

2024 年 3 月 5 日

**【食品添加物不使用、国産野菜使用】 素材本来のおいしさ楽しむとり五目釜めし
が新発売。手軽で便利な、こだわり無洗米付き！**

株式会社むらせ（社長：村瀬慶太郎、本社：神奈川県横須賀市）は、「老舗米屋のこだわり まごころコメたとり五目釜めし」を 2024 年 2 月 26 日（月）に新発売いたしました。

日本人の主食である米の消費は、年々減少し続けています。米農家も減少し、食糧自給率も低下の一途をたどっています。そんな中、「お米のこころを伝える むらせライス」は、「お米を通した新しい食文化を創造する」ことを理念に、お米の魅力をより一層引き立てる美味しい食べ方を皆様にご提案することで、米飯市場の活性化に貢献いたします。



- ・ **これひとつで完成！ 簡単便利な釜めしキット（無洗米と具入り調味料のセット食品）**

大正 15 年創業、「株式会社むらせ」はお米に真摯に向き合いながら、いつもお米の未来を考えてきた老舗米屋です。日本の米食文化の伝承と創造に貢献することを理念とし、日本のお米を愛し、産地を愛し、お米の品質を高める努力をしてまいりました。日本の豊かな自然が育んだ、美味しい国産米。一粒一粒に、産地のみなさんの日々の努力と誠意、あたたかな想いがたくさん詰まっています。

本商品は、そんな老舗米屋が厳選した「釜めしに合う無洗米」と「釜めしの素」がセットになったミールキット商品です。お米と具入り調味料がセットになっているので、水を加えて炊飯するだけで、手軽に美味しい釜めしが食べられます。また、無洗米をセットにしているため、どなたが作っても同じ炊き上がりになります。釜めしを通して、日本の美味しいお米を是非ご賞味ください。

・ 食品添加物は全て不使用

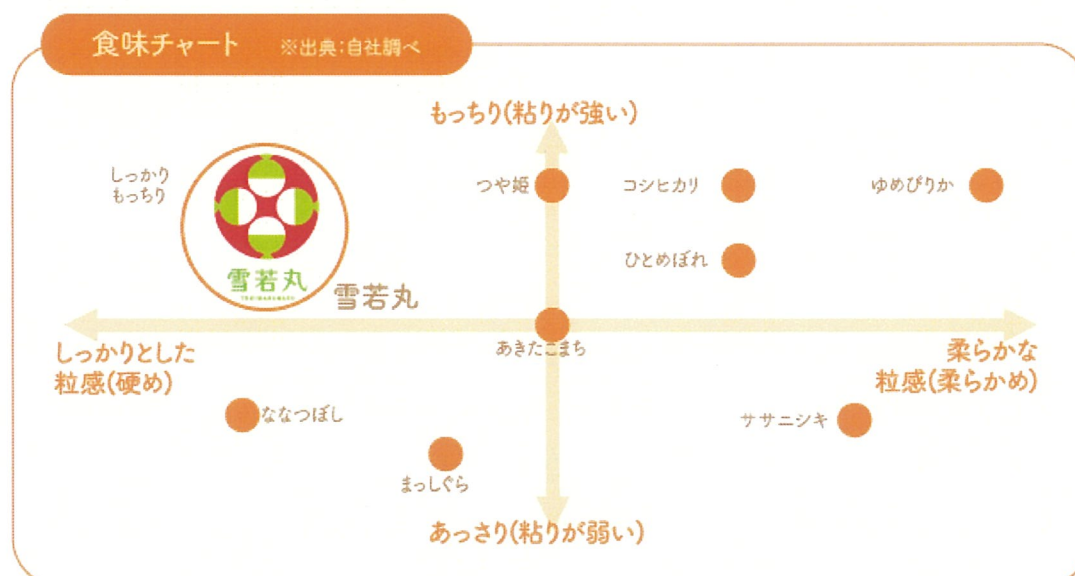
原材料はシンプルに。作り手の想いはたっぷりと。

素材本来のおいしさを存分に味わってほしい、そんな想いを込めて作りました。化学調味料、着色料など、原材料に食品添加物は一切使用していません。化学調味料に頼らず、なるべくシンプルに、食材の旨みを最大限に引き出しました。魚醤、だしのうま味をベースとし、やさしい甘さの中にしっかりとしたコクをもつ米飴を隠し味に使用しております。ココロとカラダがほっとするような、やさしい味わいの釜めしです。

・ こだわりの国産野菜とおいしい銘柄米を使用

セットの無洗米は、日本の米どころ山形県の「雪若丸」を使用しています。125 種類のお米の中から釜めしに合うお米を米屋が厳選しました。上品でバランスのとれた旨み、適度な粘り、しっかりとした粒立ち、釜めしと相性抜群のお米です。また、使用しているお野菜は全て国産のものを使用しています。

生産者のまごころをたっぷりと込めて育てられた食材には、旨みと愛情もたっぷりと詰まっています。普段と変わらない日常の中で、いつもよりちょっぴり贅沢にお米や素材のおいしさを味わえる、そんな釜めしセットをお届けします。



「老舗米屋のこだわり まごころコメたとり五目釜めし」の商品概要

《商品特徴》

1. お米のこだわり 「山形県産 雪若丸」×「便利な無洗米」
2. 具材のこだわり 「国産野菜使用」×「新鮮で濃厚な甘み」
3. 味のこだわり 「食品添加物不使用」×「シンプルに素材の旨みだけ」
4. 簡単これひとつで 「厳選した無洗米」＋「具入りあわせ調味料」のセット食品

《商品概要》

- ・商品名 老舗米屋のこだわり まごころコメたとり五目釜めし
- ・発売日 2024年2月26日（月）
- ・内容量 300g（無洗米 200g、具入りあわせ調味料 100g）
- ・発売地域 全国

《会社概要》

【株式会社むらせについて】

本 社： 〒238-0011 神奈川県横須賀市米が浜通 1-6 村瀬ビル 2F

代 表 者： 代表取締役 村瀬 慶太郎

創 業： 大正 15 年 11 月 3 日

U R L： <http://www.murase-group.co.jp/>

事 業 内 容： 米麦、雑穀並びにその加工品及び飼料の販売、食料品の製造加工及び販売

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社むらせ 食品事業部 加工食品部

T E L： 03-5623-0088

以上