

低温製法米ともち麦のブレンド ごはんの開発とマーケティング



アイリスオーヤマ株式会社 応用研究部
部長 鈴木真由美

アイリスオーヤマ(株)の食品事業



2013年4月 精米事業に着手

2017年8月 無菌包装米飯(パックごはん) 工場稼働開始

2018年3月 もち麦(精麦)発売

2018年11月 もち麦パックごはん発売

2013年

精米事業



2014年

切餅事業



2017年

無菌包装
米飯



2020年

飲料水



2021年

レトルト食品
α化米



2018年



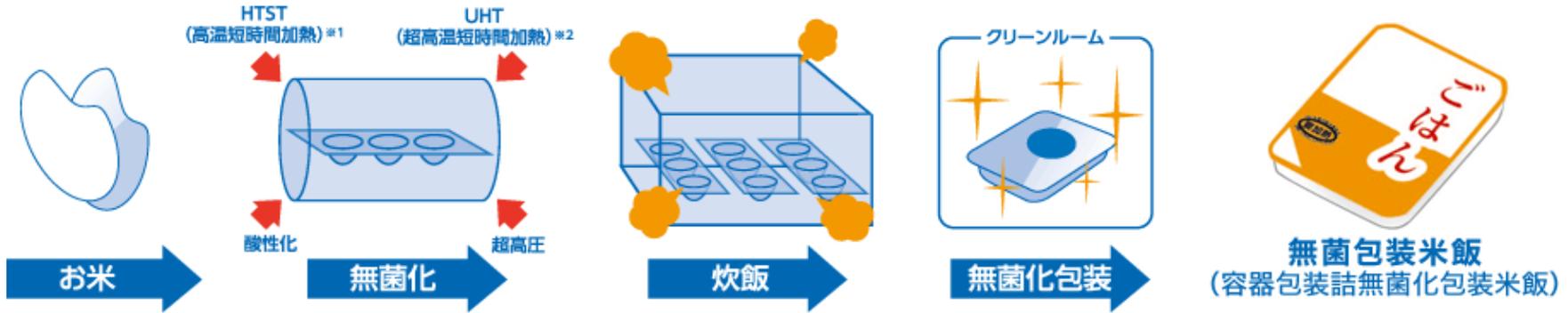
パックごはん(無菌包装米飯)製造方法



無菌包装米飯

(容器包装詰無菌化包装 米飯)

