

具材がしっかり入ったおにぎりを、簡単につくることができる！ 「おにぎりッチ 梅じゃこおかか」新発売！

キッコーマン食品株式会社は、2月2日に、具材がしっかり入ったおにぎりを、簡単につくることができるおにぎりの具「キッコーマン おにぎりッチ」シリーズから「梅じゃこおかか」を全国で新発売します。

■「おにぎりッチ」シリーズとは？



「おにぎりッチ」シリーズは、具材がしっかり入ったおにぎりを、簡単につくることができるおにぎりの具です。おにぎり2個を2回つくることができます。

① 具材がしっかり入っている！

具材がしっかり入っていて、具材の味がごはんにしみるので、最後までおいしく召しあがることができます。

② 手を汚さず、洗い物も出ない！

ラップを使うことで、手を汚さずにおにぎりをつくることができます。また、ボウルや食器が不要なので、洗い物も出ません。

③ 栄養バランスを考えた具材！

具材にはたんぱく源になる食材が入っています。

■つくり方

- ① ラップの上に温かいごはん約120gを縦に広げます。
- ② ごはんの上に1袋の半分の具をのせます。
- ③ ラップを手前側から持ち上げて折りたたんで具材をはさみ、好みの形にととのえます。
※お好みでのりをまいてもおいしく召しあがれます。

■「キッコーマン おにぎりッチ 梅じゃこおかか」

「おにぎりッチ 梅じゃこおかか」は、5種の具材（梅・ちりめんじゃこ・かつお節・れんこん・ごま）がしっかり入った、おにぎりの具です。梅のさわやかな酸味とかつお節の風味にちりめんじゃこの旨味がひろがる、さっぱりとした味わいです。ごまの香ばしさやれんこんの食感もアクセントになります。

当社の調査（※1）によると、おにぎりをつくる人が「家庭でよく使用する具材」として「梅」は1位でした。その一方で「梅」に対しての不満点を尋ねたところ、「梅の種をとるのが面倒」「梅が中心にあり、白米のみの部分が多い」などが上位にあがりました。（※2）

「おにぎりッチ 梅じゃこおかか」を使えば、梅の種をとる必要がなく、具材の味がごはんにしみるので、満足感のあるおにぎりを簡単につくることができます。

キッコーマンは、ライフスタイルが変化し、調理の時間短縮や簡便化のニーズが高まる中、これからもお客様のニーズにお応えする新たな価値を持つ商品をお届けし、健康的で豊かな食生活を応援してまいります。

（※1）2024年10月キッコーマン調べ（おにぎりを月2回以上つくる女性 N=300）

（※2）2025年9月キッコーマン調べ（梅のおにぎりをつくる人 N=172）

① ラップの上にごはんを縦に広げる。

*塩は不要です。

② ごはんの上半分に、1袋の半分の具をのせる。

・めやす線を参考に

③ ラップごとパタンとはさんで、好みの形にととのえる。



記

1. 品名及び内容量・容器、価格

(単位:円 消費税別)

品名	内容量・容器	希望小売価格
		1袋あたり
キッコーマン おにぎりッチ 梅じゃこおかか	56g (28g×2) パウチ	220

※上記の希望小売価格は、あくまで参考価格で、小売業の自主的な価格設定をなんら拘束するものではありません。

2. 発売日 2026年2月2日

3. 販売地域 全 国

4. お客様お問合せ先 キッコーマンお客様相談センター TEL 0120-120358

以上