



株式会社むらせ

〒238-0011 神奈川県横須賀市米が浜通 1-6 村瀬ビル 2F

**むらせライスの葉山鳥ぎん監修シリーズに、釜めしの素が仲間入り！
並べて飾りたくなるデザインパッケージで新登場！**

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、葉山鳥ぎん監修シリーズ「とり五目釜めしの素／たこ釜めしの素」を2023年8月21日（月）より全国で新発売します。

米屋こだわりの無洗米（山形県産 雪若丸）と釜めしの素がセットになった「葉山鳥ぎん監修 行列ができる釜めし屋さんのとり五目釜めし／たこ釜めし」は、まもなく発売から2年が経過いたします。お店で食べるような本格的な味が、ご自宅でも手軽に楽しめる人気「釜めしセット」。同じ味を普段自宅で使用しているお米でも食べたいといったご要望も以前から多くいただいており、今回、釜めしの素のみを発売いたします。

「お米のこころを伝える むらせライス」は、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とともに、これから先も米飯市場の活性化に貢献いたします。



葉山鳥ぎん監修 行列ができる釜めし屋さんのとり五目釜めし（左）／たこ釜めし（右）



葉山鳥ぎん監修 とり五目釜めしの素（左）／たこ釜めしの素（右）

《商品特徴》

・釜めし専門店監修の味

こだわりのだしと素材を使用し、釜めし専門店「葉山鳥ぎん」でしか食べられない本格的な味を再現しました。「本当は 教えたくない名店の味」をご自宅でも手軽にお楽しみいただける商品です。

・だしのこだわり

本商品に使用される「秘伝のおだし」は昆布、かつお、煮干しの3種類のだしを黄金比率で配合しております。うまみの相乗効果により、素材の美味しさを一層引き立てるとともに、圧倒的なだしの美味しさを感じていただけます。

・パッケージのこだわり

「本」をイメージとしたデザインで、商品特徴を帯部分に表現いたしました。本棚に飾ったり、キッチン雑貨と並べて陳列したりと、食べ終わった後もワクワク感をお楽しみいただけるよう作成いたしました。上品さの中にも、商品への親しみやすさと日常感を与えるデザインに仕上げております。

《商品概要》

- ・商品名 葉山鳥ぎん監修 とり五目釜めしの素
- ・発売日 2023年8月21日（月）
- ・発売地域 全国発売
- ・商品価格 オープン価格
- ・内容量 142g
- ・特徴 「葉山鳥ぎん」人気NO.1メニューの味を再現！
だしの美味しさとともに、鶏そぼろのうま味も感じられる商品です。

- ・商品名 葉山鳥ぎん監修 たこ釜めしの素
- ・発売日 2023年8月21日（月）
- ・発売地域 全国発売
- ・商品価格 オープン価格
- ・内容量 140g
- ・特徴 たことだしの相性が抜群！
生姜の爽やかな香りも、ふわっと口いっぱい広がります。



《葉山烏ぎんについて》

葉山で30年愛される釜めしの名店。注文が入ってから、専用釜で生米から1釜ずつ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。



<https://www.murase-dining.com/honten>

《株式会社むらせについて》

【会社概要】

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 商品本部 加工食品部

T E L：03-5623-0088