

「冷凍海鮮おこわ」シリーズ 3 品を新発売

株式会社日本アクセス（所在地：東京都品川区、代表取締役社長 社長執行役員 CEO：服部 真也、以下「当社」）は、冷凍米飯カテゴリーより専売品「冷凍海鮮おこわ」シリーズ 3 品を 9 月 11 日（月）に新発売いたします。



■“おこわ”について

「2022 年版惣菜白書」によると、総合スーパーと食料品スーパーにおいて“おこわ”を含む米飯・弁当類の今後の販売について「拡大する」との回答が最多で、今後注力するカテゴリーとして挙げられたのも「米飯」「弁当」が圧倒的多数でした。

“おこわ”とは、もち米を蒸して作られたものを指し、代表的な料理は、小豆やささげ豆をもち米と一緒に蒸した「赤飯」です。もち米で作る“おこわ”の魅力は、どんな食材とも相性がよいことです。赤飯の他、五目や肉系、海鮮と組み合わせはさまざまですが、水産原料に特化したシリーズはデリカ・冷食ともに食品スーパーには少なく*、冷凍食品であれば、専門店に負けない本格的な製法や味付けを実現できることから、海鮮を使用した 3 品（鮭・あさり・しらす）を展開いたします。*当社調べ

※おこわと炊き込みご飯の違い

おこわは「蒸す」ものに対し、炊き込みご飯はその名の通り「炊く」もので、似ているようでまったく別の料理になります。おこわは「もち米」を使用し、炊き込みご飯は「うるち米」を使用します。

一般的には炊き込みご飯は出汁やたくさんの具とともに炊き上げ、濃いめの味付け。一方、おこわはもち米のもっちりとした食感と豊かな風味を生かすために、薄めの味付けであるケースが多いです。

<商品概要>

■蒸籠蒸し海鮮おこわ 鮭



内容量 220 g
賞味期限 365 日
参考売価 398～438 円(税抜)
発売日 2023 年 9 月 11 日

- ・ あごだしと白だしを使用
(白だし：焼津産かつお荒節・日高昆布・瀬戸内産いりこ)
- ・ 鮭は焼いてほぐした鮭を使用することで具材感をだした仕立てに

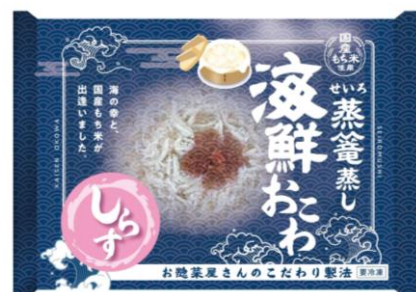
■蒸籠蒸し海鮮おこわ あさり



内容量 227 g
賞味期限 365 日
参考売価 398～438 円(税抜)
発売日 2023 年 9 月 11 日

- ・ かつお一番だしを使用した旨味のあるつゆを使用
- ・ あさり煮は、あさりから抽出した旨味のあるエキスを加え、旨味を閉じ込めた仕立てに
- ・ 味のアクセントとして針生姜をトッピング

■蒸籠蒸し海鮮おこわ しらす



内容量 214 g
賞味期限 365 日
参考売価 398～438 円(税抜)
発売日 2023 年 9 月 11 日

- ・ あごだしと白だしを使用
(白だし：焼津産かつお荒節・日高昆布・瀬戸内産いりこ)
- ・ しらすは淡路島産の釜揚げしらすを使用
(時期によって産地が変わる可能性があります)

以上