



お米のこころを伝える

むらせライス

<http://www.murase-group.co.jp/>

株式会社 むらせ

〒238-0011 神奈川県横須賀市米が浜通 1-6 村瀬ビル 2F

Tel:046-827-0088 Fax:046-822-5583

NEWS RELEASE

2016 年 10 月 5 日

“秋の味覚として、必ず食べるものランキング” で 秋刀魚に次いで、第 2 位の新米。この季節ならではの香り豊かな 新米をご賞味いただきたく「新米キャンペーン」を開催

むらせライスの公式通販：米ころ

米穀の製造加工および販売を手掛ける、株式会社むらせ（本社：神奈川県横須賀市米が浜通 1-6、代表取締役：村瀬 慶太郎）は、“むらせライスの公式通販「米ころ」”において、2016 年 10 月 1 日(土)より「新米キャンペーン」を開始しました。

ショップ名： むらせライスの公式通販「米ころ」

サイト URL： <http://komekokoro.jp>

新米、始まりました。

豊かな香りのおいしい新米を、ぜひお楽しみください。

ポイント還元・新米キャンペーン開催中！～11月30日まで

対象の新米商品は **10%ポイント還元！**

◆新米キャンペーンの概要

秋は、ごはんがおいしい季節。この時期ならではのおいしい新米を、ぜひ召し上がっていただきたく、新米をご購入時に新米購入価格の 10% をポイント還元（付与）する「新米キャンペーン」を開催。

例) 税抜価格で 5000 円分の新米をご購入の場合は、500 ポイント（500 円相当）が付きますので、次回購入時に 500 円分をポイントでご購入いただけます。

※ポイントは、お支払い後に付与となります。

期間： 2016 年 10 月 1 日(土)～11 月 30 日(水)

対象： 米こころ会員の方

※代金のご入金後にポイントが付与となります。

※付与されるポイント数は、対象商品の税抜価格に対しての 10%（四捨五入）となります。

※保有しているポイントは、1 ポイント=1 円換算でご利用頂けます。

◆新米商品ラインアップ

1. 【新米】新潟県魚沼産コシヒカリ
2. 【新米】新潟コシヒカリ
3. 【新米】無洗米 新潟コシヒカリ
4. 【新米】新潟こしいぶき
5. 【新米】福島ひとめぼれ
6. 【新米】無洗米 福島ひとめぼれ
7. 【新米】無洗米千葉コシヒカリ

その他のお米も続々と新米が登場します。



◆秋の味覚として、必ず食べるもののランキング

方法： インターネット調査「むらせライス サポーターサイト」

時期： 2016 年 9 月 23 日～2016 年 9 月 30 日

N数： 801

Q1. 普段の食事に旬の食べ物を取り入れるように意識していますか？（単一回答）

- ・ はい ： 93.3 %
- ・ いいえ： 6.7 %

多くの方が旬の食べ物を取り入れるように意識しているという結果となっております。理由としては、「季節を感じられるから」「最もおいしく食べられるから」という声が多く寄せられました。

Q2. 秋の味覚として必ず食べるものは何ですか？

1位 秋刀魚： 18.0 %

2位 新米： 14.8 %

3位 梨： 13.6 %

その他、栗、柿、葡萄、かぼちゃなどの声が多く寄せられております。ごはん好きにとっては、秋は秋刀魚をおかずに新米を食べるのが、最高の贅沢かも知れません。

【株式会社むらせについて】

本社：〒238-0011 神奈川県横須賀市米が浜通 1-6 村瀬ビル 2 F

代表者：代表取締役 村瀬 慶太郎

創業：大正 15 年 11 月 3 日

資本金：3 億円

Tel：046-827-0088 Fax：046-822-5583

URL：<http://www.murase-group.co.jp/>

事業内容：米穀の製造加工および販売

■本件に関するお問い合わせ先

株式会社むらせ 東京本部 オンラインショップ担当

Tel：0120-72-0088 Fax：03-3249-2676

Email：shop@komekokoro.jp