

報道関係者各位

～日本が誇る安心安全なお米を、定期配送便でお届け～

「CLYTIA の天然水」で美味しいお米を炊こう 「アイリスのお米」を取り扱い開始

ナチュラルミネラルウォーター宅配サービスを行う株式会社ウォーターダイレクト(本社:東京都品川区、代表取締役 執行役員社長:樋口宣人、以下:ウォーターダイレクト)は、「快適生活」をキーワードに、暮らしを豊かで快適にするものづくりをおこなうアイリスオーヤマ株式会社(本社:宮城県仙台市、代表取締役社長:大山 健太郎、以下:アイリスオーヤマ)の「アイリスのお米」9商品の取り扱いを開始いたします。

 アイリスのお米 × CLYTIA



(上)低温製法米 無洗米(5 kg・10 kg)
秋田県産 あきたこまち、宮城県産 つや姫、北海道産 ゆめぴりか

(下)生鮮米 無洗米(3合×8袋:3.6 kg)
北海道産 ななつぼし、山形産 つや姫、北海道産 ゆめぴりか

商品名	内容量	販売価格	発売日
低温製法米 無洗米 秋田県産 あきたこまち	5 kg	2,700 円(税込 2,916 円)	10 月 28 日 ※2・3
	10 kg	4,780 円(税込 5,163 円)	
低温製法米 無洗米 宮城県産 つや姫	5 kg	2,800 円(税込 3,024 円)	
	10 kg	5,180 円(税込 5,595 円)	
低温製法米 無洗米 北海道産 ゆめぴりか	5 kg	3,200 円(税込 3,456 円)	
	10 kg	5,980 円(税込 6,459 円)	
生鮮米 無洗米 北海道産 ななつぼし	1.8kg (450g/3 合×4 袋入り) ^{※1}	2,600 円(税込 2,808 円)	
生鮮米 無洗米 山形県産 つや姫		3,160 円(税込 3,413 円)	
生鮮米 無洗米 北海道産 ゆめぴりか		3,160 円(税込 3,413 円)	

※1 450g/3 合×4 袋入りを 2 セットにしてお届けいたします。

※2 お申し込みはお電話(ウォーターダイレクト お客様ご案内係 0120-101-670、受付時間:平日 12:00~20:00
土日祝日 10:00~20:00 ※年末年始は除く)もしくは、店頭にてお受けいたします。

※3 店頭でのお申し込みは 2015 年 10 月 31 日よりスタートいたします。

ウォーターダイレクトは「CLYTIA(クリティア)の天然水」をご利用いただいているお客様に、毎日の暮らしに溶け込み、安心・安全そしてお水と親和性の高い独自の商品・サービスの展開をしてみました。これまでも数量限定販売にて「お米」の取り扱いを行ってまいりましたが、お客様からの反響も大きく、この度アイリスオーヤマで展開している「アイリスのお米」を商品ラインアップに追加し、本格スタートいたします。

毎日飲む「お水」と毎日食べる「お米」、おいしくて安全なものを選んでいただきたいという想いから、こだわりのある商品をそろえました。富士山・金城・阿蘇 3 種類の「CLYTIA の天然水」と、北海道・東北エリアで厳選された 6 種類の「アイリスのお米」で、安心・安全でおいしい「アイリスのお米×CLYTIA の天然水」をご提案いたします。

— アイリスのお米 × CLYTIA —

1

「アイリスのお米」と「CLYTIA の天然水」の親和性

「CLYTIA の天然水」は飲みやすく体にやさしい軟水です。軟水は水分子の固まりが小さいのでお米の中にお水が浸透しやすく、より弾力のある「ごはん」が炊けます。そして、加熱処理をしていないミネラルバランスの良い「CLYTIA の天然水」と鮮度の高い「アイリスのお米」は相性も良く、味はもちろん、見た目にもおいしいごはんをお楽しみいただけます。徹底した厳しい検査基準のもと、品質管理をしている安心安全な「CLYTIA の天然水」と「アイリスのお米」をお届けいたします。



2

クティアだけの3つの限定特典をご用意しました。※4

「アイリスのお米×CLYTIA」は、「CLYTIAの天然水」をご利用いただいているお客様に、限定特典をご用意しました。また、「アイリスのお米」では初となるお米の定期配送※5をスタートいたします。お届け周期や配送時間帯をご指定いただき、お米を定期的に配送するので、買い忘れることなく便利にご利用いただけます。

