



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

2017 年 5 月 9 日

報道関係者各位

ライスグラノーラの簡単アレンジレシピを 8 日間連続で公開

むらせライスの公式通販：米こころ

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）が運営する“むらせライスの公式通販 米こころ”で、「ライスグラノーラの簡単アレンジレシピ」を 2017 年 5 月 10 日（水）から 8 日間連続で公開します。

ショップ名： むらせライスの公式通販「米こころ」

サイト URL： <http://komekokoro.jp>

ライスグラノーラ アレンジレシピ♪



◆ライスグラノーラ

国内産 100%のお米で作ったライスパフとオーツ麦を丁寧に焼き上げ、ドライフルーツや乾燥野菜などをバランス良く加えた低グルテンの「お米の国のグラノーラ」です。

商品アイテム（すべてオープン価格）

- ・ ライスグラノーラ メープル味 240g
- ・ ライスグラノーラ きなこ味 240g
- ・ ライスグラノーラ 和風だし味 220g
- ・ ライスグラノーラ ポケット メープル味 40g
- ・ ライスグラノーラ ポケット きなこ味 40g
- ・ ライスグラノーラ ポケット 和風だし味 40g

◆公開予定の簡単アレンジレシピ

- Day 1： 5月10日（水）→ 「あえるだけ！だし味の和風パスタ」
- Day 2： 5月11日（木）→ 「クリームチーズのメープルディップ」
- Day 3： 5月12日（金）→ 「ザクっときなこの生八ツ橋」
- Day 4： 5月13日（土）→ 「グラノーラ入り 3種の生春巻き」
- Day 5： 5月14日（日）→ 「新玉ねぎとツナのだし味サラダ」
- Day 6： 5月15日（月）→ 「ドライカレーのメープルmix」
- Day 7： 5月16日（火）→ 「抹茶ときなこの和風パフェ」
- Day 8： 5月17日（水）→ 「3種のアイスにグラノーラトッピング」

【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