

エースコック「わかめラーメン」とヤマモリ「釜めしの素」がコラボ
ヤマモリ 「わかめラーメシの素」 新発売
8月21日（月）より販売を開始

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、エースコック株式会社（本社：大阪府吹田市、代表取締役社長：村岡寛）の「わかめラーメン」とのコラボレーションにより、釜めしの素シリーズの新商品「わかめラーメシの素」を2023年8月21日（月）より販売を開始することをお知らせいたします。



【発売の経緯】

ヤマモリは、1969年に日本で初めてレトルトの釜めしの素を発売し、50年以上にわたり「だし」にこだわったおいしさの追求をしてきたパイオニアメーカーです。新たな商品開発の動機は、「釜めしの素市場に風穴をあける商品を出したい」という思いから始まりました。

調査の結果、釜めしの素市場よりもはるかに大きなふりかけ市場では、「わかめ」を使用した商品が全体の約3割を占めていることがわかりました。特に、わかめとごはんを組み合わせた「わかめごはん」は、子供から大人まで幅広い年代に愛され、日本人にとって馴染み深い料理の一つとなっています。一方、釜めしの素市場では「わかめ」に着目した商品がほとんど見当たりませんでした。そこで、ヤマモリはビジネスのつながりがあったエースコック社の今年40周年を迎える「わかめラーメン」から着想し、コラボレーションすることになりました。エースコック社では、麺なしの「わかめラー」も販売しており、これを参考にして「わかめごはんのエンターテインメント性を高めた商品」として、メンをメシに変えたネーミングの「わかめラーメシの素」を発売することになりました。

【わかめラーメシとは】

わかめラーメンとのコラボレーションで生まれた「わかめラーメシの素」は、たっぷりのわかめとごま・コーン・メンマを具材に使った釜めしの素です。「わかめラーメン」の特徴である磯の香り豊かなわかめやスパイスの風味といったバランスを再現し、「だし」にこだわるヤマモリだからこそ、家族全員が楽しめる釜めしならではの味わいに仕上げました。

【TVCM の投入】

往年の「わかめラーメン」CM を彷彿させる「お前はどこのわかめじゃ？」というセリフを使用した「わかめラーメシの素」の TVCM を制作し一部エリアで放映予定です。CM キャラクターには東京吉本所属のイシバシハザマの石橋氏を起用しました。

【様々なシーンで味わうわかめラーメシ】

釜めしの素は、おかずを 1 品減らしても満足できる食卓を実現させる利点があり、調理の時短・簡便さを求められる現代においてますますその価値を発揮していくものと推測されます。さらに家族全員で囲む食卓はもちろん、おにぎりにして夜食や行楽に、メスティンを使ってキャンプで楽しむシーンにもぴったり寄り添います。残ったらお茶漬けやチャーハンにするなどの楽しみ方もあります。

<わかめラーメシの素 調理例>

メスティンでキャンプに！



おにぎりで行楽に！



お茶づけアレンジも美味しい！



ヤマモリはこれからも 130 余年にわたる歴史と、食品製造の経験を活かし、その時々環境が必要とする商品でお客様のスマイルを創造するエンターテインメント性のある食のご提案を続けてまいります。

<イシバシハザマ 石橋氏>



氏名：石橋 尊久 (いしばし たかひさ)

生年月日：1975 年 10 月 19 日

出身地：大阪府阪南市

吉本興業東京本社（東京吉本）に所属する日本のお笑いコンビ。NSC 大阪校 24 期出身。

2005 年に ABC お笑い新人グランプリ優秀新人賞を受賞。

<商品概要>

| | |
|--------|--|
| 商品名／画像 | わかめラーメンの素  |
| 内容量 | 74.5 g |
| 希望小売価格 | 270 円（税別）/291 円（税込） |
| 商品特徴 | <ul style="list-style-type: none"> ●エースコック社の今年 40 周年を迎える「わかめラーメン」とヤマモリの釜めしの素がコラボした商品です。 ●「わかめラーメン」の特徴でもある（わかめ・ごま・コーン・メンマ）を具材に使った釜めしの素です。 ●特徴的なスパイス感やしっかりとしたしょうゆ感を炊き込みみごはんとして再現しました。 ●1箱で3合用・3～4人前です。 |
| 発売日 | 2023年8月21日（月） |
| 販売先 | 全国（スーパーマーケット及び、インターネット通販） |
| ホームページ | https://www.yamamori.co.jp/products/wakamerameshi/ |

<釜めしの素 シリーズ商品>

<だし炊き> 地鶏・山菜五目・10種の具彩り五目・鶏ごぼろ・鶏そぼろ・生姜が香るあさり・焦がし醤油の香りきのこ

<ご当地> 九州かしわめし・駿河湾しらすごはん・九州あごだし五目めし・江戸前深川めし・

京風白だし仕立て筍ごはん・鹿児島黒豚めし・北海道バター香る鮭ごはん

<減塩> 減塩鶏五目

| | |
|-------|--|
| ・だし炊き |  |
| ・ご当地 |  |
| ・減塩 |  |

< 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： 778 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） e-mail: k_kobayashi@yamamori.co.jp

安本（090-5030-5297） e-mail : h_yasumoto@yamamori.co.jp

神門（070-8813-8295） e-mail: n_jinmon@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。