

ワーキング・ママとその家族をターゲットにした釜めしの素 売上急進36倍*・絶好調のご当地シリーズから「十勝豚めし」新発売

総合食品メーカー ヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市陽だまりの丘6-103／代表取締役社長：三林憲忠）は8月1日、ヤングファミリーを中心に大好評をいただいている“ご当地シリーズ”よりレトルト釜めしの素「十勝豚めし」を新発売します。（*発売開始2015年／2018年カテゴリー売上対比）

■ 商品概要

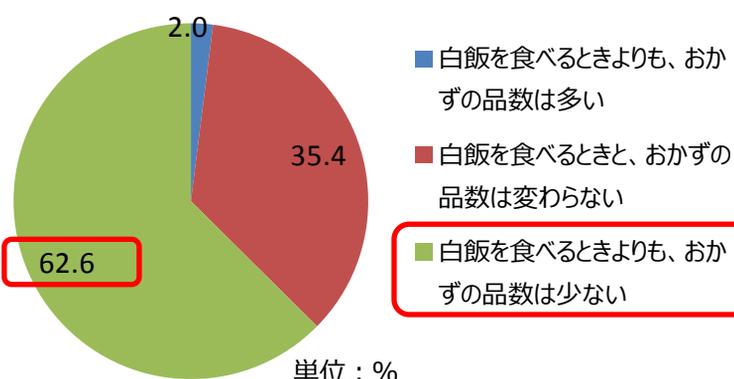
商品名	十勝 豚めし
内容量	205g／レトルトパウチ
希望小売価格	264円（税込）
発売日	2019年8月1日（木）
販売エリア	全国
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●ご当地シリーズの新ラインナップです。 ●北海道グルメで人気の十勝 豚丼をイメージした炊き込みごはんの素です。 ●炭火で焼いたように香ばしく、甘辛いたれがごはんにしみ込み、食欲を誘います。 ●北海道産の豚肉、とうもろこしを使用しています。 ●1箱で3合用（3～4人前）です。



■ 釜めしはおかずいらずの優秀メニュー

保存料を使用せず、加圧加熱殺菌することで常温長期保存ができるレトルト食品。中でも炊飯器で炊くだけでできる釜めしの素は主婦の家事軽減を手伝うお助けメニューとして50年にわたり愛されてきました。特に、忙しい毎日を送る現代のワーキング・ママにとって、釜めしの素は最適です。釜めしと簡単な汁物・小鉢があれば家族が喜ぶ食卓になる釜めしは「おかずごはん」として支持され、事実、「釜めしを作るときはいつもよりも**おかずの品数が少ない**」と答える主婦（35-44歳）は**全体の約63%に及びます**（図①）。夕食はもちろん、冷めてもおいしいのでお弁当や夜食にもぴったり。調理に火を使わないので残暑厳しい時期にも、また、きのこやサンマ、新米が食欲を誘う秋になると食べたいメニューでもあり、釜めしのポテンシャルは留まるどころを知らず伸び続けています。

図①：レトルトの素を使って炊き込みごはんを作るときの
おかずの品数について（2017年当社調べ／N=500）



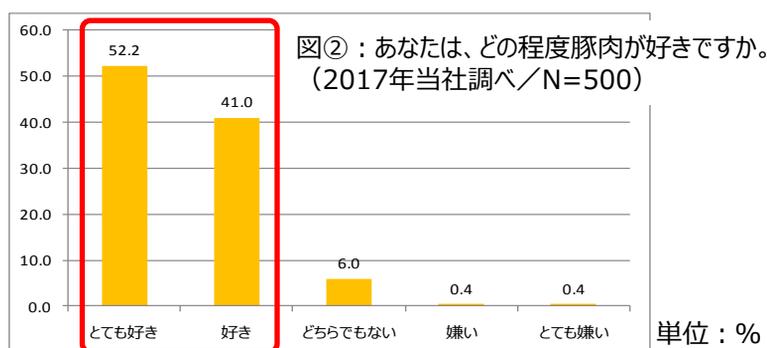
■ 発売開始～売上は36倍・絶好調“ご当地シリーズ”に新商品・十勝豚めし

当社では2015年8月、福岡で人気の郷土料理を再現した「九州かしわめし」を九州エリア限定で発売しました。「おいしいものを想起する人気の地名」「子供が好きな（子供に食べさせたい）素材と味付け」のコンセプトが30～40代の子育て世帯を中心に評価され売上は好調、翌年には全国発売に至りました。現在では「駿河湾しらすごはん」「鹿児島黒豚めし」を揃えた“ご当地シリーズ”として**発売当年比の売上は36倍、当社釜めしシリーズの一翼を担うカテゴリー**としていまなお伸長を続けています。

その好調“ご当地シリーズ”に今秋、新たに発売するのが「**十勝 豚めし**」です。

忙しいワーキング・ママとご家族の食トレンドに着目し、“炊くだけの手間でも”“おかずを減らしても”満足感の高い食卓をお手伝い致します。また、豚肉はターゲット世帯の主婦の93%が「好き」「とても好き」と答える人気食材である（図②）ことも、採用の理由です。

もちろん、味付けもターゲットの嗜好に合わせました。北海道・十勝地方に端を発し有名になったご当地グルメ「十勝（帯広）豚丼」を想起する甘辛いたれ、香ばしい炭火焼きの味を再現しました。具には北海道産の豚肉と、おなじく北海道名産のとうもろこしを使用しお子様のいるご家庭で喜ばれる味付けになっています。



ヤマモリは、**1969年に日本で初めてレトルト釜めしの素を発売した元祖メーカー**としてこれからも忙しい主婦をお手伝いし、ご家族が喜ぶ食卓作りを提案してまいります。

■ 会社概要

社名： ヤマモリ株式会社
 ホームページ： <https://www.yamamori.co.jp/>
 本社： 三重県桑名市陽だまりの丘6-103
 代表者： 代表取締役社長 三林 憲忠
 創業： 1889年
 設立： 1951年
 資本金： 4億3500万円
 従業員： 450名
 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

【本件にかかわるお問い合わせ先】

ヤマモリ株式会社 マーケティング部

<広報担当> 安本 (やすもと/h_yasumoto@yamamori.co.jp)

Phone : 03-6324-1205 / Fax : 03-6324-1206

<商品担当> 高元 (たかもと/y_takamoto@yamamori.co.jp)

伊達 (だて/k_date@yamamori.co.jp)

Phone : 03-6324-1205 / Fax : 03-6324-1206

※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