

混ぜて「リゾット」、焼いて「ドリア」の2WAY設計 お子様の夏休みごはんや塾メシにぴったりの新フレーバー 『リゾットドリア ミラノ風ミートソース』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8月20日(月)、大好きなクリーム味でごはんが食べられるリゾットドリアシリーズから「リゾットドリア ミラノ風ミートソース」を新発売いたします。



商品名	リゾットドリア ミラノ風ミートソース
内容量	100g
希望小売価格	132円(税込142円)
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・クリーム好きのためのごはん用洋風ソースです。ごはんのにのせて焼くとドリア、混ぜて温めるとリゾットになる2WAY設計が特徴です。 ・白いご飯さえあれば、レトルトカレーや丼の素を使うような感覚で、手軽に濃厚なミラノ風ミートソース味のドリアやリゾットを楽しめます。 ・トマトベースのソースに、牛ひき肉と玉ねぎ、クリーム感を加え、牛の旨味を効かせたクリーミーな味わいの洋風ソースに仕上げました。 ・1箱1人前で、食べたい時に誰でも気軽に食べられます。
発売日	2018年8月20日(月)
発売エリア	全国

■「リゾットドリア」シリーズラインナップ

品名	ごはん用洋風ソース リゾットドリア ＜海老クリーム＞＜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ヌソース使用。マッシュルーム入りで満足度の高い仕上がります。</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>

■大好きなクリーム味でごはんを食べたいに答える「リゾットリア」シリーズ

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、若年男性にまで幅広く及びます。「リゾットリア」はそんなクリーム好きの方が家で手軽にたべられるようにできた商品です。

＜リゾットリア 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

■「リゾットリア」シリーズから「ミラノ風ミートソース」味を新発売

リゾットリアシリーズは30～40代の**若い主婦層**に購入されています。(当社調べ)

そのため、その年代の主婦とそのお子様が食べて嬉しいフレーバーとして、牛肉のうま味をしっかりと利かせた「**ミラノ風ミートソース**」味を発売します。

簡便調理で毎日家事に仕事に忙しい母親と、腹ペコのお子様のどちらにも嬉しい商品です。



【ターゲットの喫食シーン】

- ・親の居ないときの簡単なお昼ごはんに。
- ・塾に行く前にちょっとした軽食に。(塾メシ)

■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＞ 弓矢（ゆみや／t_yumiya@yamamori.co.jp）

三輪（みわ／a_miwa@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