



おくりもの屋

報道関係者各位

2014年9月10日
株式会社 WinWin

心を伝えるお米の贈り物、「おくりもの米」にごはんのおともセット「花采」登場。

株式会社 WinWin（富山県射水市東太閤山 4-60）が展開する「おくりもの屋」は、本日、心を伝えるお米の贈り物「おくりもの米」の新ラインナップ「花采（はなさい）」を発売します。美しいパッケージにメッセージカードを入れてお米を贈るというコンセプトのもと、“ごはんのおとも”をセットにして花のような采（いろどり）を添え、おいしいコシヒカリをよりおいしく召し上がって頂き、心をより温かくお伝えしようというギフトセットです。“ごはんのおとも”は石川県の伝統珍味「ふぐの子糠漬け・ふぐの子粕漬け」。長い歴史を持つ伝統の珍味と厳選コシヒカリとの組み合わせは、相性抜群です。お祝い・内祝い・お歳暮などのご贈答に、様々な場面でご活用頂けるよう、販売価格 ¥3,950（税別）の基本セットをはじめ、セットパターンも多様にご用意しております。

「おくりもの米」ホームページ <http://www.okurimonomai.com/>



【主な特徴】

●**地域で愛される伝統の珍味「ふぐの子糠漬け・ふぐの子粕漬け」。**
ふぐの子糠漬けは、ふぐの卵巣を丁寧に時間をかけて糠に漬け込み、毒を抜いて食する石川県の珍味です。毒が抜ける仕組みが未だ解明されていない、世界的にも珍しい伝統食品は、石川県内の3地域のみで、県から許可を受けた資格のある方々により、今も変わらない製法で作られています。〈糠漬けセット〉は、伝統を守って作り続けられるふぐの子の糠漬けと、身の糠漬けとのセットです。熟成されたおいしさの糠漬けは、今でも地元で愛されています。〈粕漬けセット〉は、糠漬けの後さらに粕に漬けたふぐの子の粕漬けと、粕漬けした身のセットです。粕漬けにする事で、芳醇な香りをまとい、しっとり感が増しています。どちらも、白いごはんにぴったりの“おいしいおとも”です。

●**“おいしいお米”と吟味を重ねた“おいしいおとも”のセット。**
「おくりもの米」とセットになる「ふぐの子糠漬け・ふぐの子粕漬け」は、確かな品質の「安新（やすしん）」の製造によるものです。人々の想いのこもった味わい深いお品は、贈る気持ちに花を添える「花采セット」として、格調を際立たせます。おくりもの米スタッフが吟味を重ねたギフトセットが誕生しました。今後も個性的なセット企画を予定中です。



【商品写真】



【主な仕様】

【おくりもの米】

- ・富山県産コシヒカリ 1.5kg
- ・パッケージ 〈外箱〉紙製、サイズ：幅 94mm×奥行き 82mm×高さ 300mm 〈カラー〉黒、赤
〈内袋〉透明蒸着 PET#12/PE#20/L-LDPE#30 〈ラベル〉標準仕様 1種類、熨斗ラベル 6種類 (いずれか 1種類を選択)
- ・付 属 品 1.メッセージカード (7種類より 1種類を選択) 2.封緘シール

【ふぐの子糠漬け、ふぐの身糠漬け／ふぐの子粕漬け、ふぐの身粕漬け】

- ・ふぐの子糠漬け 70g～90g※、ふぐの身糠漬け 30g / ふぐの子粕漬け 60g～80g※、ふぐの身粕漬け 30g
※商品の性質上、個々のグラム数に差異がございます。
- ・パッケージ 〈外装〉ナイロン / ポリエチレン ・〈中敷〉発砲ポリスチレン 大きさ 71mm×158mm

【花采 (はなさい) セット】

- A. おくりもの米 1本 / ふぐの子糠漬け、ふぐの身糠漬け もしくは ふぐの子粕漬け、ふぐの身粕漬け
- B. おくりもの米 1本 / ふぐの子糠漬け・ふぐの身糠漬け と ふぐの子粕漬け・ふぐの身粕漬け
- C. おくりもの米 2本 / ふぐの子糠漬け・ふぐの身糠漬け と ふぐの子粕漬け・ふぐの身粕漬け
〈外箱〉 [A、B] 紙製、サイズ：幅 218mm×奥行き 90mm×高さ 342mm [C] 紙製、サイズ：幅 307mm×奥行き 90mm×高さ 342mm
- ・価 格 [A] ¥3,950 (税別) [B] ¥5,950 (税別) [C] ¥7,650 (税別)

【会社概要】

株式会社 WinWin 代表取締役 森田裕樹
〒930-0319 富山県射水市東太閤山 4-60
Tel:0766-56-0801 Fax:0766-56-0802

《プレスリリースに関するお問い合わせ》

- 会社名 株式会社 WinWin 担当：河口高広
- Tel:0766-56-0801 ■ Fax:0766-56-0802