

混ぜてリゾット、のせてドリアの2WAY設計 人気の「チーズ」と「カレー」の組み合わせで忙しい主婦をお助け ごはん用洋風ソース「チーズカレー」味 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、お好みの洋風ソース味でごはんが食べられる“リゾッドリア”シリーズから「リゾッドリア チーズカレー」を8月20日(火)に新発売致します。

■商品情報

	商品名	リゾッドリア チーズカレー
	内容量	100 g
	希望小売価格	132円(税込142円)
	商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●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設計の『ごはん用洋風ソース』です。 ●白いごはんさえあれば、カレーや丼の素を使うような感覚で、手軽にチーズカレー味のドリアやリゾットを楽しめます。 ●具材は、固形チーズと玉ねぎ入り。 ●カレーに2種のチーズを加え、カレーの風味とチーズのコクが食欲そそる一品に仕上げました。 ●1箱/1人前設計
	発売日	2019年8月20日(火)
発売エリア	全国	

■気分に合わせてリゾットでもドリアでも楽しめる「リゾッドリア」シリーズ

「手軽に洋風のごはんメニューを食べたい！」そんなニーズにお応えしたのが、この「リゾッドリア」シリーズです。

ごはんさえあれば、**リゾット**にしても、**ドリア**にしても、その時の気分によってメニューを選択できます。

1人前設計なので、主婦の手軽なお昼ごはんや、子供が塾に行く前のちょっとした軽食など…ご利用いただけるシーンは様々。**忙しい主婦のお助けアイテム**として活躍すること間違いなしのシリーズです。



ごはん混ぜて、レンジでチンすれば『リゾット』に



ごはんのにのせて、オーブンで焼けば『ドリア』に

■リゾッドリアシリーズから「チーズカレー」味を新発売

国内のチーズ消費量は伸長し続け、4年連続で過去最高を更新しました(※農林水産省 2019年7月公表「2018年度チーズの需給表」)。

2018年は“**チーズ**”関連商品が話題となり、今年も**チーズブーム**はとどまることを知りません。

チーズハットグ(チーズドック)やチーズタッカルビ、チーズティー等、美味しさはもちろんのこと、それがSNSで拡散され、若者を中心に注目を集め続けています。

そんな話題の多いチーズのおいしさをギュッと詰め込んだのが「リゾッドリア チーズカレー」です。カレーソースに**2種類のチーズ**を加えて、**まろやかでコク深い**食欲そそる味わいに仕上げました。

相性抜群で人気の組み合わせなので、子供から大人まで楽しめる一品です。



チーズハットグ
(チーズドック)



チーズタッカルビ

■「リゾッドリア」シリーズラインナップ



リゾッドリア
チーズクリーム



リゾッドリア
ミラノ風ミートソース



リゾッドリア
チーズカレー

■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)

橋詰 ((はしづめ/a_hashizume@yamamori.co.jp)

Phone：03-6324-1205 / Fax：03-6324-1206

※農政クラブ、名古屋経済記者クラブ同時リリースです