

2013年10月

牛乳パックにつめ、チルド配送でお届けする宅配専用米をリニューアル！ “特別栽培米⁽¹⁾”を“天日干し”しました

「郷うらら」

11月7日(木)より発売

森永乳業は、宅配専用米「郷うらら」を、11月7日(木)よりリニューアルし、沖縄を除く全国にて発売いたします。

近年の宅配市場は、健康志向の高まり、進展する高齢化、買い物が困難な方や兼業主婦の増加などの変遷とともに注目されております。森永乳業の宅配では、継続摂取いただきたいビフィズス菌 BB536などを配合した付加価値の高いミルクやヨーグルト、長期保存可能な豆腐の他に、牛乳パック入りでチルド配送している宅配専用米「郷うらら」など、100種類以上の商品を販売しており、主に50～80代の方を中心に好評いただいております。

買い物が困難な方やご高齢者の重たいモノを届けて欲しいというニーズを背景に、2012年1月に「郷うらら」を発売しました。

「郷うらら」は、秋田県湯沢産のあきたこまちを完全受注精米で、牛乳などに使用される紙パック容器につめ、チルド配送しています。紙パックに詰めることで、冷蔵庫で保管しやすい、遮光性により劣化しにくい、容器が丈夫なため害虫が侵入しにくいなどの特長があります。また、チルド配送により鮮度を保った米をおいしいうちにお召し上がりいただけるよう、容量を900g(6合)と、2人暮らしの方が1週間程度で食べ切れるサイズにしています。

よりおいしく、より安心して召し上がっていただきたい思いから、このたび、産地と品種を変えずに、“特別栽培米⁽¹⁾”を採用し、“天日干し”した米へとリニューアルいたします。通常の稲作農家では、乾燥機にて短時間で乾燥させることが多いですが、手間ひまかけた天日干しでは、ゆっくりと時間をかけて乾燥させるため、茎葉の養分や水分を米がじっくりと吸収し、甘くおいしくなります。

1 農林水産省のガイドラインに沿って、農薬や化学肥料の両方を50%以上カットして栽培された米のこと。

より安心で、おいしくなった宅配専用のチルド米「郷うらら」をぜひ、お召し上がりください。



1. 商品特長

「郷うらら」は、完全受注精米した米を牛乳などに使用される紙パックに詰め、チルド配送している宅配専用の米です。

減農薬や手間のかかる天日干しに率先して取組んできた秋田県湯沢産あきたこまちの“特別栽培米”を新たに採用し、“天日干し”した米にリニューアルいたします。

“天日干し”することで、ゆっくりと時間をかけて米を乾燥させており、米が茎葉の養分や水分をじっくりと吸収するため、甘くおいしい味わいになります。

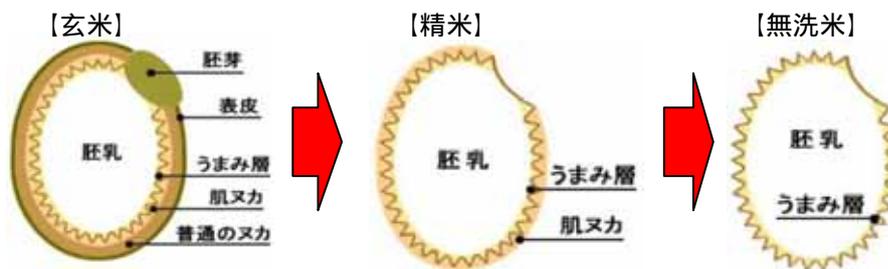
無洗米(2)のため、洗う手間が省けるだけでなく、米本来のおいしさをお楽しみいただけます。

牛乳などに使用される紙パックに詰めることで、冷蔵庫で保管しやすく、遮光性により米が劣化しにくく、容器が丈夫なため害虫が侵入しにくくなります。

リニューアルと同時に、2013年産の新米に切り替わります。リニューアルから12月末の出荷分には、新米本来のおいしさを楽しめるごましおを付けてお届けいたします。

2 <無洗米>

あらかじめ肌ヌカを精米工場に取り除き、とぎ洗いせずに炊ける米のこと。強くとぎすぎると、粘着性の肌ヌカとともにうまみ層が壊れ、米のおいしさが損なわれてしまうことがあります。



2. 商品概要

商品名	郷うらら
種類別	無洗米(秋田県湯沢産あきたこまち)
内容量	900g
主要ターゲット	50代以上の男女、ご高齢者の単身世帯・2人世帯
主要売場	宅配専用
発売日・地区	11月7日(木)・全国(沖縄除く)
保存方法	冷蔵保存を推奨
包装形態	紙パック
カロリー -	252kcal / ご飯1杯分(150g)
希望小売価格	543円(税別)

以上