

2023 年 10 月 18 日

**葉山鳥ぎん監修の本格釜めしセット「行列ができる釜めし屋さん」シリーズに
「瀬戸内牡蠣釜めし」が、“新米”とセットで限定発売！**

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、「葉山鳥ぎん監修 行列ができる釜めし屋さんの 瀬戸内牡蠣釜めし」を 2023 年 10 月 23 日（月）より数量限定で新発売いたします。

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、ひとりひとりがお米で幸せになれる新しいサービス・商品を提案し、農業の発展と米食文化に貢献いたします。



調理例（イメージ画像）



**釜めしの名店「葉山鳥ぎん」でもダントツ人気の季節限定メニュー「牡蠣釜めし」は、
“食べたい炊き込みご飯”の中で、“とり五目”に次ぐ第2位！**

「炊き込みご飯、釜めしで食べてみたい味」として、「牡蠣釜めし」は単一回答では2位となり、嗜好性が非常に高い釜めしです（2020年（株）むらせ調べ）。葉山で30年、行列ができる釜めし専門店「葉山鳥ぎん」では、11月～1月の冬季限定で販売しており（※1）、季節限定の釜めしとしてはダントツ1位の販売数を誇る人気の釜めしとなっています。

「行列のできる釜めし屋さん」シリーズでは、牡蠣好きが満足すること間違いなしの“ふっくら”で“うまみたっぷり”の瀬戸内海産牡蠣が入った「瀬戸内牡蠣釜めし」を季節限定、数量限定商品として新発売いたします。

<炊き込みご飯、釜めしで食べてみたい味は？>

順位	複数	最も
1	とり五目 83.0	とり五目 20.80
2	五目 80.4	牡蠣 12.80
3	鶏 59.9	五目 7.40
4	きのこ 59.3	松茸 7.40
5	たこ 58.7	たこ 6.40
6	松茸 58.3	栗 6.10
7	あさり 57.1	かに 6.10
8	山菜 52.2	あさり 5.80
9	栗 50.6	えび 5.40
10	舞茸 50.3	ブランド鶏 5.40
11	かに 49.7	きのこ 3.20
12	えび 48.7	ブランド牛 3.20
13	鮭 46.8	鮭 1.90
14	牡蠣 41.3	山菜 1.60
15	ブランド鶏 38.8	鶏 1.30
16	ひじき 37.8	舞茸 1.30
17	いか 35.9	さば 1.30
18	豚 31.7	ひじき 0.60
19	牛 31.7	豚 0.60
20	ブランド牛 28.2	ブランド豚 0.60
21	ブランド豚 27.9	いか 0.30
22	さば 22.1	牛 0.30

<食べたい炊き込みご飯、釜めし>

単一回答トップ5



(2020年12月10日-11日実施 インターネット調査 N=312 むらせ調べ)

※1 2020年11月～2021年1月、2021年11月～2022年1月に「葉山鳥ぎん」にて販売

**牡蠣釜めしにぴったりの「会津こしひかり」は、毎年連続で「特A」認定(※2)の厳選米！
令和5年産の新米を収穫してすぐにパックし、プレミアムな釜めしセットが出来ました。**

「瀬戸内牡蠣釜めし」にセットした無洗米は、お米のプロが厳選した「会津こしひかり」です。適度な粘りと旨味の中にしっかりとした噛み応えもあり、まさに釜めしのために選ばれたお米。瀬戸内牡蠣の濃厚な味わいを雑味なくすっきり際立たせます。

更に今年の季節限定釜めしは一味違い、令和5年産の新米「会津こしひかり」の無洗米とセットです。会津こしひかりを9月末に収穫してすぐに精米しパッキング。この時期しか味わえない、旬の牡蠣と旬の新米をぜひセットでお楽しみください！

※2 日本穀物検定協会の専門パネリストが炊飯米を実食評価する食味官能試験にて、基準米より特に良好なものを「特A」とランクしています。

「葉山鳥ぎん監修 行列ができる釜めし屋さんの瀬戸内牡蠣釜めし」の商品概要

《商品特徴》

1. お米のこだわり 「会津産こしひかり」×「新米」
2. 具材のこだわり 「ふっくら瀬戸内産牡蠣」×「うまみたっぷり」
3. だしのこだわり 「葉山鳥ぎん」秘伝のおだし × 「うまみの相乗効果」
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」のプレミアムセット

《商品概要》

- ・ 商品名 葉山鳥ぎん監修 行列ができる釜めし屋さんの瀬戸内牡蠣釜めし
- ・ 発売日 2023 年 10 月 23 日（月）
- ・ 内容量 425g（無洗米 280g、具入りあわせ調味料 145g）
- ・ 発売地域 全国
- ・ 希望小売価格 オープン価格

《葉山鳥ぎんについて》

葉山で 30 年愛される焼き鳥と釜めしの名店。専用釜で生米から炊き上げる絶品の釜めしを求めて、地元・葉山はもちろん、遠方からも多くのファンが訪れる人気店です。



《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： 代表取締役社長 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