

平成30年3月12日

各 位

バローグループ

 中部フーズ株式会社

代表取締役社長 安田 勝彦

製法が変わって更に美味しく！

「おにぎり」リニューアル発売のお知らせ

皆様には平素より格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、この度、当社が製造・販売する「手巻きおにぎり」「こだわりおにぎり」について、製法を変更してリニューアル発売をいたしますので、下記のとおりお知らせいたします。

記

当社はこの度、おにぎりの製法について、白飯を炊き上げておにぎりに成型した後で塩を振り掛ける「振り塩製法」に変更いたしました。製法の変更と併せて、使用する塩も旨味の強い兵庫県赤穂の塩に変更し、塩本来の味わいが感じられるおにぎりに仕上げました。今回の変更により、当社がこだわってきた米と塩のそれぞれの旨味を感じていただけるほか、両者が口の中で交わることで、美味しさをより一層感じていただけるものと考えております。

当社は惣菜の製造・販売を通じて、日々の生活の充実を実感できる「日常の豊かさ」を提供したいと考えております。より高い品質を追求するとともに、安心価格を実現できるよう、引き続き商品力の向上に努めてまいります。今後とも一層のご愛顧を賜りますよう、お願い申し上げます。

<リニューアル商品一例>



手巻きおにぎり鮭（本体価格85円）



こだわりおにぎり熟成明太子（本体価格138円）

<リニューアル商品概要>

1. リニューアル対象商品
手巻きおにぎり 8種 (本体価格 85 円)
鮭/和風ツナマヨ/からし明太子/まるやか梅干/北海道産昆布
あさりしぐれ/鰹おかか/玉子かけご飯
こだわりおにぎり 6種 (本体価格 98 円以上)
紀州南高梅/唐揚げ (本体価格 98 円)
熟成明太子/天むす (本体価格 138 円)
紅鮭切身/黒毛和牛しぐれ (本体価格 148 円)
※まんまるおにぎり (本体価格 58 円) は対象外となります。
2. 発売日 平成 30 年 3 月 12 日 (月)
3. 販売店舗
スーパーマーケットバロー 241 店舗
食鮮館タイヨー 16 店舗
V・drug 298 店舗
4. 製法の変更点
【変更前】白飯を炊き上げた後、塩水を全体的にかけて 攪拌した塩飯でおにぎりを製造
【変更後】白飯を炊き上げておにぎりに成型した後、塩を振り掛け
5. おにぎりへの当社のこだわり
現在、店頭で販売しているおにぎりは、主に「58 円」、「85 円」、「98 円以上」(すべて本体価格)の三つの価格帯で構成しております。使用する具材は、鮭、ツナ、梅などのベーシックなものに加え、季節限定などの特定のコンセプトを持つものがあります。価格帯の違いは具材の違いによるもので、主原料である米の品質に違いはございません。「米の美味しさこそがおにぎりの価値」と考え、単一産地単一品種にこだわり、年間契約栽培の福井県産コシヒカリを使用しております。
なお、現在使用する福井県産コシヒカリ (29 年度産) は、一般財団法人日本穀物検定協会 (本部：東京都中央区) の食味試験 (C→B→A→A→特 A とランキング決定) にて、最上位の特 A に認定されています。

<企業概要>

1. 社 名 中部フーズ株式会社
2. 会社設立 昭和 60 年 5 月
3. 本社所在地 岐阜県多治見市高根町四丁目 20 番地
TEL 0572-29-1610
URL <http://chubufoods.co.jp/> (※HP もリニューアルしております)
4. 代表者 代表取締役社長 安田 勝彦
5. 資本金 9,500 万円
6. 株主構成 株式会社バローホールディングス 100%
7. 事業内容 惣菜及びベーカリーの商品企画・製造・販売
8. 製造販売供給企業 株式会社バロー、株式会社食鮮館タイヨー、中部薬品株式会社
9. 製造拠点
多治見本社工場 岐阜県多治見市高根町四丁目 20 番地
(米飯・和総菜・サラダ・和菓子・
サンドイッチ・餃子製造)
静岡工場 静岡県島田市阪本 512 番地の 9
(米飯・野菜加工・サラダ・和総菜製造)
北欧倶楽部 多治見市明和町三丁目 1 番地の 198
明和工場 (ベーカリー・パン生地製造)

以 上

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社バローホールディングス IR 室・広報室 0574-60-0858