

NEWS

「おとなのふりかけ」発売 30 周年！

温かいおむすびがいつでもすぐに食べられるソフトタイプの混ぜ込みの素

「おとなのおむすび 炙り風鮭」

「おとなのおむすび 熟成辛子明太子」

「おとなのおむすび 炭火牛焼肉味」新発売

株式会社 永谷園(社長:飯塚 弦二郎、東京都港区)は、「おとなのふりかけ」発売 30 周年を記念して、ワンランク上の本格的な味わいが楽しめるおとなのための混ぜ込みの素、「おとなのおむすび 炙り風鮭」「同 熟成辛子明太子」「同 炭火牛焼肉味」(税抜 130 円)を 2019 年 2 月 4 日(月)より全国で発売いたします。30 周年記念企画の第二弾となる本商品は、おとなも満足できるこだわりの素材感が楽しめるこれまでにないソフトタイプとなっております。

- ソフトタイプだからご飯に馴染みやすい！作りたての温かいおむすびがすぐに食べられる！
- おとなのためのおむすびの素。プチリッチな素材感でワンランク上の本格的な味わいを。



発売 30 周年記念、第二弾はおとなのための「混ぜ込みの素」。ご飯に馴染みやすく、時間をおかずに食べられる！

ドライタイプの混ぜ込みの素は具が戻るまでに時間がかかるため、お弁当利用には最適ですが、自宅利用をされるお客さまにとってはその時間の長さがネックとなり、代わりにソフトタイプのふりかけを混ぜ込みの素として利用されている方もいらっしゃいます。こうしたお客様の想いに応えるため、これまでにないしっとりとしたソフトタイプとして本商品を開発しました。ご飯に馴染みやすく、具材が戻る時間を待つことなく温かいうちにお召し上がりいただくことができるので、お弁当利用にはもちろん、自宅利用にも最適な商品です。

おとなだからこそいつもより少しいいモノを。プチリッチな素材感をおむすびで味わう。

近年、食品だけに関わらず、「少し高くていいモノ」を求める消費者ニーズが高まりを見せ、プレミアム化された商品も多く見受けられるようになりました。本商品は“プチリッチな素材感が楽しめる”ことをテーマに、ひと手間かけた味わいを感じられる、おとなのためのラインナップを展開しました。メニューによって具材の大きさも異なるので、食感でも素材の本格感を楽しみながらお召し上がりいただけます。

商品特長

- ・「おとな」ブランドの混ぜ込みごはんの素です。しっとりタイプなので、ご飯に馴染みやすく、作ってすぐに食べることができます。
- ・お弁当利用にはもちろんご自宅でも利用しやすいソフトタイプです。

【炙り風鮭】

- ・粗ほぐしの鮭をイメージし、ごろっとした具材感を感じられます。
- ・ドライタイプでは再現できない“鮭を炙った風味”を再現。香ばしい薫りと味わいが楽しめます。
- ・口の中に入れるとほろほろっと鮭フレークが崩れ、旨みが口中に広がります。

【熟成辛子明太子】

- ・通常より長めに熟成させた明太子を使用。辛子明太子の芳醇な旨みが味わえます。
- ・粒々とした食感で本格的な明太子らしさを再現しました。

【炭火牛焼肉味】

- ・甘辛のたれに、肉を炭火で焼いた香ばしさをプラス。焼肉ご飯の味わいを再現しました。
- ・具材がそぼろ状なので、味が馴染みやすく、噛むたびにジューシーな味わいが感じられます。

商品概要

商 品 名	おとなのおむすび 炙り風鮭	おとなのおむすび 熟成辛子明太子	おとなのおむすび 炭火牛焼肉味
表 示 内 容 量	22g		
荷 姿	10P×8B		
希望小売価格	税抜 130 円		
賞 味 期 間	8 カ月		
発 売 地 区	全 国		
発 売 年 月 日	2019 年 2 月 4 日(月)		

お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先 : (株)永谷園 お客様相談室 Tel. 0120-919-454
報道各位からのお問い合わせ先 : (株)永谷園ホールディングス 広報部 Tel. 03-3432-2519