炊飯前のお米を殺菌して
調理済みごはんを無菌包装した米飯類です。



※1:HTSTは、短時間加熱加圧装置の中で105~140℃で数分殺菌処理をしています。

※2:UHTは、超高温短時間加熱加圧装置の中で、150~160℃で数秒殺菌処理をしています。

一般社団法人全国包装米飯協会HPより



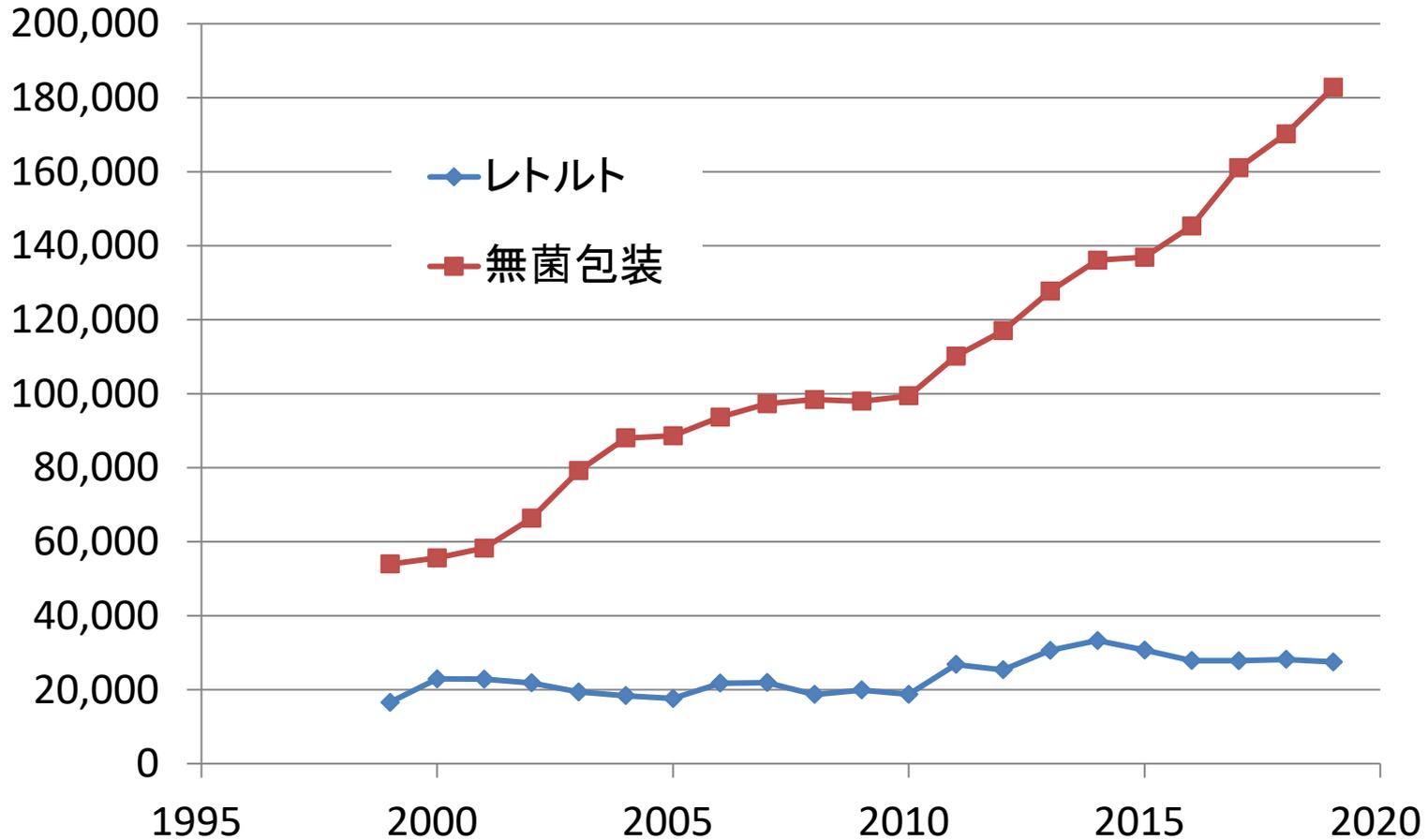
- アイリスオーヤマ(株)角田工場
パックごはん生産ライン
稼働時期 : 2017年8月29日
生産能力 : 日産25万食

2021年生産能力を倍増予定

包装米飯市場は年々拡大している



生産量(トン)



出典: 食品製造業統計表(農林水産省)

