

まもなく到来する食欲の秋 お客様の声に応じて検証しました！

釜めしの素の新活用法～「あと混ぜ釜めし」

旨さの秘訣はたっぷりのだしと味しみ具材

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、社長：三林圭介）は、お米の価格が高く、産地や精米年度の様々なお米が市場に出回るなか、炊きあがった白米（ごはん）をより美味しくする簡単なアイデアとして、「釜めしの素」を使った混ぜご飯を検証しました。

■お客様の声に応じて検証：「釜めしの素」の“炊き込まない”使い方

食欲の秋も間近、昨今なにかと話題となるのが米の動向です。

外国産米の輸入の増加、今年6月には政府備蓄米が解放などの措置が取られ、令和7年産新米の供給も始まるなど、消費者は産地・精米年月・品種も様々な「米」から日々の主食を選ぶ環境にあります。

これまで日常的に選んでいた産地・品種のお米が手に入らず、結果として食べたことのないお米を購入する機会も増えたのではないのでしょうか。

購入したお米がお口に合わなかった…そんな惨状をリカバーする手段として、お米そのものに味をつける方法があります。代表的なのがご飯と具・調味料と一緒に炊き込む釜めし（炊き込みご飯）。忙しいご家庭には、手軽な市販の「釜めしの素」が便利で支持されています。

釜めしは世代問わずに人気があり、おかずを1品減らしても満足できるお助けメニューです。市販の「釜めしの素」は発売から半世紀以上の歴史があるロングセラー商品で、具と調味料が規定量入っているので、お米と一緒に炊くだけでおいしい釜めしが失敗なくできて、お口に合わないお米もおいしく食べることができます。

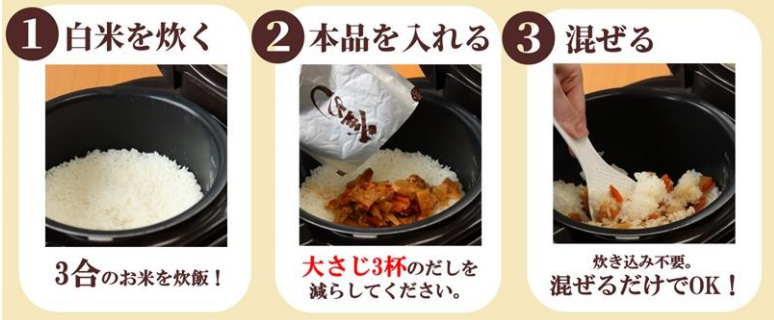


「釜めしの素」は炊飯器にお米と一緒に入れて炊き込む設計ですが、50年以上レトルト釜めしの素を販売しているヤマモリには、お客様から小さな炊飯器で炊きたい／タイマー炊飯をしたい／炊飯するときに忘れ入れた、などの理由から「釜めしの素」を「後から入れても混ぜていいの」といったお問い合わせをいただくことがありました。

そこで、「釜めしの素」を担当する商品企画部で自社の「釜めしの素」シリーズを炊飯したごはん3合に混ぜる検証を行いました。

＜検証方法＞

1. 3合の白米を通常通りに炊飯する
2. 釜めしの素1袋（お好みで大さじ3杯程度のだしを減らす）を加える
3. よく混ぜる
※取り出した「だし」は卵焼きやおひたしなどの味付けにお使いいただけます



＜結果＞

炊き込んだものとあと混ぜのものでは、味の染み込み具合などの印象は異なりますが、どちらもおいしく食べられることがわかりました。

炊き込んだ「釜めしの素」は、お米の1粒1粒にまでしっかりと味が染み込んだおいしさが堪能できる逸品です。対して、あと混ぜの「釜めしの素」は、米の表面が調味料でコーティングされ、また別のおいしさを味わえます。

あと混ぜの方が味を濃く感じやすいので大匙3杯の「だし」を減らすことをおすすめします。この「だし」はスープや卵焼き、おひたしなどに無駄なくご使用いただけます。

レトルト食品は、具と調味料を調理して袋に詰めたものを常温保存できるように殺菌釜で加圧・加熱殺菌をした「調理済み食品」なので、そのまま食べることもできます。



これまで、食の安全の観点から「釜めしの素」は開封後すぐに使用する設計で、タイマー炊飯を推奨していませんでした。しかし、あと混ぜならタイマー炊飯で朝炊き上がった白米からの調理も可能。おにぎりにしたり稲荷寿司風にしたり、ちょっと豪華なお弁当ができることは秋の行楽の季節にぜひおすすめしたいポイントです。

ヤマモリの釜めしは定番のもので14種類。1番人気の「地鶏」「九州かしわめし」など鶏を使ったもの、さっぱりと味わいたい「梅ひじき」「生姜香る あさり」、秋にふさわしいコクのある味わい「焦がし醤油の香り きのこと」「鹿児島黒豚めし」など豊富なバラエティでその日の気分やお好みで選んでいただけます。

食欲の秋、お腹いっぱい食べるのに最適な「釜めし」。ヤマモリは「釜めしの素」シリーズをいつもは炊飯、時々「あと混ぜ釜めし」を、毎日の食卓のバリエーションとしておすすめします。

<ヤマモリ 釜めしの素シリーズ>

[うまみだし] 地鶏／山菜五目／10種の具 彩り五目／鶏ごぼう／焦がし醤油の香り きのこと／生姜が香る あさり／紀州南高梅 梅ひじき

[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／京風白だし仕立てたけのこごはん／鹿児島黒豚めし

／北海道バター香る鮭ごはん **[その他]** 減塩鶏五目



【ヤマモリとは】

1889年三重県で創業して136年、老舗の総合食品メーカーです。1969年に日本で最初のレトルト「釜めしの素」を発売するなど、常に時代のニーズを汲んだ「挑戦」を続け、様々な業界初の技術及びマーケティングの革新を通じて、変化する市場のニーズを常に汲んだ取り組みを行ってきました。膨大なレシピベースと経験が支える「おいしさ」を礎にした「エンターテインメント&健康」をコンセプトにした商品の開発でお客様のスマイルを創造する企業として活動しています。

< 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：	806 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・飲料等の製造販売
公式サイト：	https://www.yamamori.co.jp/