

PRESS RELEASE

報道関係各位



ヤマモリ株式会社
2026年2月3日

新生活を応援！いつでも食べられるストック買いがおすすめ 釜めしの素「九州 かしわめし」期間限定 鶏肉10%増量で販売 ～社員のおすすめアレンジレシピもご紹介～

総合食品メーカー、ヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市、社長：三林 圭介）は、好評販売中の釜めしの素「九州 かしわめし」の具を2026年2月20日（金）より期間限定で10%増量して販売します。釜めしの素は、初めてお料理をする方でも失敗なくおいしく作れるので新生活を迎える方にはぴったりです。

<商品概要>

| | | |
|--------|--------|--|
| 画像 | 商品名 | ご当地釜めしの素 九州 かしわめし |
| | 内容量 | 205g (3合用 3~4人前) |
| | 希望小売価格 | 270円（税別）/291円（税込） |
| | 商品特徴 | <ul style="list-style-type: none">九州のご当地メニュー「かしわめし」を再現した炊き込みごはんの素を期間限定で[鶏肉10%増量]で販売します。九州産若鶏と、人参、ごぼう入りで、鶏肉の旨み、ごぼうの風味をしつかり効かせた、甘辛い醤油味が特徴です。お米と一緒に炊飯器に入れるだけで失敗なくできます。1袋でお米3合用、3~4人前。 炊き上がったごはんが残ったら冷凍保存が可能です。 |
| | 発売日 | 2026年2月20日（金） |
| | 販売先 | 全国（スーパー・マーケット・ドラッグストア・コンビニエンスストア及びインターネット通販） |
| | ホームページ | (定番品) ※期間限定増量品の専用ページはございません https://www.yamamori.co.jp/products/kyusyu_kasiwa22aw/ |

■2015年発売「九州 かしわめし」の鶏肉を10%増量

2015年に発売以後、当社の看板商品の1つとなった「九州 かしわめし」。福岡のうどんのサイドメニューとして有名だった「かしわめし」を、九州エリア限定で商品化したのがはじまりです。それまでの釜めしの素市場は年間定番の「とり」「五目」、「筍」「松茸」などの旬を味わうものに二分され、ご当地の味を商品化したものはほとんどありませんでした。

「九州 かしわめし」は九州エリアでの発売直後から販売が好調推移し1年で全国発売、今では当社釜めしの素シリーズ売り上げNo.2アイテムとして市場を牽引しています。

日本人なら誰でも好きな甘辛い醤油味で具は鶏肉（九州産若鶏）・にんじん・ごぼうだけというシンプルさ。ふくらと炊き上がったごはんはおかずを減らしても十分に満足できるおいしさ。本品を基点に現在当社のご当地釜めしシリーズは全8品となり、ご家庭にご当地の味をお届けしています。

今回は鶏肉を10%増量し、春の釜めし市場の活性化をご提案します。



<イメージ：うどんと かしわめし>

■新生活のお供におすすめ

まもなく迎える春は入園・入学・入社など始まりのシーズンです。1人暮らしを機にお料理に挑戦…という方も多いのではないでしょうか。そんな中、強い味方になるのが手軽な調理で食べられるレトルトなどの加工食品です。中でも「釜めしの素」は、米と一緒に入れて炊くだけの簡単な調理で、失敗なくおいしい釜めしが出来上がります。時間のある時に炊飯して残りは冷凍することで、忙しい日や急に食べたくなった時にも食べられるのが利点です。

PRESS RELEASE



新生活は環境変化に慣れること、そしてしっかり食事を摂ることが重要です。少し手を抜きながらしっかりとおいしく食べられる「釜めしの素」は新生活をお手伝いします。

■社員のおすすめ！「九州 かしわめし」絶品アレンジ

「釜めしの素」は実は万能調味料。具と調味液が入っているから味付けの失敗がありません。ヤマモリ社員おすすめのアレンジレシピをご紹介します。

【混ぜごはん】

1. 「九州 かしわめし」1袋から、液を大匙4杯分取り除く。
2. 炊飯したごはん（3合）に1.を混ぜる。
※取り除いた液は煮物や卵焼きなどのメニューにお使いいただけます。



<目玉焼き・アボカド・カニカマを載せて
ワンプレート♪>

【炊く前に…ちょい足し】

かしわめしを炊き込む時にお好みの具を100g程度追加する。
・きのこや油揚げはもちろん、トマトや玉ねぎで栄養プラスもおすすめ。

【炊いた後に…ちょい載せ】

炊きあがったかしわめしにお好みの具を載せてワンプレートに。
・目玉焼きやアボカド、サラダを載せてお好みで。
・稻荷揚げに詰めたかしわめしいなりもおすすめです。

炊飯器の大きさや世帯人数に合わせた2合・4合／おこわ風に炊くレシピは裏面に記載しています。

アレンジレシピ

2合で炊く場合

白米2合を炊く時と同じ水加減にし、袋の中の液を大さじ2.5杯減らして本品を入れてください。

4合で炊く場合

醤油大さじ2杯、砂糖小さじ2杯を加え、白米4合を炊く時と同じ水加減にし、本品を入れてください。

おこわ風に炊く場合

白米1合、もち米2.5合にし、白米3合を炊く時と同じ水加減にして本品を入れてください。

他にも、ヤマモリ「釜めしの素」を使ったレシピを公式サイトでもご紹介しています。ぜひご覧ください。

<https://www.yamamori.co.jp/recipe/kamameshi/>

ヤマモリはこれからもお客様の「心」と「からだ」の礎となる価値を提供し続けてまいります。

【ヤマモリとは】

1889年三重県で創業して137年、老舗の総合食品メーカーです。醤油醸造業としての祖業以来「変革への挑戦」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。

1969年には日本で最初の「レトルト釜めしの素」を商品化、調理の負担を軽減するお手伝いをしてきました。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。

PRESS RELEASE



<ヤマモリ 釜めしの素シリーズ>

[うまいだし] 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／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



＼増量中！／

<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/>