

業務用「ふっくらまるでかまど炊きⅡ」新発売

～炊飯時に入れるだけで、ふっくらほぐれるご飯に～



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、2月14日(金)より、従来品の「ふっくらまるでかまど炊き™」を改良し、使いやすさを向上させた「ふっくらまるでかまど炊き™Ⅱ」を発売いたします。

商品開発背景

業務用におけるお米事情は、価格高騰や在庫不足等から厳しさを増しており、従来使用していたお米を継続して使用することが難しくなる等といった環境変化が起きています。環境変化に対応すべく、使用米の見直しをする等の動きがでてきておりますが、炊飯はお米によって炊きあがり品質が変化するだけでなく、お米にあわせて水加減等の炊飯条件を調整しないと品質低下やバラつきなどの問題が生じる場合があります。

お米の見直しをしても、変わらずおいしいご飯を提供したい、炊飯時の品質のバラつきを抑制したいといったニーズは高まっており、炊飯品質を改善・向上させる商品はこれまで以上に求められてきております。

お客様からの高まるニーズにお応えしつつ、よりご満足いただける商品をご提供するため、発売済の商品から、本商品への改良を進めてまいりました。

商品概要

炊飯の際に入れるだけで、かまどで炊いたようなご飯に炊きあがる液体タイプの炊飯用酵素製剤です。酵素の効果により炊飯時の対流改善を促し、炊きあがりのベチャつきをおさえ、ごはんがふっくらふわっとほぐれます。対流改善の効果により、お米一粒一粒に熱が通るため、ご飯の炊きムラ防止にもつながります。また、ご飯のほぐれが向上することにより、ご飯のしゃもじ通りが改善されます。

本商品の推奨添加量は生米重量に対し 0.5% であり、本商品 1 本にて生米約 200kg 相当の炊飯にご使用いただけます。

<使い方(例)>

- ・対流効果による白米の炊きあがり品質向上、バラつき改善
- ・しゃもじ通り改善による酢飯製造時の酢合せオペレーション向上、酢飯の味ムラ抑制
- ・対流効果による炊き込みご飯炊飯時の焦げ付き抑制

<本商品使用時の効果>

- ・ムラなくお米に熱がかかり、炊飯状態がよい証拠であるとされる『カニ穴』が現れます。

本商品未使用



本商品使用



商品開発者コメント

従来品の「ふっくらまるでかまど炊き」においては、炊きあがりご飯の品質についてご評価はいただいていたものの、炊飯直前での商品添加という使用方法についてはオペレーション上難しいといった声を多数いただいております。お米浸漬時等のタイミングにて、商品を事前に添加しても炊きあがりご飯にて効果が発揮できるように検討を重ね、お客様がより使いやすい商品にスペックを見直ししております。ご飯をよりおいしくしたい、上手く炊飯できなくなったなど炊飯に関してお困りのあるお客様は是非一度本商品をお試しください。

(マーケティング企画 3 部 米村享宏)

商品詳細

商品名	容量	参考小売価格(税抜)
ふっくらまるでかまど炊きⅡ	1L	2,300 円

■発売日

2025 年 2 月 14 日(金)

■販売エリア

全国

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/>