



お米のこころを伝える

むらせライス

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

Tel:046-827-0088 Fax:046-822-5583

NEWS RELEASE

2022 年 8 月 26 日

お米とだしにこだわった本格釜めしセットに、秋冬ならではの新メニュー登場！**
「**葉山鳥ぎん監修 行列ができる釜めし屋さんのかに鮭釜めし**」
無洗米付きで 2022 年 8 月 29 日より新発売！**

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かに鮭釜めし」を 2022 年 8 月 29 日より新発売します。

釜めし・炊き込みご飯を作って食べたい背景には、「炊飯だけで仕上がる調理の簡便性」「バランスのよい食事の実現」の他に「食事で季節を感じたい」「お米をおいしく食べたい」というニーズがあります。※2020 年 12 月当社調べ

年間を通じて釜めし・炊き込みご飯の需要が最も高まる秋冬の季節にむけて、旬の人気食材であり、ごはんとの相性が良いかにと鮭の味わいを楽しめる本格釜めしセットを発売します。

葉山で 30 年、釜めしが人気の行列ができる釜めし専門店「葉山鳥ぎん」の総料理長が監修した贅沢で季節感あふれるこだわりの釜めしです。厳選した釜めしに合うしっかりとした粒感の山形県産「雪若丸」の無洗米とのセットなので、米の計量や米とぎがいらず、水を加えて炊飯するだけ。ご自宅はもちろん、メニューに悩みがちなキャンプやアウトドアシーンでもお楽しみいただけます。

《商品特徴》

1. お米のこだわり

大正 15 年に米穀問屋兼小売業として創業したむらせ。米穀検査上級技術者が釜めしに合うしっかりとした粒感の米＜山形県産「雪若丸」＞を厳選し、米とぎがいらずで葉山鳥ぎん監修の味が再現できるように無洗米を使用。

2. だしのこだわり

厳選した昆布、かつお、煮干しでだしをとり、黄金比率で秘伝のタレを作り上げています。旨味の効いただしの風味と香りを存分に味わえるよう、「葉山鳥ぎん」総料理長自らが監修でお店の味に近づけました。

3. 具材のこだわり

秋冬の季節感たっぷりのかにと鮭の風味がごはんのおいしさを引き立てます。

4. 簡単、これ一つで

厳選した無洗米と具入りあわせ調味料のセットなので、水を加えて炊飯するだけの簡単調理で贅沢な専門店のおいしさをお楽しみいただけます。お米の計量、米とぎ、水加減などの心配いらずで、ご自宅はもちろんアウトドアシーンでもお楽しみいただけます。

《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。(写真3枚目：長田総料理長)



《商品概要》

「葉山烏ぎん監修 行列ができる釜めし屋さんのかに鮭釜めし」

- ・発売日 2022年8月29日(月)
- ・発売地域 全国
- ・希望小売価格 638円(税別)
- ・内容量 440g(無洗米280g、具入りあわせ調味料115g、調味だし45g)
- ・特徴 秋冬の季節を感じられるかにと鮭を使用



《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：<https://www.murase-group.co.jp/>

事 業 内 容：米穀の製造加工および販売

【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