

味の素冷凍食品株式会社 マーケティング本部マーケティング企画部  
〒104-0061 東京都中央区銀座7丁目14番13号 日土地銀座ビル

2017年11月1日

～「おにぎり丸®」シリーズに新品種登場！～  
**おにぎり好きに人気の〈照りマヨ〉を新発売！！**

2017年12月3日（日）より全国で発売開始

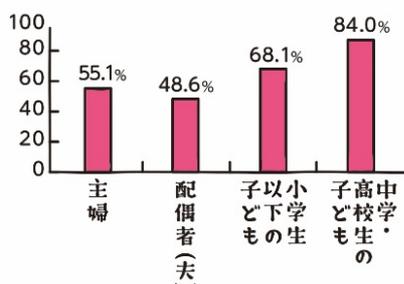
味の素冷凍食品株式会社（社長：吉峯英虎 本社：東京都中央区）は、お肉と野菜が取れる栄養バランスのよいおにぎりの具「おにぎり丸®」シリーズ5品種に加え、新たに「おにぎり丸®」照りマヨを2017年12月3日（日）より全国で発売します。



「おにぎり丸®」シリーズは、2017年春季にカレーや豚角煮、ビビンバなど、今までおにぎりの具として握ることができなかったおかずを揃えて発売し、おにぎりの具のマンネリ化に悩んでいた生活者のニーズに応え、大変好評をいただいています。また、〈おにぎりでお肉も野菜も取れること〉で、発売当初のターゲットであるスポーツキッズはもちろん、子どもから大人まで幅広いお客様に喜ばれています。さらに、お弁当だけでなく、朝食や塾前食などのさまざまなシーンで利用されており、新しい市場を築いています。

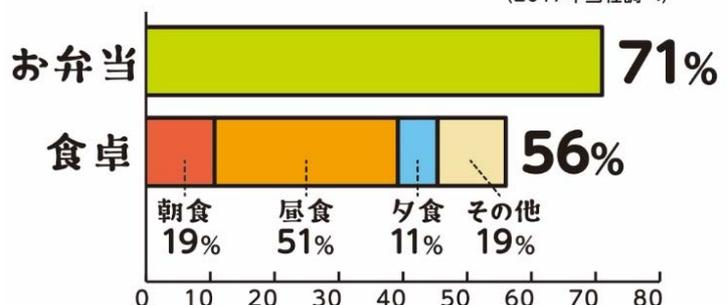
「おにぎり丸®」を食べている人

(2017年当社調べ)



喫食シーン（複数回答）

(2017年当社調べ)



**おにぎり好きに人気のメニュー！国産鶏を使った〈照りマヨ〉を新たにラインナップ！**

〈照りマヨ〉は、「おにぎり丸®」の特長であるお肉と野菜が取れることをポイントに、国産の鶏肉と彩りのよいにんじんを、おにぎりによく合うマヨネーズで和えて、おいしく作り上げたおにぎりの具です。おにぎりの具としてなじみがある〈照りマヨ〉を新たにラインナップすることで、おにぎりの具のマンネリ化に悩む生活者におにぎりの具のメニューとしてご提案するとともに、「おにぎり丸®」シリーズのさらなるトライアル促進を図ります。

## 「おにぎり丸®」シリーズの製品特長

- ① 食事になる栄養バランスのよいおにぎりができる  
 「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。
- ② <とろっとした食感のおかず>のおにぎりの具  
 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。
- ③ 凍ったまま握るだけの簡単調理  
 凍ったままの「おにぎり丸®」を温かいごはんと一緒に握れば、ごはんの粗熱で自然解凍されてできあがります。  
 炊き立てごはんの場合は約15分、保温ごはんの場合は約20分後に食べられます（室温約20℃の場合）。



当社では「おにぎり丸®」シリーズの市場定着を図るため、今後も定期的に新品种を投入し、冷凍食品市場の活性化に繋げてまいります。

### 1. 製品概要：

製品パッケージ	ブランド／製品名	容量	製品特長	調理方法
	「おにぎり丸®」 照りマヨ	4個入り (25g × 4)	国産の鶏肉と彩りのよいにんじんを、 焦がし醤油とマヨネーズなどで和えた 「照りマヨ」です。	自然解凍

2. 発売日：2017年12月3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：TVCMをはじめとした広告、店頭、当社ホームページや「おにぎり丸®」ブランドサイト (<https://www.ffa.ajinomoto.com/onigirimaru>) のWEB、Instagram（「おにぎり丸®」公式アカウント@onigiri.maru）などのSNSをフルに活用し、立体的な販促（認知・理解・体感・購入・リピート）を通じて、「おにぎり丸®」シリーズの認知と理解を促進していきます。

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 0120-303-010