

桃の節句、お花見、遠足。春の行楽シーズンに活躍！

ヤマモリ 釜めしの素『京風白だし仕立て 筍ごはん』2月1日（水）新発売

～木桶仕込みの白醤油で 京風の粋を味わう釜めし～

総合食品メーカーのヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市、代表取締役社長：三林圭介）は、自宅で日本各地の“旨い料理”を味わうことができる釜めしの素「ご当地シリーズ」から、木桶仕込みの白醤油で京風の洗練された味わいの『京風白だし仕立て 筍ごはん』を2月1日（水）より、全国のスーパー、インターネット通販にて発売いたします。



釜めしの素「ご当地シリーズ」は、ご自宅にしながら日本各地の旨いものを味わい、その土地を感じることができる釜めしの素で、『九州かしわめし』、『駿河湾しらすごはん』、『江戸前深川めし』、『九州あごだし五目めし』、『鹿児島黒豚めし』、『北海道バター香る鮭ごはん』と、個性豊かなラインナップで大人気のシリーズです。今回は、上品で繊細な味わいを楽しむ『京風白だし仕立て 筍ごはん』が新登場します。

本商品のこだわりのひとつは、「木桶仕込みの白醤油」。白醤油[※]は醤油の中で最も淡い色味なので、上品で繊細な色合いに仕上げることが出来ます。また、醤油などの調味料の多くは江戸時代までは木桶で作られており、その土地の気候風土や醸造する蔵の環境によって個性豊かな風味を創り出します。木桶でゆっくりと呼吸をして熟成した醤油の深みのある旨味が、筍の素材を引き立てます。

間もなく立春、少しずつ日差しが春めいて、桃の節句、お花見、遠足と華やかな季節がやって来ます。食感の良い筍がふんだんに入っているため、おにぎりにしても食べ応えがあり行楽のお供にお勧めです。またハレの日には、タラの芽、フキノトウ、木の芽といった春ならではの素材と合わせて粋に春の味覚を楽しむのはもちろん、日常の食卓においても、京料理の素材を活かす洗練された味わいを堪能いただけます。

ヤマモリは、今後も、食卓に彩りと喜びをお届けし、健康で楽しいライフスタイルへの貢献と、より多くのスマイル創造を目指して参ります。

※白醤油：主な原材料は小麦で、素材の味を活かす料理に用いられる



<商品概要>

商品名	釜めし 京風白だし仕立て 筍ごはん 
内容量	3合用 (3~4人前)
希望小売価格	270円 (税別) / 291円 (税込)
発売日	2023年2月1日 (水)
販売先	全国 (スーパー、インターネット通販など)

<会社概要>

企業名	ヤマモリ株式会社
代表者	代表取締役社長 三林 圭介
本社所在地	三重県桑名市陽だまりの丘 6-103
設立	1889年 (明治22年)
資本金	4億3500万円
従業員数	763名 (男458 女305) ※パート含む
業種	しょうゆ・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
公式サイト	https://www.yamamori.co.jp/

<本件に関するお問い合わせ先>

ヤマモリ株式会社 広報部

担当：・小林 (080-2622-9412) ・安本 (090-5030-5297) ・神門 (070-8813-8295)

E-MAIL : k_kobayashi@yamamori.co.jp