(1) 初月無料:

お選びいただきましたお米の料金初月分が無料となります。

(2) 配送料無料※6:

お米の配送料が1年間無料となります。

(3) ご契約ご継続の場合:13か月目も無料:

2年目以降も継続でお米のご利用いただく場合、13か月目のお米の料金が無料となり、さらに2年目以降の配送料※6も無料となります。

※4 本商品は、「CLYTIAの天然水」の宅配サービスをご利用いただいているお客様対象のサービスとなります。

※5 「アイリスのお米」の定期配送は、クティアだけのサービスとなります。

※6 北海道エリアにお住まいのお客様につきましては、別途送料600円(税込648円)を頂戴いたします。

—「アイリスのお米」とは—

東北を元気にしたい—。日本の原風景である農業を守りたい—。アイリスオーヤマの精米事業はそのような想いからスタートしました。2014年には東日本大震災からの復興を支援すべく、震災で被害を受けた宮城県亘理町に国内最大規模の精米工場を設立しました。「アイリスのお米」は、独自の低温製法でお米の酸化を抑え、精米したての鮮度と美味しさを保ちます。さらに、精米したてのお米に脱酸素剤を封入し、窒素を充填することで、1年間という長期の賞味期限を実現しています。

1

東北・北海道のブランド米を一等米のみに厳選

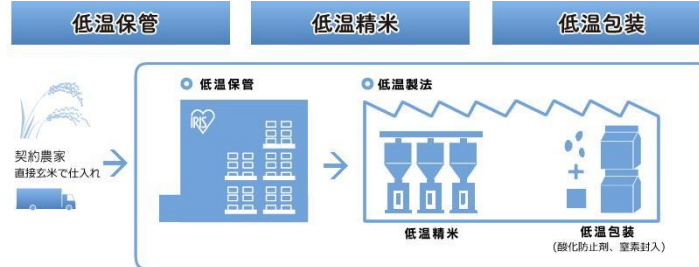
本当に「おいしい」お米を召し上がっていただくために、東北、北海道のブランド米をさらに厳選し、一等米だけを使用しています。一等米とは、粒が揃っているか、割れや汚れがないか、水分含有量は適正かなどの検査を受けた最高級のお米です。味はもちろん、見た目にも美しく粒揃いの最高品質のお米です。



2

お米の鮮度とおいしさを守る低温製法

お米は収穫後も呼吸をしています。高温状態ではお米の呼吸が活発になり、デンプン・タンパク質が酸化し、味が落ちてしまいます。低温製法は 15℃以下の低温に保たれた工場での保存・精米・包装。精米時に発生する摩擦熱を抑える仕組みも導入しお米の鮮度とおいしさを保っています。



低温精米は温度を抑えて精米するので、熱に弱い「 α -アミラーゼ」(酵素)が通常精米に比べて、20%多く残ります。お米を水に浸すと、「 α -アミラーゼ」が働き、お米から甘さが出てきます。低温製法なら、ご飯がより一層甘くおいしくなります。



3

徹底した品質管理安心・安全への取り組み

安心・安全でおいしいお米を召し上がっていただくために、厳しい自主基準に基づき、検査を行っております。一般的な検査だけではなく、品種や安全性、おいしさなど、あらゆる角度から検査を実施し、合格したお米だけをみなさまにお届けします。



— 関連 WEB サイト —

アイリスのお米×CLYTIA

<http://www.clytia.jp/iris/>

クリティア 公式サイト

<http://www.clytia.jp/>

クリティア | Facebook

<https://www.facebook.com/waterdirect.clytia>

ウォーターダイレクト 公式サイト

<http://www.waterdirect.co.jp>

アイリスオーヤマ 公式サイト

<http://www.irisohyama.co.jp/>

アイリスのお米

<http://www.irisohyama.co.jp/okome/>

アイリスオーヤマ | Facebook

<https://www.facebook.com/irisohyama/>

< 本件に関するメディア問い合わせ先 >

株式会社ウォーターダイレクト 広報 池田明子

Tel: 03-5487-8101 / email: akiko.ikeda@waterdirect.jp

アイリスオーヤマ株式会社 広報室 中嶋宏昭

Tel: 03-3830-5751 / email: hiro-n24@irisohyama.co.jp