

**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 ツナマヨコーン味」新発売！  
～ツナの油切りが不要で、ごはんからしみ出しにくい！～**

キッコーマン食品株式会社は、8月24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「ツナマヨコーン味」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。

■材料：温かいごはん約120g

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  
・サラダ菜を入れると彩り◎

③ ラップごとボタンとはさんで、好みの形にととのえる。



■「キッコーマン おにぎりッチ ツナマヨコーン味」

「おにぎりッチ ツナマヨコーン味」は、まぐろ100%のツナと甘みのあるコーンがしっかり入った、おにぎりの具です。しょうゆと、かつおと昆布のだしがきいた、うま味のあるツナマヨ味で、ごはんによく合います。一般的なツナマヨおにぎり比べて、塩味をおだやかに仕上げました(\*1)。

「ツナマヨ」は、コンビニエンスストアのおにぎりの中で最も人気の高い具材(\*2)です。一方で、ツナを使用したおにぎりを手づくりする際の不満点として、「油切りが面倒」「水分や油分がごはんからしみ出す」「手や調理器具が汚れる」などが挙げられました(\*3)。家庭でおにぎりをつくる際によく使用される具材ランキングでは「ツナマヨ」は上位に入っておらず(\*4)、「コンビニエンスストアでは買うが、家庭ではつくりづらい」というギャップがあることが分かりました。

「おにぎりッチ ツナマヨコーン味」を使えば、ツナの油切りをする必要がなく、水分や油分もごはんからしみ出しにくい、満足感のあるおにぎりを手軽につくることができます。

キッコーマンは、ライフスタイルの変化に伴って高まる簡便化ニーズにお応えし、これからも調理の手間を軽減しながら、おいしさと満足感を両立した商品をお届けしてまいります。

- (※1) 香川明夫監修『毎日の食事のカロリーガイド 第3版』(日本栄養大学出版部)  
64 ページ掲載のツナマヨおにぎりと比較
- (※2) サカーナ・ジャパン@CREST 調査 (2025 年 4 月～2026 年 3 月)
- (※3) 2025 年 9 月キッコーマン調べ (ツナのおにぎりをつくる人 N=312)
- (※4) 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)

## 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 おにぎりリッチ ツナマヨコーン味 | 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 8 月 24 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