

レトルト釜めしの素 おかげ様で50周年

■レトルト釜めしの素の元祖はヤマモリ

1889年にしょうゆ醸造業として創業したヤマモリが、日本で初めて発売したレトルト釜めしの素は、50周年を迎えることができました。



ヤマモリ釜めしの素
誕生50周年記念ロゴ

■レトルト釜めしの素の誕生

1969年、しょうゆメーカーから総合食品メーカーへと方向転換を検討していたヤマモリは、防腐剤を使用せず、常温で長期間おいしく食べられるレトルト食品に着目。

1968年のボンカレーの発売後、レトルト装置はまだ世の中に
出回っておらず、当時の社長である三林忠衛（先代）は

「機械メーカーに注文していたのでは、納期に時間がかかって
商売にならん。地元の鉄工所を使ってレトルト装置をつくる」

と考え、**レトルト食品製造機械の自社開発に成功。**

自社で製造しているしょうゆを活かし、レトルト釜めしの素と
して日本で初めての「鶏肉入り山菜釜めしの素」を発売しました。

（右図）

発売当初の
パッケージ

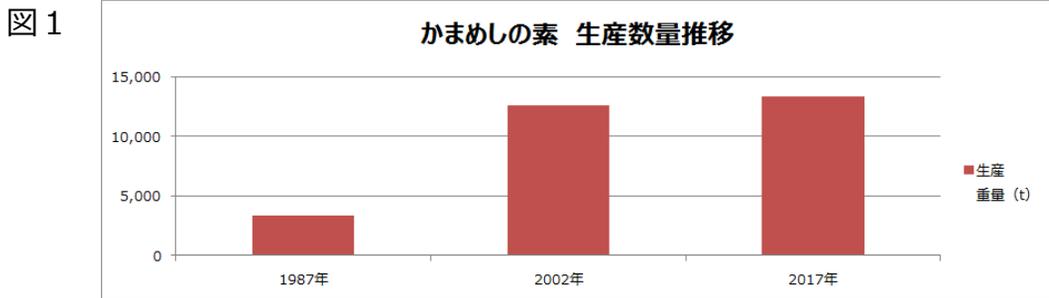


山菜かまめし（昭和44年）

「こんな事ができたらいいな」という精神は50年経った今も
「お客様の求める満足の追求」のため続いています。

■レトルト釜めしの素が50年愛される理由

レトルト釜めしの素が誕生してから50年。
全国のレトルト釜めしの素の生産数量は13,371トン（図1）まで拡大。



出典：公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会「国内生産数量統計 レトルト食品生産数量の推移」

これは、炊飯器があれば簡単に作れる釜めしの素が、“料理の時短” と “おかずを1品減らしても家族が満足する食卓になる” ことを求める忙しい主婦に支持されてきた為です。

■だしにこだわりのあるメーカーだからこそ出せる味

人々の嗜好の変化に合わせ、ヤマモリの釜めしの素は味の改良を続けてきました。最大の特徴はレトルトの具材に別添された特製だしで、レトルトだけでは出せないだしの風味を釜めしに与えます。

この50周年という節目には、家族がもっと満足できるように、別添のだしの優位性を活かし、だしの旨みをさらに効かせ、

- ・地鶏の特製だしでは鶏だしの旨みを強く
- ・山菜や五目などの特製だしでは焼きあごだしの旨みを特徴立てる

味わいになるよう、大幅な改良をしました。

また、パッケージも美味しさが伝わるように、盛り付け画像に迫力を持たせたデザインに変更。

釜めしの素のパイオニアであるヤマモリは、これからも「お客様の求める満足の追求」をしていきます。

主なデザインの変遷



1969年

2018年

■だし炊き釜めしシリーズを全面リニューアル

パッケージ

<地鶏釜めしの素>

【旧】



【新】



- 盛り付けの画像は、美味しさを最大限表現できるよう、迫りにこだわりました。
- 具材名（地鶏）をわかりやすく、正面に配置しました。
- 「だし炊き」のロゴは、よりわかりやすいように「特製だし付き」と具体的に表現しました。

<その他 ラインナップ>



山菜五目



彩り五目



生姜香る
あさり



焦がし醤油の香り
きのこ



ほんのり梅味
ひじき



松茸

味

<地鶏釜めしの素>

鶏肉の旨みをしっかりと感じられるように、チキンオイル・チキンエキスを増やしました。

<その他ラインナップ>

特製だしの量を従来品よりも増やし、使用するだしも旨みのある'焼きあご'を加えました。

2019年春 順次切り替わり

■ 50周年を記念し期間限定商品を発売

パッケージ	 <p>※発売50周年のご愛顧を含め、期間限定「名古屋コーチン使用」特別仕様です。</p>
品名	地鶏ごぼう釜めしの素（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	<ul style="list-style-type: none"> ●名古屋コーチンを使用した特別仕様（2019年7月まで） ●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

■ 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

【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