

2016年9月7日

海苔メーカー 大森屋と共同開発 「おにぎり・おもちのために作った焼きのり」 アイリスの米蔵売場にて販売



アイリスグループのアイリスフーズ株式会社（本社：仙台市、代表取締役社長：大山 健太郎）は、「おにぎり・おもちのために作った焼きのり」を食品メーカーの株式会社大森屋（本社：大阪市、代表取締役社長：稲野龍平）と共同開発しました。当社がホームセンターを中心に展開する、米や餅の売場「米蔵売場」に加えることで、米や餅の売上拡大を目指します。

当社は、東日本大震災の被災地における復興支援と新たな食文化の創造を目的として、2013年より精米事業に参入しました。「簡単・便利・おいしい」をキーワードに、米の食味や鮮度を維持できる独自製法で精米した「アイリスの生鮮米」「低温製法米」をはじめ、切り餅やパックごはんなどを発売し、現代の生活様式に合わせた商品展開で日本のお米の消費拡大に取り組んでいます。

より美味しいご飯を幅広い世代やライフスタイルのお客様に提供するため、多様な事業領域における当社の強みを活かして、様々な角度から食文化の提案をしてきました。家電製品においては、ご飯をより美味しく炊き上げるために銘柄ごとに炊き分けが可能な炊飯器の開発や、米粒の大きさや硬さに合わせて最適な精米をする家庭用精米機などを商品化してきました。また、単に商品開発だけではなく、店頭における当社独自の什器を用いた売場づくりや販促のノウハウを活かし、「米蔵」を模した米売場を全国のホームセンター1,200カ所に展開し、食材としての米や餅の魅力長所に関する啓蒙や商品に対する認知度向上に取り組んできました。

今回新たに、大森屋と共同開発した十字カット加工の焼き海苔「おにぎり・おもちのために作った焼きのり」は、ひし形の刃を使用した十字型の穴を複数開けた独自の製法“サクっと仕上げ”により、おにぎりや餅に巻いても歯切れ良く、噛み切りやすいことが特長です。厚みのある瀬戸内海産の海苔を使用しているため、海苔の豊かな風味がご飯や餅の味わいを引き立てます。また、おにぎりに巻いても切り餅に巻いてもぴったりなサイズで、使い勝手の良い焼き海苔です。当商品を前述した米蔵売場に展開することで、米や餅の売上を一層拡大していきます。

当社は今後も、「生活者視点」と幅広い事業展開を活かして、当社ならではの提案により、日本の新たな食文化の創造と米や餅など日本の食材に対する消費拡大に取り組んでいきます。

■商品特長

1. 歯切れの良い“サクッと仕上げ”
2. 切り餅に巻いてもぴったりのサイズ
3. 海苔の歯ごたえと風味が活きる瀬戸内海産の海苔使用

1. 歯切れの良い“サクッと仕上げ”



ひし形の刃を使用した十字型の穴を複数開けた独自の製法“サクッと仕上げ”により、おにぎりや餅に巻いても歯切れ良く、噛み切りやすいことが特長です。

2. 切り餅に巻いてもぴったりのサイズ

切り餅に巻いても端が余らない、ぴったりのサイズです。

3. 海苔の歯ごたえと風味が活きる瀬戸内海産の海苔使用

厚みのある風味豊かな瀬戸内海産の海苔を使用し、パリっとした歯ごたえと海苔の香りがご飯や餅の味わいを引き立てます。

■商品仕様



商品名	おにぎり・おもちのために作った焼きのり
原材料	乾のり(瀬戸内海産)
内容量	3切 20枚入り板のり 6.6枚
商品サイズ	90×20×225mm
賞味期限	9か月
発売日	2016年9月12日
価格(税抜)	348円

■参考資料



「米蔵売場」とは

ホームセンターを中心に、のれんや瓦屋根をイメージした什器を用いて「米蔵」を模した食品売場。米や餅、パックごはんの他、炊飯器や精米機などのお米家電を併せて展開し、総合的に提案をする独自の売場です。