

2017年1月10日

～日本のおにぎりを変える！～
「おにぎり丸」シリーズ、5つの具で新発売！！
2017年2月12日（日）より全国で発売開始

味の素冷凍食品株式会社（社長：吉峯英虎 本社：東京都中央区）は、お肉と野菜が摂れる栄養バランスのよいおにぎりの具、「おにぎり丸」シリーズ5品種を2017年2月12日（日）より全国で発売します。



「甘口ポークカレー」



「野菜たっぷりビビンバ」



「おいしいギョーザ」



「ちいさな豚角煮」



「甘くち麻婆豆腐」

おにぎり市場は約7,900億円と大きく、おにぎりは週1回以上食卓に出現する人気のメニューで、昼食はもちろん、朝食・間食・夜食など幅広いシーンで喫食されています。一方で、生活者は入れられる具の種類が限られているため、おにぎりにマンネリを感じており、またどのように栄養バランスを取るかも悩んでいます。特に、お弁当のメニューがおにぎりに限定される運動系の部活やクラブに所属している子ども（スポーツキッズ）を持つ親は、その悩みが顕著です。

もっと栄養バランスよく、おいしいおにぎりを握ってあげたい。そんな生活者のニーズに応えるべく、当社独自の技術と冷凍食品でしかできないくごはんと一緒に握るだけで食事になる栄養バランスのよいおにぎりの具>、「おにぎり丸」シリーズ5品種を新発売します。

「おにぎり丸」のいいところ

1. <とろっとした食感のおかず>がおにぎりの具として握れます
「おにぎり丸」はカレー、ビビンバ、餃子、豚角煮、麻婆豆腐といった子どもが大好きなメニューを豊富に取り揃えました。とけてもしみだしにくい当社独自の製法で、これまでおにぎりの具にすることが難しかったとろっとした食感のおかず>がおにぎりの具として握れます。ごはんになじんで食感はしっとりとなめらか。食べやすくおいしいおにぎりが簡単にできあがります。

2. 食事になる栄養バランスのよいおにぎりです

「おにぎり丸」はお肉（主にたんぱく質）と野菜（主にビタミン、ミネラル、食物繊維）を使っているため、体づくりにかせない栄養素が摂れます。

また、味の素株式会社が開発した、世界で勝つためのスポーツ栄養プログラム「勝ち飯®」の管理栄養士が推奨しており、スポーツする人を応援する栄養バランスのよいおにぎりになっています。

「がんばる人のチカラになるごはん！」

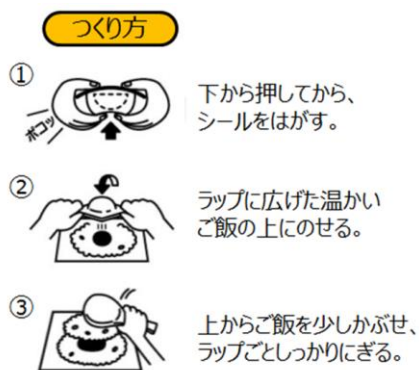
勝ち飯®

3. 凍ったまま握るだけで簡単に調理できます！






凍ったままの具を温かいごはんと一緒に握れば、ごはんの粗熱で解凍されてできあがりです*。

また、好きな時に好きな分だけ使えるトップシール形態のトレイになっています。

* 約30分後に食べられます（室温約20℃の場合）



1. 製品概要：

	製品名	容量	製品特長	調理方法
	「おにぎり丸」 甘口 ポークカレー	4個入り (25g × 4)	豚肉とほうれん草、にんじん、たまねぎの3種野菜にチーズを加えたコク深い甘口ポークカレーです。	自然解凍
	「おにぎり丸」 野菜たっぷり ビビンバ	4個入り (25g × 4)	ひき肉とほうれん草、にんじん、豆もやしの3種野菜をコチュジャンと風味豊かなごま油で味付けしたビビンバです。	自然解凍
	「おにぎり丸」 おいしい ギョーザ	4個入り (25g × 4)	中具を酢醤油で味付けしたジューシーなギョーザです。	自然解凍
	「おにぎり丸」 ちいさな豚角煮	4個入り (25g × 4)	コロコロと食べやすいサイズの豚肉とほうれん草を甘辛いあんであらめた豚角煮です。	自然解凍
	「おにぎり丸」 甘くち麻婆豆腐	4個入 (25g × 4)	豆腐と豚ひき肉とネギなどを味噌と花椒（ホアジャオ）のかくし味でコク深い甘口に仕上げた麻婆豆腐です。	自然解凍

2. 発売日：2017年2月12日（日）

3. 発売地域：全国

4. 賞味期限：年月日で表示

5. 販促活動：スポーツキッズとその親をコミュニケーションターゲットとし、TVCM、WEB、SNS、スポーツイベント、店頭などのあらゆるタッチポイントをフルに活用し、大規模なプロモーションを展開します。

希望小売価格：設定せず

お客様向けお問い合わせ先：味の素冷凍食品(株)お客様相談室 フリーダイヤル 0120-303010