

2022年1月17日

## 2022年春季 パックごはん 新商品のご案内

### 新潟県産大粒ごはん 3食

### 糖質 25%off ごはん 3食

### 3月1日より全国発売

テーブルマーク株式会社は、2022年春季パックごはんの新商品として、「新潟県産大粒ごはん 3食」及び「糖質 25%off ごはん 3食」を、3月1日より全国で発売します。

コロナ禍による内食需要の高まりにより、電子レンジで簡単に調理できるパックごはん市場は伸長を続けており、「日常使い」として利用する方が増加しています。その中で、近年人気となっているしっかりとした食べ応えのある大粒米で、厳選された新潟のブランド米を使用した商品を発売し、よりおいしいパックごはんを食べたいというニーズにお応えします。また、健康意識の高まりの中で注目を集め続けている糖質オフの商品を発売します。

#### 《新商品》新潟県産大粒ごはん 3食



新潟県産の大粒のお米を新潟のおいしい水で炊き上げました。米どころ新潟で収穫された大粒の銘柄米「みずほの輝き」「つきあかり」「新之助」を厳選し、テーブルマーク独自の配合でブレンド。もちり感のあるしっかりとした食感が特長です。つややかではりのある大粒米は、粒の形が口の中でもはっきりと感じられ、ほろりとほどけるほぐれ感、食べ応えがあり、噛みしめるほどにお米本来の旨みが口に広がります。

ブレンドした大粒米ブランドの特長

- ① みずほの輝き:冷めてももちり感が持続する、あっさり柔らかめ
- ② つきあかり:つやがあり、程よい粘りと硬さが特長
- ③ 新之助:粒感があり粘りの強い、甘みとコクが特長

#### 《新商品》糖質 25%off ごはん 3食

原料穀類中に大麦を 50%ブレンドし、食物繊維を強化しました。いつもの白米の代わりに召しあがっていただくことで、白米と比べ糖質を 25%抑えることができます。<sup>※1</sup>

※1 日本食品標準成分表 2020年版(八訂)水稲めし(精白米 うるち米)に対して1食分(150g)あたり糖質を 25%カット。なお、エネルギーは1食(150g)あたり 187kcal、食物繊維は同 5.9g。



#### 【新商品】

カテゴリー	商品名	容量	調理方法
パックごはん	新潟県産大粒ごはん3食	540g(180g×3食)	・レンジ調理 ・熱湯調理
パックごはん	糖質25%offごはん3食	450g(150g×3食)	・レンジ調理 ・熱湯調理

【お客様からの商品に関するお問い合わせ先】

テーブルマーク株式会社 お客様相談センター

電話:0120-087-578

ホームページアドレス: <https://www.tablemark.co.jp>

※本資料に記載されている情報は発表日現在のものです。時間の経過等により内容が予告なしに変わる可能性がありますのでご了承ください。