

精米したての米をパックご飯に 「低温製法米®」の新鮮さそのまま パックご飯の自社生産を開始

生活用品製造卸のアイリスオーヤマ株式会社（本社：仙台市、代表取締役社長：大山 健太郎）は、パックご飯の国内における需要拡大に対応するため、角田工場内に生産設備を導入し8月29日よりパックご飯の自社生産を開始いたします。これに伴い、2015年5月に発売したパックご飯「低温製法米の美味しいごはん®」のラインアップを一新した、全9アイテムを9月11日より順次発売します。

当社は、被災地における農業の復興支援を目的として、2013年から精米事業に参入して以降「簡単・便利・美味しい」のコンセプトと、精米したての米の美味しさを保つ「低温製法」により、多様なライフスタイルに対応する商品を数多く展開してきました。近年、米の消費量が減少する一方、節約志向による中食の需要拡大や調理の簡便化、世帯構成や食生活の変化などにより、電子レンジで温めるパックご飯への需要が高まっています。しかし、食味の劣化や保存料に対する懸念から購入しない生活者も多いのが現状です。

今回当社は角田工場内に、精米した直後の米をパックご飯に加工する設備を新設しました。米の食味を損なわない15℃以下の環境で精米した「低温製法米®」を、人手を介することなく同じ製造ラインで新鮮な状態のままパックご飯に加工します。当社独自の無菌設備と品質保持手法により、添加物を使用せずに「低温製法米®」と水のみで加工できるので、ご飯本来の美味しさを保ち、いつでも電子レンジで手軽に調理できます。また、食べる量の少ない女性や子どもから高齢者まで、年齢や食生活の多様化に対応できるよう120g、150g、180gの3種類から容量を選択でき、容器は片手で持ちやすい角型を採用しました。

当社はこれからも、日本の生活様式の変化に合わせた商品開発により、豊かな食文化の創造に貢献していきます。

■角田工場パックご飯工場概要

- ・稼働時期 : 2017年8月29日
- ・設備投資金額 : 約30億円
- ・生産能力 : 日産25万食
- ・販売計画 : 30億円（初年度）

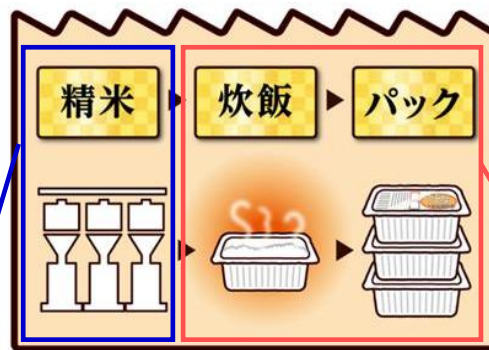
NEWS RELEASE

■商品特長

- 1.新鮮な「低温製法米[®]」をそのままパックご飯に
- 2.お米そのものの美味しさを楽しめる添加物不使用
- 3.好みで選べる3つの容量

1.新鮮な「低温製法米[®]」をそのままパックご飯に

米の食味を損なわない 15℃以下の環境で精米した「低温製法米[®]」を、同じ工場内のパックご飯の製造ラインに人手を介することなく直接送り込み、新鮮な状態でパックご飯にします。



1F 精米（低温製法）



2F パックご飯生産



2.お米そのものの美味しさを楽しめる添加物不使用

当社独自の無菌設備と品質保持手法により、添加物を使用せずに「低温製法米[®]」と水のみで生産できるので、子供でも安心して食べることができます。賞味期限は10ヵ月間で、ご飯本来の美味しさをいつでも電子レンジで手軽に楽しむことができます。

3.好みで選べる3つの容量

食べる量の少ない女性や子どもから高齢者まで、年齢や食生活の多様化に対応できるよう120g、150g、180gの3種類から容量を選択できます。また、容器は片手で持ちやすい「角型」を採用しました。



▲片手で持って食べやすい角型

《容量の目安》

- 120g…おにぎり 1個
- 150g…お茶碗 1杯
- 180g…お茶碗 1.2杯

NEWS RELEASE

■商品仕様

製品名	低温製法米のおいしいごはん®				
容器	角型			小判型	
画像					
内容量	120g	150g	180g	180g	180g
銘柄	国産ブレンド米			秋田県産 あきたこまち	北海道産 ゆめぴりか
入り数	10食	3食/10食	3食/6食/10食	10食	3食/5食
賞味期限	製造日より10ヵ月間				
参考価格 (税抜)	698円	228/748円	248/488/798円	898円	398/598円
発売予定日	2017年9月11日			2017年9月27日	2017年10月27日