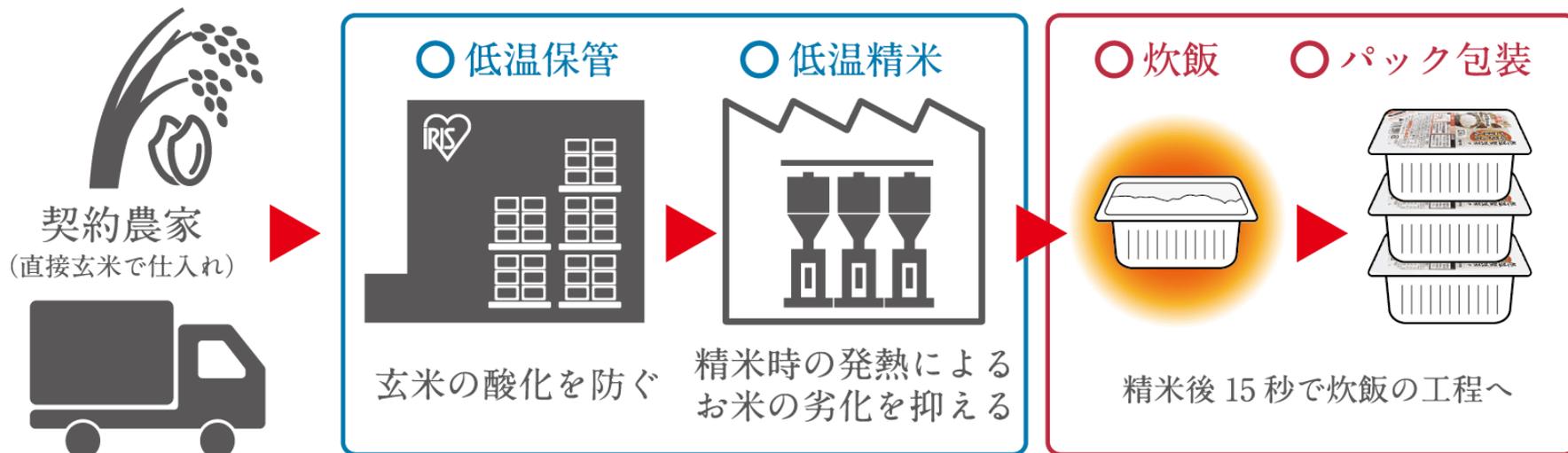
低温製法米のおいしいごはん®



低温保管

低温精米

炊飯・包装

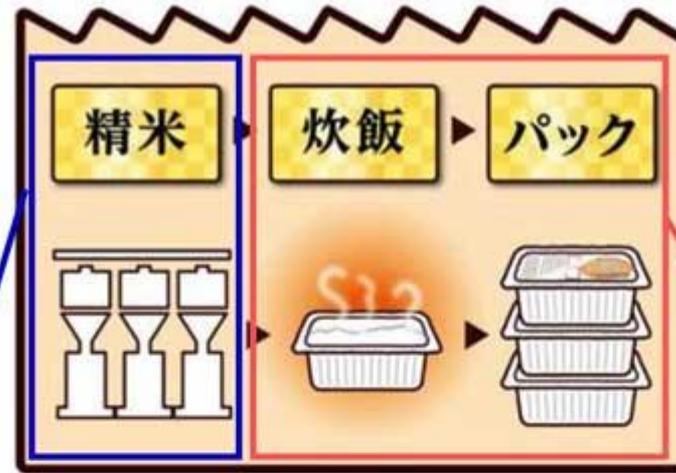


- お米の鮮度を保つ15°C以下で、精米したてをすぐに炊飯・包装
 - お米の保管に最適といわれる15°C以下の低温管理のもとで、保管・精米。お米の鮮度を保ちます。
 - 精米から炊飯まで、わずか15秒。
酸化する前に炊飯することで、お米そのものの風味や甘さを活かします。
 - お水は緑豊かな水どころ「宮城のお水」を使用して炊き上げます。

精米から炊飯まで、わずか15秒



アイリスオーヤマ(株)角田工場



1F 精米 (低温製法)



低温保存

玄米の酸化を防止。



低温精米

精米時の発熱によるお米の劣化を抑える。

2F パックご飯生産



低温製法米の美味しいごはん® 共通コンセプト

1. 新鮮な「低温製法米®」をそのままパックご飯に

- 精米と直結した包装米飯製造ライン

2. お米そのものの美味しさを楽しめる添加物不使用

- 原材料は、低温製法米と水だけ

3. 好みで選べる3つの容量

- 120g、150g、180g



▲片手で持って食べやすい角型



低温製法米[®]は精米時に
お米のおいしさを引き出します。

おいしさの秘訣
**α-アミラーゼ活性が
約20%多い!**

※α-アミラーゼとは、
デンプンを分解し、甘味成分に変え、
ごはんをおいしくする酵素です。

α-アミラーゼ活性 (μUnit/ 精米 100g)



μUnit…酵素の効力を表す単位

「低温製法米」はアイリスオーヤマ株式会社の登録商標です。(登録商標第5916684号)

低温製法は低温で保管・精米する
ため、熱に弱いα-アミラーゼが
一般製法に比べて20%多く残り、
炊き上がったごはんは
より一層甘くおいしくなります。



より一層
甘く
おいしく!!

