



YANMAR

News Release

2020年9月28日
ヤンマーホールディングス株式会社

阪急百貨店うめだ本店でお米由来の「ライスジュレ」を 使った“新感覚バナナスムージー”などを販売



<ライスジュレを使った商品>

ヤンマーホールディングス株式会社(本社:大阪市、代表取締役社長:山岡健人)は、2020年10月2日(金)から10月6日(火)までの5日間、阪急うめだ本店地下1階で行われるイベント「広がる、お米の可能性」において、お米を原料とする食品素材「ライスジュレ」を使った商品を限定販売します。

「ライスジュレ」とは、米と水だけでできているお米のペースト状の食品素材です。野菜や果物などと一緒に混ぜると素材の味を引き立てて、優しい風味に仕上げることができます。ヤンマーの出店スペースでは、ライスジュレを使用した、とろっと新感覚の「バナナライススムージー」、しっとり優しい味わいの「ライスジュレシフォンサンド」、簡単にスープやソースが作れる新商品「ライスジュレ(簡単！ソースのとりみ用)」など、お米の新たな可能性を感じていただける新感覚の商品を提案します。

日本食に欠かせないお米ですが、国内の食生活の変化により消費量は年々減少しています。そんな中、ヤンマーはお米の新たな使い方の提案や付加価値を創出することで、米の消費拡大と農業の活性化を目指し、新商品の開発および普及に取り組んでいます。イベント内では、お米を使った新たな商品の展開や、日々の生活に取り入れていただけるアレンジレシピなどをご紹介します。

■ 阪急うめだ本店「広がる、お米の可能性」について

日 程 : 2020年10月2日(金)~10月6日(火) (5日間)

会 場 : 阪急うめだ本店 地下1階 ツリーテラス北

営業時間: 月~日曜日 午前10時~午後8時

(阪急メンズ大阪、レストランなど一部売場を除く)

※営業時間が変更になる場合がございます。詳しくは、ホームページでご確認ください。

<https://www.hankyu-dept.co.jp/honten/>

■ イートインコーナーで提供する商品



とろっと新感覚の「バナナライススムージー」

砂糖・乳製品不使用でバナナ本来の甘さと香りを体験いただけます。温州みかん、あまおう苺、瀬戸内レモンのフルーツピューレの無料トッピングもご用意しています。

価格: 660円 (税込)



しっとり優しい味わいの「ライスジュレシフォンサンド」

米粉とライスジュレを使ったふわっと軽くちどけのシフォンケーキにクリームをサンドし、ナッツをトッピングしました。

価格: 220円 (税込)

■ 物販コーナーで販売する商品



ライスジュレ(簡単!ソースのとりみ用)

スープ、ソース、ドレッシングが簡単に作れる新商品を阪急うめだ本店で初めて店頭販売します。

価格: 540円 (税込)

※野菜本来の風味を感じられるトマト、えだまめ、ジャガイモのスープの試飲もご用意しています。



しっとり優しい味わいの

「お米でできたシフォンケーキ」

茨城県産の米粉とライスジュレを使った手作りシフォンケーキです。ライスジュレを使用することでしっとり・ふわっとした食感です。お米ならではのやさしい味をお楽しみいただけます。

ホール 価格: 1404 円(税込)

カット 価格: 346 円(税込)



ライスジュレ

原料は、米と水のみで保存料、増粘剤などの添加物は不使用です。パンやお菓子、麺類など、さまざまな食品の材料になるほか、保水性、保油性、増粘、ゲル化の機能があり、食品添加物の代替やグルテンフリーの実現にも優れた機能を発揮する食品素材です。

価格: 540 円(税込)

<ヤンマーについて>

1912年に大阪で創業したヤンマーは、1933年に世界で初めてディーゼルエンジンの小型実用化に成功した産業機械メーカーです。「大地」「海」「都市」のフィールドで、産業用エンジンを軸に、アグリ、建機、マリ、エネルギーシステムなどの事業をグローバルに展開し、お客様の課題を解決するソリューションを提供しています。ヤンマーは“A SUSTAINABLE FUTURE-テクノロジーで、新しい豊かさへ。”をブランドステートメントに掲げ、次の100年へ向けて持続可能な社会の実現に貢献していきます。

詳しくは、ヤンマーのウェブサイト <https://www.yanmar.com/jp/about/> をご覧ください。

<注記>

記載されている内容は発表時点のものです。最新の情報とは内容が異なっている場合がありますのでご了承ください。
