

## 新たな釜めし専用「旨みだし」を開発

# ヤマモリ「釜めしだし炊き」シリーズ 「だし」にこだわり抜いて29年ぶりに大刷新

総合食品メーカー ヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市、代表：三林 圭介）は、2022年8月1日(月)より「釜めしだし炊き」シリーズを大刷新して全国で発売します。

### ■大刷新ポイント

- ヤマモリ「釜めしだし炊き」シリーズならではのだしの味わいを追求しつつ、中身・パッケージ及び価格を大刷新します。
- ・中身：釜めしのための「旨みだし」を開発、具をだして煮込む手法を採用。また、具材を増量しました。
  - ・パッケージ：従来品のイメージを残しつつ、より上質なデザインに変更しました。

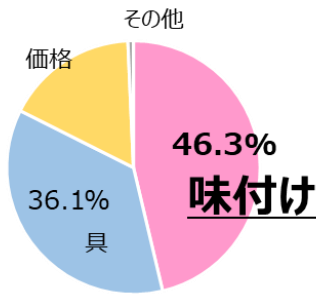
### ■炊き込みご飯の素に重視するポイントは「具」よりも「味付け」

当社は元祖レトルト釜めしの素メーカー※として、改めてお客様が求める炊き込みご飯の素の価値を追求するため、炊き込みご飯の素・釜めしの素利用者 6,674名 に調査を実施しました。（対象：全国の30～69歳 女性）

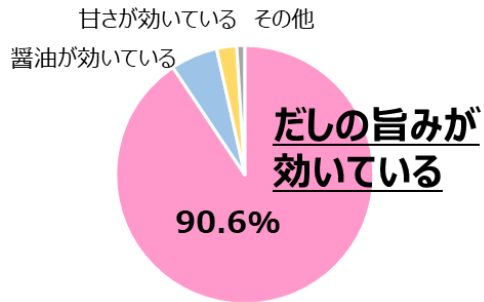
※1969年に日本で最初に発売したのはヤマモリです。

その結果、炊き込みご飯の素・釜めしの素を購入・利用する時に最も重視していることは、「味付け」と46.3%の人が回答。「具」と回答した人よりも10.2%多い結果となりました。（資料①）

また、「味付け」と回答した人のうち、90.6%が「最も重視していることは「だしの旨みが効いている」と回答。炊き込みご飯の素に最も求める価値は「だし」であることがわかりました。（資料②）



資料①「炊き込みご飯の素・釜めしの素」を購入・利用する時に最も重視していること(n=6,674 SA/当社調べ)



資料②「味付け」について最も重視していること (n= 3,089 SA/当社調べ)

### ■炊き込みご飯の美味しさを追求し、「旨みだし」を開発

醤油醸造やその醤油を使ったつゆなどの調味料の生産を祖業とする当社が、「だし」の味付けにこだわって発売したのが「釜めしだし炊き」シリーズ。今回の調査結果を受け、29年ぶりに「だし」を大刷新しました。

5種の国産素材（鰹・さば・むろ・焼きあご・昆布）を使用した、「旨みだし」を開発。

家庭では再現できないだしの効いた釜めしを実現しています。

プロの料理人が用いる「具をだして煮込む」手法を取り入れ、具の旨みが「だし」に染み出すことで、お米がさらにおいしく炊き上がります。

併せてパッケージも「旨みだし」の良さを伝えるデザインに大きく変更し、価格も見直しました。

**■商品情報**

	地鶏 釜めしの素	山菜五目 釜めしの素	10種の具 彩り五目 釜めしの素	生姜が香る あさり 釜めしの素	焦がし醤油の 香りきのこ 釜めしの素	鶏ごぼう 釜めしの素	松茸 釜めしの素
商品画像							
容量	215g	210g	210g	166g	195g	190g	200g
希望 小売 価格	270円（税別）						380円（税別）
	291円（税込）						410円（税込）
発売 先	全国（スーパー、インターネット通販など）						
発売 日	2022年8月1日（月）						
従来 品比	地鶏10%増量	山菜10%増量	だしみお揚げ 20%増量	あさり10%増量	具量10%増量	鶏肉30%増量	具量10%増量
商品 特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>●だしの旨みが効いた釜めしです。</li> <li>●5種の国産素材（鰹・さば・むろ・焼きあご・昆布）で仕込んだ「旨みだし」を使用しています。</li> <li>●料理人が用いる具をだしで煮込む手法で、具の旨みが「だし」に染み出し、お米がさらにおいしく炊き上がります。</li> <li>●炊飯器に入れるだけで簡単に仕上がります。3合用（3～4人前）</li> </ul>						

**■会社概要**

社名：ヤマモリ株式会社

<https://www.yamamori.co.jp/>

本社：三重県桑名市陽だまりの丘6-103

代表者：

代表取締役社長執行役員 三林 圭介

資本金：4億3500万円

創業：1889年

設立：1951年

従業員：777名 ※パートタイマー含む

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

【本件に関するお問い合わせ先】

**ヤマモリ株式会社 広報部**

＜広報担当＞ 神門（じんもん／n\_jinmon@yamamori.co.jp）

Phone：090-5119-4632

**ヤマモリ株式会社 家庭用マーケティング部**

＜商品担当＞ 高元（たかもと／y\_takamoto@yamamori.co.jp）

Phone：090-7694-8603

西山（にしやま／r\_nishiyama@yamamori.co.jp）

Phone：070-7431-1230