※味の感じ方には個人差があります。

健康志向のパックごはん シリーズ



シリーズの最初に発売→「もち麦ごはん」



もち麦ごはん
2018年11月発売



発芽玄米ごはん
2019年7月発売



食物繊維入ごはん
(機能性表示食品)
2020年1月発売

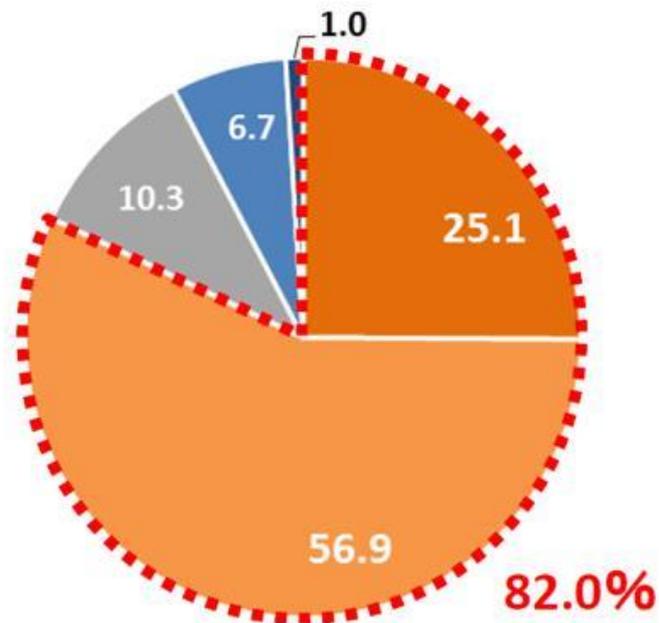
健康志向のパックごはん 開発理由①



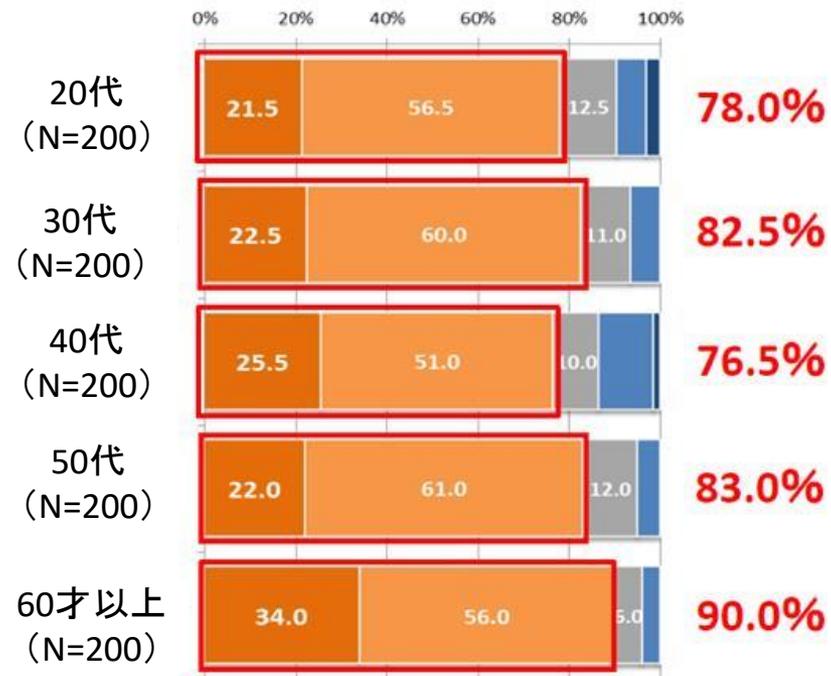
日常で健康を意識している人は **約8割**

60代以上だけでなく、20代、30代も健康への意識が高まっている

■日常で健康を意識していますか？



■年代別健康意識率



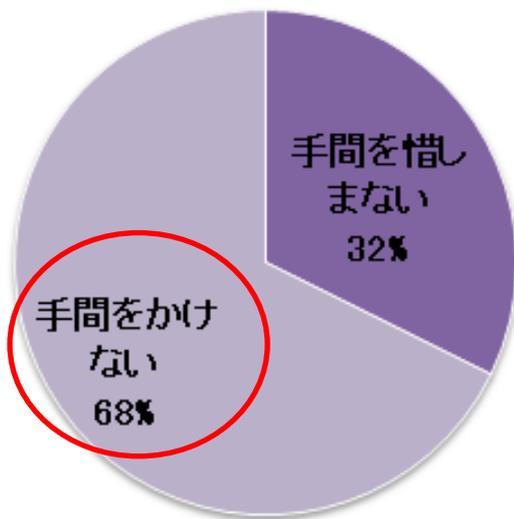
健康への意識調査(マクロミル調べ) n=1000

健康志向のパックごはん 開発理由②

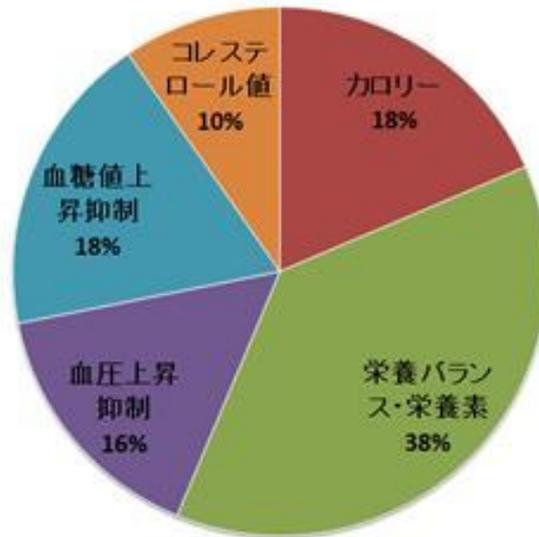


消費者アンケート ⇒ 簡便化志向・健康軸パックご飯のニーズは高い

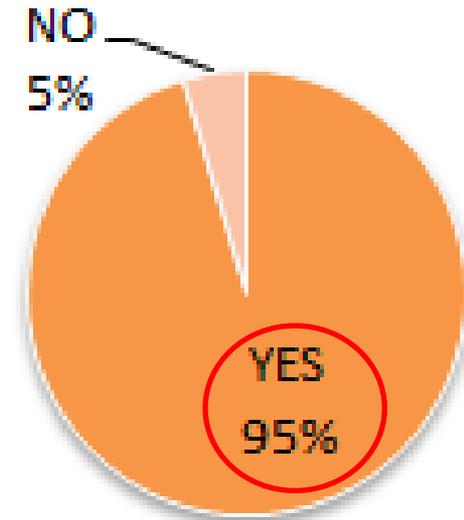
