



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

プレスリリース

2016年11月29日

報道関係者各位

山形県名産「だだちゃ豆」の香りがほのかに香る切り餅 「ほの香餅」を新発売

2016年11月14日より発売中

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、このたび山形名産「だだちゃ豆」の香りがする切り餅「ほの香餅」を2016年11月14日より発売開始しました。

「ほの香餅」は山形県産のもち米「酒田まめほの香」を100%使用し、山形名産「だだちゃ豆」の香りがほのかに香る「お米屋さんが作った新しいお餅」です。

このたび発売の「ほの香餅」は、年末年始の定番である「お餅」に新鮮な風を吹かせたいという想いから作られた商品です。



◆主な特長

1. 米屋のこだわり 山形県庄内産もち米「酒田まめほの香」100%使用

山形県庄内産の安心・安全なもち米を使用し「香り」に注目した新しいお餅です。

舌触りがなめらかで、ふっくらと美味しいお餅が焼けるように、餅表面にスリットを入れ、「品質」「おいしさ」「食べやすさ」にこだわりました。

2. ほのかに香る山形名産だだちゃ豆の香り

袋を開けたときからほのかに香る枝豆の香りは、「きなこ」とも好相性。

いつもの餅料理のアクセントに、枝豆のほのかな香りを活かした新しい餅レシピにと、アイデアが広がります。

3. 特別感を感じさせる「銘菓」のようなパッケージ

単調になりがちな餅売り場でも見つけやすい、「特別感」がありながら、どこか懐かしいパッケージです。

また、餅の個包装に脱酸素剤と賞味期限の印字をし、いつでも安心して気軽に食べられます。

◆ 「ほの香餅」を楽しむためのおすすめの食べ方

コシ・舌触りの良い「ほの香餅」は磯辺焼きや雑煮などの調理方法でも十分に美味しいですが、ほのかな「だだちゃ豆」の香りを活かすには、焼いた後に「きなこ・砂糖」を絡めて食べるのがおすすめです。



【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2F

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

企業名：株式会社むらせ

担当者名：食品本部 食品営業課 大房

Tel : 03-5623-0088 Fax : 03-3249-2676

Email : ts_ohfusa@murase-group.co.jp