

好調のヤマモリ「釜めしご当地」シリーズ

「北海道バター香る鮭ごはん」「鹿児島黒豚めし」 8月1日より新発売

総合食品メーカー ヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市、代表：三林 圭介）は、2022年8月1日(月)より「釜めしご当地」シリーズ「北海道バター香る鮭ごはん」「鹿児島黒豚めし」を全国で発売します。

■ 魅力が高い「北海道」の素材を使った「北海道バター香る鮭ごはん」

毎年行われている「都道府県魅力度ランキング2021」で13年連続1位を取り続けている「北海道」の素材を使った新商品が登場。
（資料①ブランド総合研究所 全国n=35,489人）

北海道産のバターの味わい・香りをしっかりと効かせています。さらに「鮭の大トロ」と呼ばれる「鮭ハラス」を使用。鮭の脂身がさらに、バターの風味を際立たせます。

資料①

順位	昨年順位	都道府県	点数
1	1	北海道	73.4
2	2	京都府	56.4
3	3	沖縄県	54.4

■ 根強いファンが多い「鹿児島黒豚めし」が生まれ変わって新登場

ご当地シリーズの中で主力である鹿児島黒豚めしの具材量を増やし、満足度を上げて発売します。

鹿児島黒豚めしの特徴である甘濃い味付けはそのままに、具材に歯ごたえのあるレンコンと水くわいを追加。黒豚を20%増量するなど、全体のボリュームを増やし、より家族でお楽しみいただける商品に生まれ変わりました。

■ 自宅で旅先やご当地の味が楽しめる「釜めしご当地」シリーズが好調

当社は元祖レトルト釜めしメーカー※として、2015年に「釜めしご当地」シリーズを発売。「自宅にいながらその土地を感じることができる釜めしの素」という新しい価値を生み出しました。

コンセプトに対するお客様の受容性は当社の想定を大きく上回り、カテゴリ全体が伸び悩む中、ご当地シリーズの売上は過去2年で122.2%と

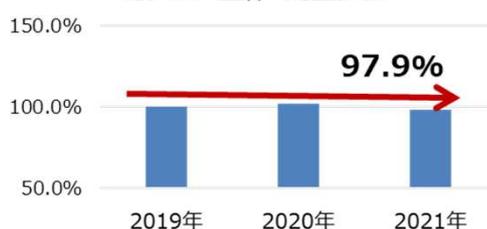
好調に推移しています。

※1969年に日本で最初に発売したのはヤマモリです。

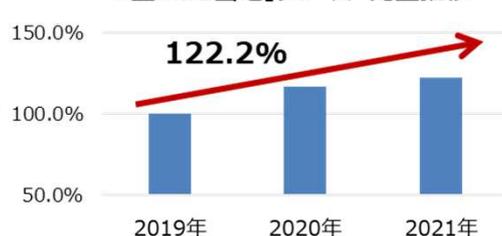
（資料②2021年全国・イメージ社SRI+）

資料②

カテゴリ全体 売上推移



「釜めしご当地」シリーズ 売上推移



■商品情報

商品名	北海道バター香る鮭ごはん	鹿児島黒豚めし
商品画像		
容量	170g	215g
希望小売価格	350円（税別）／378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）	
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●北海道産のバターを使用した、香り高い炊込みみごはんです。 ●粗ほぐし鮭ハラスを存分に使用しています。 ●鮭、ひらたけ、にんじん、昆布等彩り豊かな具材を使用しています。 	<ul style="list-style-type: none"> ●鹿児島産の黒豚を使用した甘濃い味付けの炊き込みみごはんです。 ●従来品より黒豚を20%増量しました。 ●豚肉、にんじん、しょうが、ごぼう、レンコン、水くわい等食感も楽しめる具材を使用しています。

**同シリーズ
商品ラインアップ**

■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> 小林（こばやし／k_kobayashi@yamamori.co.jp）

Phone：080-2622-9412

神門（じんもん／n_jinmon@yamamori.co.jp）

Phone：070-8813-8295 ※番号が変わりました

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

※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。