

2014年10月17日

「アイリスのお米」に新シリーズ
「低温製法※」と「密封新鮮パック」で鮮度を保つ
5kg 大容量「低温製法米」 5 銘柄発売



生活用品製造卸のアイリスオーヤマ株式会社（本社：仙台市、代表取締役社長：大山 健太郎）は、「アイリスのお米」の新しいラインアップとして、お米の鮮度を保つために低温管理された5kg 大容量の「低温製法米」5 銘柄を10月20日より順次発売します。スーパー、ドラッグストア、GMS（総合スーパー）を中心に販売し、初年度の販売目標は400万袋です。

当社は2013年4月に「舞台アグリノベーション」を設立し、精米事業に参入しました。新米のおいしさを保つ「アイリスの生鮮米」でお米の消費拡大を図り、TPP（環太平洋パートナーシップ協定）の影響を受けるお米農家を支援しています。また、東日本大震災からの復興を支援すべく、震災で被害を受けた宮城県亘理町に精米工場を建設しました。2013年10月より低温製法※と3合小分けパックが特長の「アイリスの生鮮米」の販売を行ってきましたが、お米の消費量が多い家庭では大容量の製品要望が強いため、新たに大容量の製品群をラインアップに加えました。

今回発売する「低温製法米」は人気の5銘柄（北海道：ゆめぴりか、ななつぼし、宮城県：つや姫、ひとめぼれ、秋田県：あきたこまち）を揃えました。15℃以下の低温管理のもとで保管、精米、包装し精米したてのおいしさと新鮮さを保ちます。また、空気を通さない密封新鮮パックを採用することによりお米の劣化も抑えることができます。

当社は今後も米や米食のグローバルな市場拡大や国内外の消費者の多様なニーズに対応するために、「アイリスのお米」のラインアップ強化に継続して取り組んでいきます。

※低温保管・低温精米・低温包装でコメの劣化を防ぐ独自の精米工程

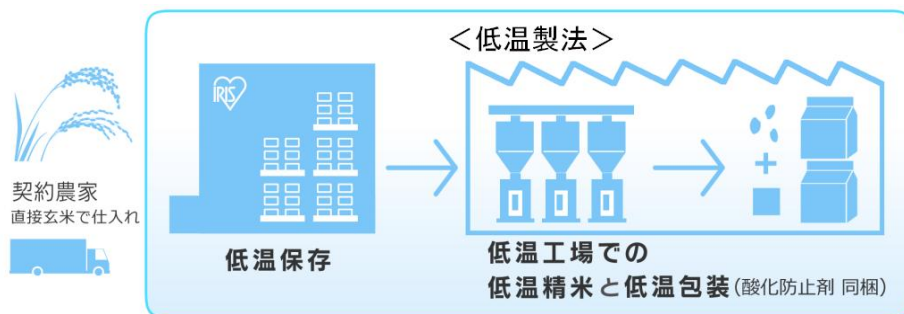
新商品のお知らせ

—アイリスの低温製法米とは—

低温製法と密封新鮮パックでお米の食味を長期間保ちます。

1. 保管、精米、包装までを低温工場で一貫しておこなう「低温製法」

お米は収穫後も呼吸をしています。そのため、高温状態ではお米の呼吸が活発になり、デンプン・タンパク質等の成分が酸化・分解され、味が落ちてしまいます。低温製法はお米の保管に最適とされる「15℃以下の低温工場」で低温保存・低温精米・低温包装を一貫して行い、お米の鮮度とおいしさを保ちます。



2. 密封新鮮パックに脱酸素剤を封入し窒素を充填。酸化による食味の低下を抑制

空気を通さない密封新鮮パックに脱酸素剤を封入し、窒素を充填することで、精米したてのおいしさの維持を可能にしました。

■商品ラインアップ

産地銘柄	北海道産 ゆめぴりか	北海道産 ななつぼし	宮城県産 つや姫	宮城県産 ひとめぼれ	秋田県産 あきたこまち
画像					
容量	5 kg	5 kg	5 kg	5 kg	5 kg
製品 サイズ	30×5×49cm	30×5×49cm	30×5×49cm	30×5×49cm	30×5×49cm
売価	オープン	オープン	オープン	オープン	オープン
発売予定日	10月27日	10月27日	10月27日	11月4日	10月20日