

炊飯前のひと手間で、ごはんがふっくら！

～料理人も認めた！ミツカン「ごはんをふっくらおいしく」10 月 27 日発売～



株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO:吉永 智征、以下ミツカン)は、10 月 27 日(月)より、炊飯前に入れるだけで毎日のごはんがふっくらおいしく炊ける調味液「ごはんをふっくらおいしく」を発売いたします。

商品概要

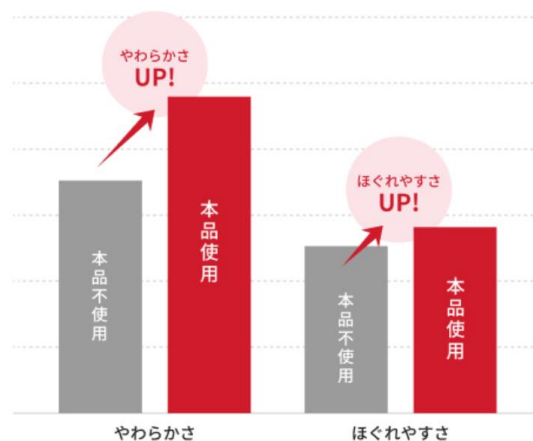
新製品「ごはんをふっくらおいしく」は、炊飯時に加えて炊くだけで、ふっくら・しっとりしたおいしいごはんを炊きあげることができる炊飯用調味液です。冷凍したり、保温ジャーで保管しても、パサつきや老化を抑制し、しっとり・ふっくらとした食感が維持できるので冷凍ごはんやお弁当におすすめです。また、保温ジャーで保管する際の乾燥による変色や匂いを抑えることができます。ミツカンがこれまで培ってきた独自技術を活用し、余計なものはつかわずに、こだわって作りました。

おいしさの秘密

ミツカンの特許技術である「でんぷん分解物」を含む本商品が、ごはんの表面をしっかりと包み込み、粒立ちをよくしながら、ごはんの中の水分をキープすることで、炊きたてのごはんがふっくら・しっとりおいしくなります。また、冷凍したり、保温ジャーで保管してもごはんの劣化をしにくくすることで、おいしさがキープできます。

また、試食評価だけではなく、食品の咀嚼感を物理的に計測する機器(テンシプレッサー)にて「ふっくら感」の要素として定義しているごはんの「やわらかさ」「ほぐれやすさ」について測定し、改善していることを確認しています。

■「やわらかさ」「ほぐれやすさ」の測定データ



※テンシプレッサーの「硬さ」「ほぐれ」の数値を逆数化したものを、それぞれ「やわらかさ」「ほぐれやすさ」として社内にて定義。

13年連続ミシュランを取得した 割烹すずきさんも大絶賛！

——実際に召し上がってみて、いかがでしたか。
「ふっくらと粒がしっかり立っていて存在感がある。食べてみると食感のおいしさと合わせて、米の甘みも感じられる。炊きたてでも冷めたときでも美味しさが感じられるのも面白い。炊いている最中から香りが良くて、おいしいごはんだとすぐに分かります。

これは違う、と感じました。」

(割烹すずき店主 鈴木 好次さん)



商品開発背景

直近のお米を取り巻く環境での大きな変化により、様々な品質のお米が多く出回る中で、食卓にならぶごはんに対して、悩みを抱える方に多く出会いました。また、コスパ・タイパを意識した生活スタイルの変化により、家庭でのごはんの食べ方が多様化している中で、現状のごはんには満足できていない方も多くいることもわかりました。業務用事業でたくさんの料理人と本気で向き合ってきた、ミツカンならではの独自技術を活用することで、ご家庭でもっとおいしくごはんを食べてもらうことができると考え、この商品が生まれました。

商品開発者コメント

自宅でおいしいごはんを食べてもらいたい！その思いをもったメンバーが集い、これまで多くの人が悩んでいたごはんの悩みを解決することのできる新しい商品が生まれました。もっとふっくらしたごはんが食べたい、冷凍してもおいしく食べたい、炊いてから時間がたってもおいしく食べたい…！という思いにきっと答えてくれるはずです。炊飯前のひと手間で食卓に笑顔が増えることを心から願っています。

（マーケティング本部 市場開発課・吉田達矢）

商品詳細

商品名	容量	参考小売価格(税抜)
ごはんをふっくらおいしく	190ml	450 円

■販売期間:10 月 27 日(月)～

■販売エリア:全国

■商品ブランドサイト:<https://www.mizkan.co.jp/gohanwofukkuraoishiku/>

ミツカンは、企業理念である「買う身になって まごころこめて よい品を」に基づき、商品やメニューを通じて、お客様へ「おいしさと健康」を提供してまいります。

＜商品に関する一般の方のお問い合わせ先＞

ミツカングループお客様相談センターHP:<https://faq.mizkan.co.jp/>