

好調「ご当地釜めし」シリーズ・次は瀬戸内 レモンをかけてさっぱりいただく新提案で釜めしに楽しさをプラス 「瀬戸内 うま塩鶏めし」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2020年2月1日、「ご当地釜めし」シリーズより「瀬戸内 うま塩鶏めし」を新発売致します。

■売上拡大中、好調が続く「ご当地釜めし」シリーズ

炊き込みごはんの素（ドライ）市場規模（スーパーマーケット）は97.5億円（2018年10月～2019年9月・SRI全国）。維持安定の基調で推移しています。**お米と一緒に炊き込むだけの家族が喜ぶ“おかずごはん”**、炊き込みごはんは特に、食べ盛りのお子様のいる家族世帯での支持を厚く受けています。**50年を超えるロングセラー市場**でありながら、家事と仕事を両立することがいまや過半数を超えるお母さんの社会環境を受け、これからの市場伸長にも大きな期待がかかります。

市場はオーソドックスでベーシック、どんな食事にも合う「とり」「五目」味が1年を通して人気です。そこに春の筍や山菜、秋の松茸といった“旬の食材系フレーバー”が店頭に並ぶ季節が市場を盛り上げるのがこれまでの一般的な市場でした。

ロングセラーだからこそ変化に乏しい維持基調の市場に一石を投ずる思いを含め、当社は2015年に当時の九州エリア担当セールスのリクエストを受けて九州エリア限定で「ご当地釜めし 九州かしわめし」を投入、市場に「**人気の旅行先で食べる味をお手軽に、炊くだけでご家庭で楽しめる**」という新しい価値を提案致しました。以降、市場への受け入れは爆発的な勢いで進み「九州かしわめし」の売上は発売当初より**880%の伸長、今日もなお伸長を続けています**。「ご当地の味」コンセプトの市場受容を受け、当社ではさらに「駿河湾しらすごはん」、「鹿児島黒豚めし」を続けて市場投入。それぞれが好調に推移し、今では「ご当地釜めしシリーズ」として市場での存在価値を増しています。

＜ヤマモリ ご当地釜めしシリーズ＞

九州かしわめし・駿河湾しらすごはん・鹿児島黒豚めし・十勝豚めし



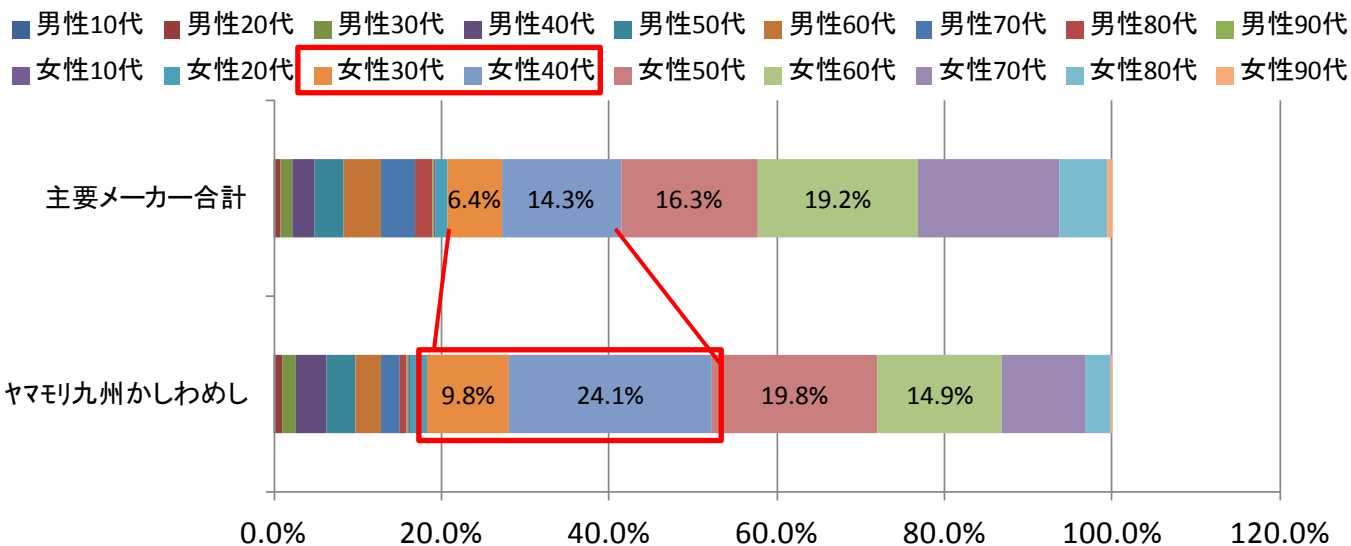
「ご当地釜めし」シリーズの購買者の多くは30～40代のご家庭の主婦です。炊飯器で炊くだけででき上がる、子供が喜ぶおいしいご当地の味の炊き込みごはんが忙しい主婦を手伝います。

また、このシリーズは、店頭に並ぶことで、同カテゴリーの他商品と比較して30代～若い購入者が多い特徴があり（次頁参照）、小さなお子様のいるご家族、ヤングファミリーの食卓で食べられていることがわかります。

そのため、当社は「ご当地釜めし」コンセプトが若い世代を取り込むことで市場の活性化を促し、市場拡大を先導するものと考えています。



ご当地シリーズは30代～ヤングファミリー層に人気



出典：ショッピングサイト real-shopper SM（2019年4月～12月）

■新製品「瀬戸内 うま塩鶏めし」を投入

市場受容の高いコンセプトをそのままに今春、新たに市場へ提案するのが「瀬戸内 うま塩鶏めし」です。

旅行先として人気が高く、おいしい食材の宝庫として知られている瀬戸内地方。ミネラル成分が多く旨みの濃い瀬戸内の藻塩（もしお）を使用し、炊き込みごはんで1番人気の鶏めしをシンプルに仕上げました。1杯目はそのまま、2杯目は瀬戸内塩レモンをイメージした“味変”、**レモン果汁を少し絞っていただく**ことでさっぱりとした味わいをご提案します。鶏の旨みに爽やかな香りが加わり、初夏から夏にかけてもおいしく召し上がれること必至のオススメの食べ方です。

いつもの食事がもっとおいしく楽しくなりますように、ヤマモリはこれからも市場へ新たな価値をご提案していきます。

パッケージ	
品名	瀬戸内 うま塩鶏めし
内容量	180g
希望小売価格	245円（8%税込264円）
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> 炊飯器で炊くだけで家族が喜ぶ食事になる炊き込みごはんの素です。 瀬戸内産の藻塩を使用。まろやかな旨みが食欲を誘います。 あっさり塩味の中に鶏の旨みが効いています。 具は鶏肉に、筍の食感と芋茎の緑が彩りを添えます。 レモン汁を少しかけるとさっぱりとしてまた違った味わいを楽しめます。 3合用、3～4人前です。
発売日	2020年2月1日（土）
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
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、名古屋経済記者クラブ同時リリースです