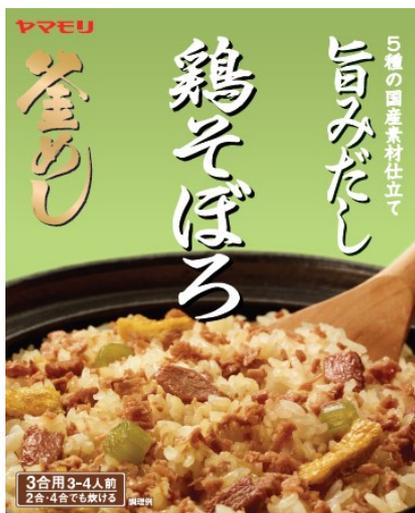


だし炊きシリーズに待望の新登場！鶏の旨味をふんだんにあじわせる炊き込みご飯
ヤマモリ『鶏そぼろ 釜めしの素』2月1日（水）より新発売
～ご自宅の食卓に彩りを添えて華やかに～

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、だしにこだわっただし炊きシリーズから、鶏肉をふんだんに味わえる炊き込みご飯の素『鶏そぼろ 釜めしの素』を、2月1日（水）より 全国で発売いたします。



ヤマモリは、1969年に日本で最初にレトルトの釜めしの素を発売し、今日に至るまで、多くのメニューを展開してきました。中でも、だし炊きシリーズの釜めしの素は、5種の国産素材にこだわった「旨みだし」で味わう釜めしとして愛されています。だし炊きシリーズは『地鶏』、『山菜五目』、『10種の具彩り五目』、『焦がし醤油の香りきのこ』、『生姜が香るあさり』、『鶏ごぼう』のラインナップで、ご家庭で気軽に楽しめる釜めしとして皆様に親しまれています。そのだし炊きシリーズに今回、新たに『鶏そぼろ』が加わります。

本商品は、食感と旨味を存分に引き出すために、ミンチとカットの2種類の鶏肉を使用しました。具材にフキを加えることで爽やかな緑がアクセントとなり、食卓に華やかな彩りを添えます。また、こいくち醤油、かえし醤油、だし醤油に、「粉末醤油※」を合わせ、まるで釜で炊いたような香ばしい醤油の香りを引き出したのが特長です。しっかりとした鶏肉の味に醤油の香ばしさが効いているので、冷めてもおいしく、お弁当にもぴったりです。お子様も喜ぶ甘味のある味付けで、ひと炊きで何度もおいしく味わえます。

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。



※粉末醤油：しょうゆを粉末にする為に熱処理を行うので香ばしさが際立ちます

<商品概要>

商品名	鶏そぼろ釜めしの素 
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)

<ヤマモリ だし炊きシリーズ>



<地鶏>



<山菜五目>



<彩り五目>



<焦がし醤油の香りきのこ>



<生姜が香るあさり>



<鶏ごぼろ>

< 会社概要 >

企業名： ヤマモリ株式会社
代表者： 代表取締役社長執行役員 三林 圭介
本社所在地： 三重県桑名市陽だまりの丘 6-103
創業： 1889 年
設立： 1951 年
資本金： 4 億 3500 万円
従業員数： 763 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
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

※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。