

PRESS RELEASE

報道関係各位



ヤマモリ株式会社
2024年7月24日

秋の味覚を手軽に楽しむ ヤマモリ「松茸の味 炊き込み きのごはん」新発売 カットにこだわった国産エリンギの食感で満足度アップ

総合食品メーカー、ヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市、社長：三林 圭介）は、2024年8月1日（木）に「松茸の味 炊き込み きのごはん」を新発売します。エリンギやひらたけを具材に、松茸の風味が味わえる炊き込みごはんの素です。



■ 松茸の価格高騰が続く中、秋の味覚を手軽に楽しむ提案

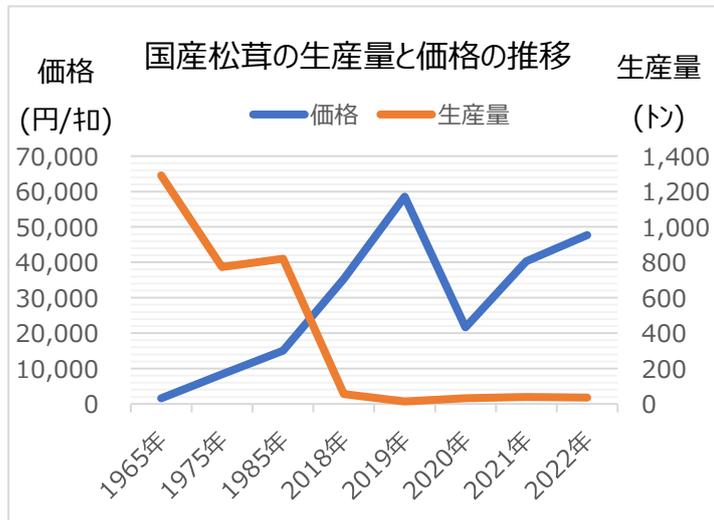
秋の味覚の代表格である松茸ですが、農林水産省のデータ(*1)によると松茸の価格は高騰を続け、国内生産量は年々減少しており、喫食の機会が減っていることがうかがえます。

ヤマモリでは季節の味覚をもっと手軽に味わっていただきたいと考え、松茸の香料を使用し、お手頃に松茸の豊かな風味や味わいが楽しめる「松茸の味 炊き込み きのごはん」を商品化しました。

*1:農林水産省「特用林産物生産統計調査」

令和4年データをもとに自社集計

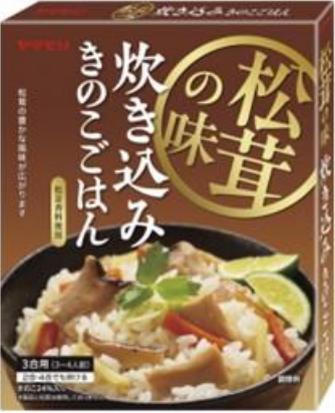
(価格は東京都中央卸売市場年平均価格)



■ 国産エリンギのしっかりとした食感

エリンギ、ひらたけ、たけのこ、にんじんの4種の具材入りです。カットにこだわったエリンギを最も多く配合し、具材感、食感とも満足できる仕上がりです。松茸の風味にヤマモリ独自の5種の国産素材を使った旨みだしを使用することで松茸の香りを感じつつ、旨みが詰まった炊き込みごはんをお楽しみいただけます。

<商品概要>

	商品名	松茸の味 炊き込み きのごはん
	内容量	3 合用 3~4 人前
	希望小売価格	350 円 (税別) / 378 円 (税込)
	商品特徴	<ul style="list-style-type: none">●お手頃に「松茸」の味や香りをお楽しみいただける炊き込みごはんの素です。●松茸は使用しておらず、カットにこだわった食感の良い国産エリンギを使用。●他の具材として、ひらたけ、たけのこ、にんじんを使用しています。●香料を使用することで豊かな松茸の風味を感じていただくことができます。
	発売日	2024 年 8 月 1 日 (木)
	販売先	全国 (スーパーマーケット・ドラッグストア及びインターネット通販)
	ホームページ	https://www.yamamori.co.jp/products/matsutake_24aw/

【ヤマモリとは】

1889年三重県で創業し今年で135周年、老舗の総合食品メーカーです。醤油醸造業としての祖業以来「変革への挑戦」を続け、様々な業界初の技術及びマーケティングの革新を通じて、変化する市場のニーズを常に汲んだ取り組みを行ってきました。膨大なレシピベースと経験が支える「おいしさ」を礎にした”エンターテインメント&健康”をコンセプトにした商品の開発でお客様のスマイルを創造する企業として活動しています。

< 会社概要 >

企業名：	ヤマモリ株式会社
代表者：	代表取締役社長執行役員 三林 圭介
本社所在地：	三重県桑名市陽だまりの丘 6-103
創業：	1889 年
設立：	1951 年
資本金：	4 億 3500 万円
従業員数：	802 名 ※パートタイマー含む
事業内容：	醤油・つゆ・たれ・レトルトパウチ食品・飲料等の製造販売
公式サイト：	https://www.yamamori.co.jp/

【本件に関するお問い合わせ先】

ヤマモリ株式会社 広報部 担当：安本（やすもと）

Mail : h_yasumoto@yamamori.co.jp Phone : 090-5030-5297