



「味付けごはん」で 利益確保と満足度UP↑

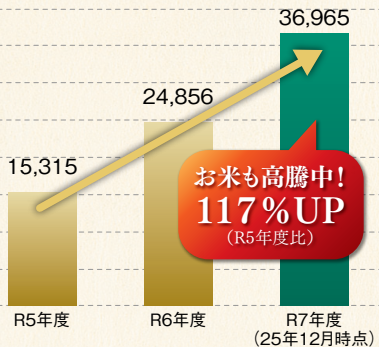
お米と海苔の価格高騰にお悩みではありませんか？
簡単調理で本格的な味付けごはんを実現する解決策をご提案します。

米と海苔がダブルで高騰する中、味付けごはんの人気は拡大中！

(※玄米)

米の価格高騰

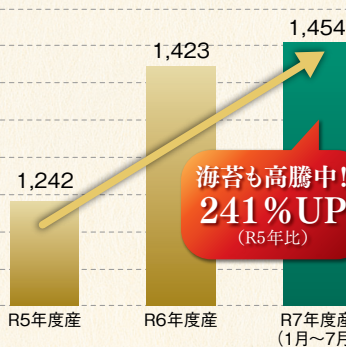
(単位:円 / 玄米60kg税込、玄米1トン)



(農林水産省「米穀の取引に関する報告」)

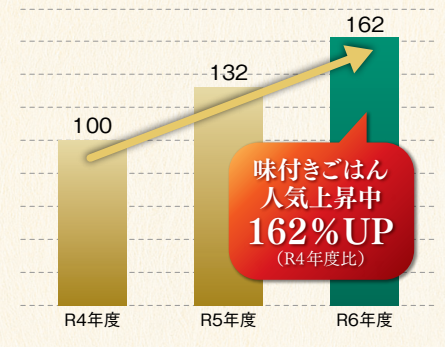
海苔の価格高騰

(単位:円 / 海苔の1キロ当たりの平均卸価格)



(東京都 中央卸売市場「市場統計情報」)

味付けごはんの需要拡大



(ライフスケープマーケティング「食MAP」令和4年度100として指数化)
(対象メニュー:まぜご飯/炊き込みご飯/イカめし/赤飯/おこわ/中華まき・おこわ)

「味付けごはん」が3つの課題を解決！

1

お米の質

だしのうま味が
米一粒一粒に浸透し、
お米のグレードに
依存せず、
安定したおいしさ！



2

海苔コスト

海苔を巻かずに
満足度の高い
「味付けおにぎり」で
原価を抑えつつ
メニュー価値を向上



38円/1個分
天かすもち麦
おにぎり



49円/1個分
さつまいも
おにぎり

3

オペレーション

炊き込みにすることで、
「海苔を巻く」
「具材を詰める」
などの工程が削減でき、
調理現場の
負担を軽減！



味付けごはんは、
「だし自慢」に
お任せください！



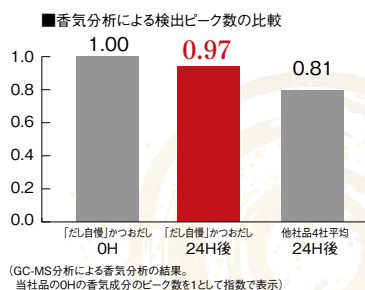
(※価格は当社調べ)



「味付けごはん」は「だし自慢」にお任せ! プロに選ばれる**3つの強み**

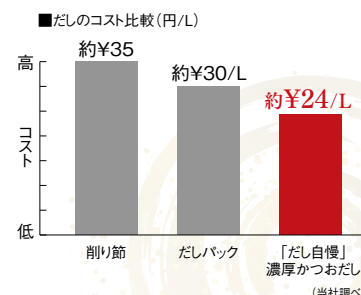
香りが持続

揮発しにくい香気成分を多く含有!
時間を置いても
だしの香りが長く残ります。



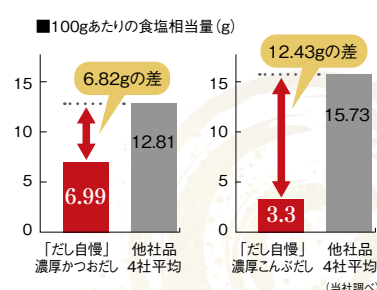
低コスト

高希釈タイプのため、
だしコストを抑えられます。



塩分調整が簡単

食塩相当量が低めのため、
メニュー全体の塩分量を
調整しやすいです。



「だし自慢」で作る惣菜ユーザー様向け**トレンドを捉えた即戦力レシピ**



「だし自慢」
濃厚かつおだし
(1L)

厳選したかつお節より抽出したエキスをベースに、各種調味料を絶妙にブレンドした透明タイプの液体和風だしです。

推奨希釈倍率: 50~100倍



健康

天かすもち麦
おにぎり



ご当地

沖縄県
煮豚ジューシー
おにぎり



季節

春の彩り
桜海老おにぎり



「だし自慢」
濃厚こんぶだし
(1L)

厳選した真昆布より抽出したエキスをベースに各種の調味料を絶妙にブレンドした液体和風だしです。

推奨希釈倍率: 100~200倍



健康

塩昆布と枝豆の
もち麦おにぎり



ご当地

愛媛県
鯛めしおにぎり



季節

生姜が香る
アサリおにぎり



「だし自慢」商品ラインナップ

プロ仕様・高濃縮

味の深みと香りを 引き立てる「だし自慢」

手間をかけずに、本格的な炊き込みご飯・混ぜご飯を実現。
原価高騰時代の強い味方です。



「だし自慢」
濃厚かつおだし
1Lボトル
推奨希釈倍率
50~100倍



「だし自慢」
濃厚こんぶだし
1Lボトル
推奨希釈倍率
100~200倍



「だし自慢」
濃厚いりだし
1Lボトル
推奨希釈倍率
100~200倍



「だし自慢」
濃厚関西あわせだし
1Lボトル
推奨希釈倍率
50~100倍