時短・簡便という既存の釜めしの固有のベネフィットに加え、「グルメで人気のご当地(食材も使用)」「子供が喜んで食べる・子供に食べさせたいメニュー・味付け」という付加価値を追加し、パッケージに表現することで特に30~40代のお子様のお母さん層を中心に購買が急伸長しています。

【資料③】食卓を囲むすべてのご家庭に向けた豊富なラインナップ ヤマモリ釜めしシリーズ

価格重視派 子育て世帯向け

- ①レギュラーシリーズ(地鶏・山菜五目・彩り五目・生姜あさり・焦がし醤油きのこ・松茸・梅ひじき)



- ②ご当地シリーズ(九州かしわめし・駿河湾しらすごはん・鹿児島黒豚めし・北海道とうきびごはん)



付加価値重視派50代以上(子ども独立)/子育て世帯向け

- ③期間限定シリーズ

栗ごはん
松茸ごはん
牛めし



- ④減塩シリーズ

とり・ごぼう
・国産五目



価格重視派 50代以上(子ども独立)/単身世帯向け

- ⑤「ちよい炊き」シリーズ
(五目・鶏ごぼう・お赤飯)



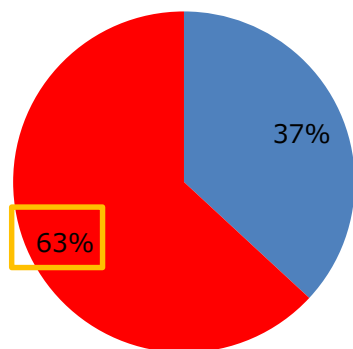
また、「ご当地釜めし」シリーズは日頃釜めしの素を買わないお客様の新規獲得・離反したお客様の再獲得を実現しています(資料④)。

これらの理由から、当社は「ご当地釜めし」コンセプトが市場の活性化・新規顧客の取り込みに貢献するものと考えています。

【資料④】首都圏エリア「九州かしわめし」購入者

- かしわめしのみ購入者
- 他社釜めし購入者

「九州かしわめし」購入者には直近1年間で他社釜めしを購入していない人が多い



出典：ソリタール・インサイト社 real Shopper SM 首都圏エリア
17年4-18年3月

■4品体制で更なるパワーUP:「鹿児島黒豚めし」「北海道とうきびごはん」

今秋、当社は絶好調の「ご当地シリーズ」に更なるアイテム追加・全国発売を致します。

「鹿児島黒豚めし」は日本でも有数のブランド豚・鹿児島黒豚を使用し、甘くて濃い味付けで南九州の嗜好を再現した一品です。生姜を効かせることで後口さっぱりと仕上げています。

「北海道とうきびごはん」は北海道産のとうもろこしを使い、北海道の味噌で味付け・隠し味にバターを添えた味噌バター味です。とうもろこしを北海道風に表現した「とうきび(とうもろこしの意味)」の商品名がご当地感に彩りを添えます。

お子様が好む食材を使った「ご当地釜めし」シリーズの充実で、当社は市場へ更なるトライアル層の囲い込みと売り場活性化に貢献してまいります。

■会社概要

社名： ヤマモリ株式会社
ホームページ： <https://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

【本件にかかわるお問い合わせ先】

ヤマモリ株式会社 マーケティング部

<広報担当> 安本（やすもと／h_yasumoto@yamamori.co.jp）

Phone: 03-6324-1205 / Fax: 03-6324-1206

<商品担当> 高元（たかもと／y_takamoto@yamamori.co.jp）

伊達（だて／k_date@yamamori.co.jp）

Phone: 03-6324-1205 / Fax: 03-6324-1206

※農政クラブ、農林記者会、名古屋経済記者クラブ同時リリースです