Q1. 普段の食事で重視していることはどちらですか？



Q2. 普段の食事で気を付けていることは何ですか？



Q3. 健康を意識したパックご飯があれば購入したいと思いますか？



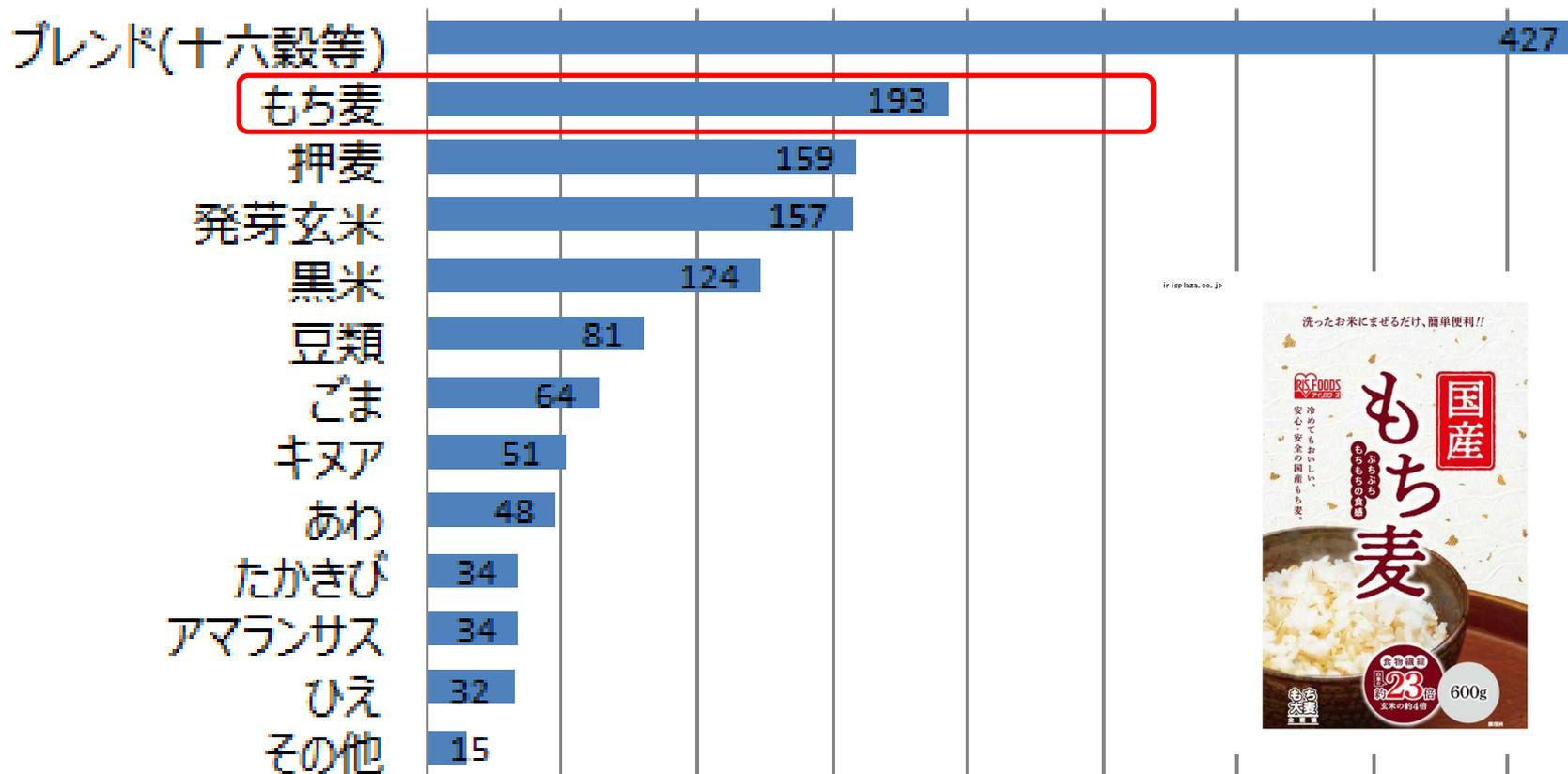
普段の食事は「手間をかけない」
という回答が68%
簡便化志向の強まり

95%の方が健康を意識した
パックご飯を購入したいと回答

好きな雑穀の種類についてアンケート



- もち麦はブレンド(十六穀米など)に次いで2位



irisfoods.co.jp

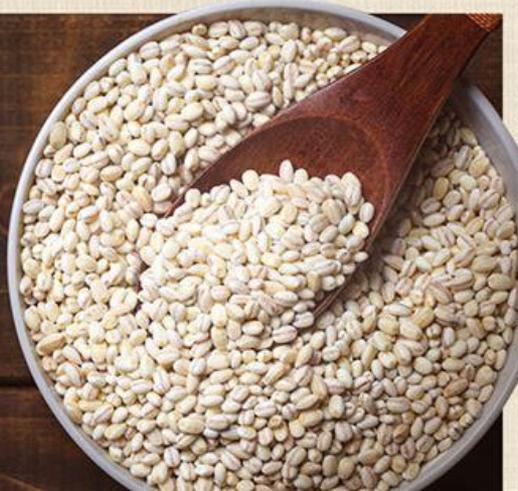


(アイリスオーヤマ)ドットコムアンケート(n=831)

白米と比べ、約**20**倍の食物繊維を含む、
もちりおいしいもち麦。

もち麦ってなに？

豊富な食物繊維を含み、食習慣を改善し、
体調を維持する一助、ダイエットの健康食品として注目。



カラダに良いことは
知っているけど、
「なかなか続かない」
「手間がかかる」と
思っていませんか？



もち麦に興味はあるけれど...続けられるかしら？
ほかの家族も食べてくれるかしら？

①パックごはんにするこ
とで、手軽に食べられます。

②もち麦を食べていると
いう実感を損なわずに、
おいしく食べられるような
配合にします。



食べやすさと満足感
のバランスを重視
したパックごはん



もち麦の美味しさをお手軽に

もち麦ごはん



お米にこだわるアイリスから
もち麦を手軽に
毎日続けられるように、
パックごはんができました。



もち麦ごはん

もち麦30%配合

●内容量

150g

●原材料名

うるち米(国産)、大麦

●栄養成分(150gあたり)

エネルギー: 201kal

たんぱく質: 約4.2g

脂質: 約0.9g

炭水化物: 約45.3g

-糖質: 42.2g

-食物繊維: 2.7g

食塩相当量: 0g

2018年11月2日発売

各社プライベートブランドに採用



参考)もち麦商品



iris-laza.co.jp



iris-laza.co.jp



iris-laza.co.jp



iris-laza.co.jp



宮城県



無洗米

300g

もち麦単独パック
十六穀米ブレンドパック

無洗米ともち麦のミックスパック