

## 簡単！おうちで本格料理めし！ 『磯の白えびめし』『磯のいか墨めし』8月29日発売 ～「おかずいらず」の新しい混ぜ込みふりかけ～

のりやごま、ふりかけ、お茶漬けの素などの製造、販売を行う、株式会社浜乙女（本社：名古屋市中村区、代表取締役社長：服部義博）は、「磯の白えびめし」、「磯のいか墨めし」を2022年8月29日(月)に発売いたします。

### ■ 液体だれを用いた新しい混ぜ込みふりかけ

『磯の白えびめし』『磯のいか墨めし』は、「ご家庭ではなかなか作れない味を簡単においしく」をコンセプトに開発しました。

液体だれ(液体調味料)を混ぜ合わせたごはんに、磯の味わいが豊かなふりかけ(乾燥具)をかけていただくことで、本格的な味わいや風味を、お1人でも手軽にお楽しみいただけます。

### ■ 新発見、圧倒的えび感

『磯の白えびめし』は、「富山湾の宝石」と呼ばれる白えびを使用した濃厚な「特製白えびだれ」に、サクサクの小えび、香り豊かな海苔とねぎを組み合わせた商品です。新しい「圧倒的えび感」をお楽しみいただけます。

(※特製だれに含まれている白えび粉末は、富山県産白えびを100%使用しております。)

### ■ 新発見、旨い和食のいか墨

『磯のいか墨めし』は、かつて徳川将軍家も愛したと言われている富山県の郷土料理「黒作り」を参考にし、「和風のいか墨料理」をコンセプトとしています。いか墨にあさり・帆立の旨みと生姜をブレンドし、和風の味わいに仕上げた「特製いか墨だれ」に、食感も楽しめるいかや、香り豊かな海苔とねぎを組み合わせた商品です。

白いごはん、黒いいか墨。ありそうでなかった和風のいか墨ごはんをお楽しみいただけます。

### ■ 「磯の」シリーズとは

60年以上の歴史と伝統のある「磯のふりかけ」を中心に、「のり」を中心とした素材の新たなおいしさを追求し、令和の時代の日本の「ごはん」食文化を進化伝承していきたいという思いから、2020年「磯の」シリーズを新たに立ち上げました。「磯の」ロゴマークは、「白いごはんを、もっとおいしく」をお客様へお約束する「シンボル」として誕生しました。

### ■ 特設サイトを開設！

8月29日より特設サイトを開設いたします。

『磯の白えびめし・いか墨めし』の魅力をつっぷりとお届けします。

URL：<https://www.hamaotome.co.jp/isono/index.html>



磯の白えびめし  
商品画像



磯のいか墨めし  
商品画像



「磯の」ロゴマーク

## ■ 商品概要

商品名	磯の白えびめし	磯のいか墨めし
発売日	2022年8月29日(月)	2022年8月29日(月)
希望小売価格	172円(税込)	172円(税込)
内容量	26.4g<たれ(12g×2袋)、ふりかけ(1.2g×2袋)>	25.6g<たれ(12g×2袋)、ふりかけ(0.8g×2袋)>
販売地域	全国の量販店	全国の量販店

## ■ 浜乙女について

浜乙女は、1946年創業の総合食品メーカーです。のりやごま、ふりかけ、お茶漬けの素、パン粉などを製造、販売しています。本社所在地の名古屋では、イメージキャラクターでえたらぼっちが登場する「のりは浜乙女」のCMでもご愛顧をいただいております。「食卓に満足と笑顔を届けよう」という理念のもと、全国に商品をお届けしています。

URL：<https://www.hamaotome.co.jp/index.html>

## ■ 会社概要

商号：株式会社浜乙女

代表者：代表取締役社長 服部 義博

所在地：名古屋市中村区名駅四丁目16番26号

創業：1946年5月

設立：1951年5月

事業内容：(1) のり、ごま、ふりかけ、お茶漬けの素、パン粉などの製造と販売  
(2) 総合食品の卸売、小売  
(3) 衣料品の販売

資本金：3億2,000万円

URL：<https://www.hamaotome.co.jp/index.html>

【お客様からのお問い合わせ】  
株式会社浜乙女 お客様相談室  
tel：0120-147-178  
※9:00-17:00（土、日、祝日、年末年始を除く）