

2019年はレトルト釜めし誕生50年 日頃のご愛顧に感謝した期間限定・特別仕様 「地鶏ごぼう釜めし（名古屋コーチン使用）」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2月1日、誕生50周年を迎える炊き込みごはん（ドライ）市場の盛り上げを助ける「地鶏ごぼう釜めし（名古屋コーチン使用）」を新発売致します。

■炊き込みごはんの素（ドライ）市場の誕生より50年

炊き込みごはんの素（ドライ）市場の誕生は1969年。レトルト食品としてはカレーに次いで、日本で2番目に開発されたのがレトルト釜めしの素です。2019年には50年を迎え、金額規模107億円（SRI全国計）の市場となっています。

レトルト釜めしの素は、ちょうど同時期からの炊飯器の普及に寄り添う形で、また、**「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」**ベネフィットが忙しい主婦に支持されて今日に至ります。忙しい平日、気取らない家族の食卓を彩る手に取りやすい価格帯も市場伸長の大きな要因です。

ヤマモリは1969年にレトルト食品製造機械の自社開発に成功し、レトルト「鶏肉入り山菜釜めし」を**日本で最初に発売したパイオニアメーカー**であり、「ヤマモリ釜めしの素シリーズ」は2019年には発売50周年を迎えます。当初は醤油味の効いた塩辛い味付けだった釜めしの素は技術の進歩・お客様の嗜好を反映して進化を続け、現在では**特製合わせだしを別添し、だしの旨みが効いた「だし炊き釜めし」シリーズ**を中心に、5つのサブブランド・20アイテムまで拡大してまいりました。

■ご愛顧に感謝し、「地鶏ごぼう釜めし（名古屋コーチン使用）」 期間限定・新発売

長年のご愛顧への感謝の気持ちと共に始まる2019年春、新商品「地鶏ごぼう釜めし（名古屋コーチン使用）」を新発売致します。お値段は「だし炊きシリーズ」同様で知名度・食意向共にNo.1（※図①②）の地鶏・名古屋コーチンを配合。鶏の旨みのしっかりと効いた本品オリジナルの特製合わせだしを別添しています。

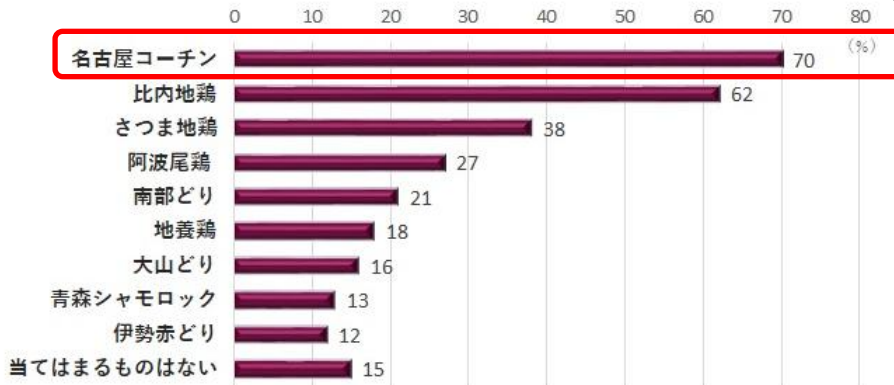
パッケージ	
品名	地鶏ごぼう釜めし（名古屋コーチン使用）
内容量	231g
希望小売価格	255円（税込275円）
商品特徴	<p>※発売50周年のご愛顧を含め、発売～期間限定「名古屋コーチン使用」特別版です。（～2019年7月末まで）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●だし炊き釜めしシリーズの新ラインナップです。 ●甘濃く香ばしいごぼうの味、鶏の旨みを味わえる釜めしです。 ●特製別添だし付きで、鶏の旨みがごはんにしっかりとしみ込む満足感の高い炊き上がりです。 ●1箱で3合用（3～4人前）です。
発売日	2019年2月1日（金）
発売エリア	全国

図①：知っている地鶏・銘柄鶏

①②出典：『ブランド調査通信』ブランドなんでもランキング／2016年10月調べ・N=100

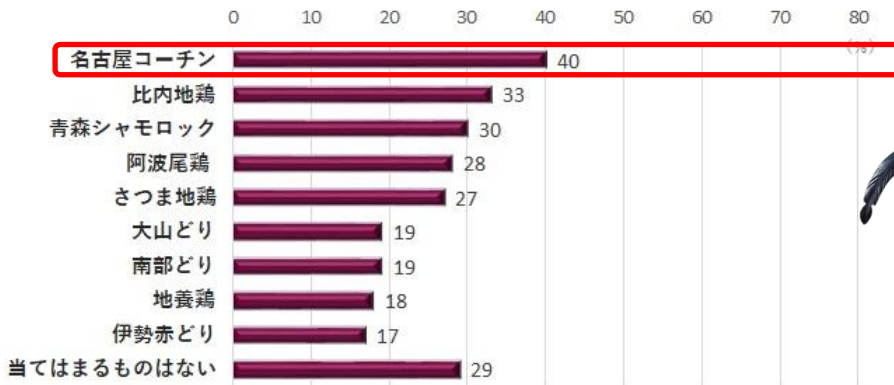
知っている地鶏・銘柄鶏

<http://japanbrand.jp/ranking/nandemo/74.html>



図②：食べたい・食べてみたい地鶏・銘柄鶏

食べたい・食べてみたい地鶏・銘柄鶏



■ フレイバーの選定理由 ■

炊き込みごはんの中で、1番人気のあるフレーバーは「鶏」を使ったものです。これは日々の献立を考えるにあたり、子どもの嗜好が最優先される30-40代主婦の意向が大きく表れています。

「地鶏ごぼう釜めし」は、食欲を誘う鶏の旨みに加え、お子様が好む甘辛さを加えた味付けでご家族の食欲増進を助けます。50周年の節目にあたり、名古屋コーチンを使った新商品を投入することは、炊き込みごはん市場自体の拡大にも貢献するものと考えます。

ヤマモリはこれからも、リーディングメーカーとして市場の伸長を支え、忙しい主婦のお助けメニューとして毎日の食事を楽しくするお手伝いをしてまいります。

■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)

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