

2023年1月16日

## 2023年春季 パックごはん 新商品のご案内

### 「国産もち麦ごはん 3食」、「新潟県産こしひかり 白がゆ 2食」

### 3月1日より全国発売

テーブルマーク株式会社(本社:東京都中央区、代表取締役社長:吉岡清史)は、2023年春季パックごはんの新商品として、「国産もち麦ごはん 3食」、「新潟県産こしひかり 白がゆ 2食」を、3月1日より全国で発売します。

また、2品をパッケージリニューアルします。

電子レンジで簡単調理が可能なパックごはんは、単身世帯の増加や在宅需要の高まりを背景に、「非常時」だけでなく「日常使い」が増加しており、ニーズも多様化しています。併せて健康志向の高まりから、特に雑穀系パックごはんの市場は拡大を続けております。また、購入者も、これまでの高齢層だけでなく、中年層や若年層にも広がりをみせています。

この度、厳選した国産もち麦「きりもち」を使用した「国産もち麦ごはん 3食」、および災害時など電気もガスも使えない時は常温のまま喫食可能な「新潟県産こしひかり 白がゆ 2食」を新商品として発売します。



#### 《新商品》国産もち麦ごはん 3食

##### 国産もち麦と銘柄米を厳選使用

厳選したもち麦は、国産「きりもち」を約40%配合(原料穀物中)。うるち米は、粒ぞろいの「みずほの輝き」を使用し、もっちりとした食べやすい食感に仕上げました。

1食(150g)あたり約3.3gの食物繊維が含まれています。

「きりもち」:麦特有の食べにくさを改善した品種。機能性成分のβ-グルカン(水溶性食物繊維)がうるち性品種よりも1.5倍程度多く含まれる。

「みずほの輝き」:粒が大きくツヤがあり、冷めてももっちり感が持続する、あっさり柔らかめのおいしさ。



#### 《新商品》新潟県産こしひかり 白がゆ 2食

##### おいしさと簡便性にこだわり

お米本来のおいしさにこだわり、原料には「新潟県産こしひかり」を使用。7分がゆで炊き上げ、お米のふっくらとした食感、風味が楽しめます。トレー入りだから、お茶碗いらず。洗い物が不要なのもパックごはんならではの。普段の食事はもちろん、体調がすぐれないとき、非常時にも助かる1品です。

常温でも  
そのまま  
食べられる!



災害時など、電気もガスも使えない時は常温のままでも喫食可能。  
お米本来の甘みと旨みで、温めなくてもおいしく食べられます。

**【新商品】**

カテゴリー	商品名	内容量	調理方法
パックごはん	国産もち麦ごはん 3食	450g(150g×3食)	・レンジ調理 ・熱湯調理
パックごはん	新潟県産こしひかり 白がゆ2食	500g(250g×2食)	・レンジ調理 ※そのまま喫食可能

**【パッケージリニューアル品】**

カテゴリー	商品名	商品特長	内容量	調理方法
パックごはん	麦ごはん 3食	国産原料を厳選し、うるち米には銘柄米「こしひかり」、大麦は「ファイバースノウ」を使用しています。大麦本来の風味とプチプチした食感が楽しめる一品です。1食(160g)あたり約2.7gの食物繊維が含まれています。	480g(160g×3食)	・レンジ調理 ・熱湯調理
パックごはん	新潟県産大粒ごはん 3食	新潟県産の人気の大粒米の中から「新之助」「つきあかり」「みずほの輝き」を厳選し、粒感、甘み、粘り、つや、弾力、風味の6つの要素で評価。お米同士の相性を見極めて、最適ブレンドしました。大粒ならではの、お米の存在感と食べ応え。かみしめるほど広がる、お米本来の旨みが楽しめます。	540g(180g×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。