

プレスリリース

2017年10月10日

報道関係者各位

食のプロが伝える！むらせライス公式通販「米ころ」

商品ページを一部リニューアル

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）が運営する“むらせライスの公式通販 米ころ”において、2017年10月10日（火）より商品ページを一部リニューアルいたします。

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?bno=PR>

◆リニューアルの概要

お客様への商品認知と感心をより高めてもらうため、第三者の声として料理研究家やごはんソムリエなどの“食のプロ”がむらせライスのお米やライスグラノーラなど全6商品を紹介。

また、「色んなお米を食べてみたいけど、何を選んだら良いかわからない」「お店はおすすめているけど、実際はどんな商品なの？」などのお客様の悩みを解消するため、実際に食べた感想やおすすめの食べ方、どのような人におすすめかなど、お客様が商品を選ぶ際にお手伝いできるようなコメントを掲載いたします。



◆商品販売ページ URL

1) 新潟県魚沼産コシヒカリ／天谷ゆか(フリーアナウンサー、ごはんソムリエ)

<http://komekokoro.jp/item/23215.html?bno=PR>

福井放送(株)元アナウンサー。現在はフリーアナウンサー、ナレーターとして活動中。一方で、オーガニックコットンの木綿着物ブランド「るるん」を立ち上げ、デザインやプロデュースを手掛ける。ブランドを通し、着物の楽しさや、オーガニックコットンの心地良さ、大切さを伝えている。“食”への関心も高く、NPO 法人 青果物健康推進協会所属の

「ベジフルティーチャー」として食生活の向上や食育、農業支援の活動にも積極的に参加。さらに「ごはんソムリエ」の資格を取得し、ごはんを中心とした和食の良さを伝えている

2) 特別栽培米 新潟県産コシヒカリ／西岡麻央(フードアナリスト)

<http://komekokoro.jp/category/RICE/24565.html?bno=PR>

大手航空会社の客室乗務員として4年間勤務し、その後エコールエミーズにて料理の基礎からおもてなしの演出までさまざまな観点で食について学び、料理家デビューする。客室乗務員時代の不規則な生活の経験から、身体に極力負担をかけない食生活を提案するようになる。ELLE gourmet フードクリエイター部所属のほか、大手食品メーカーのレシピ開発、メディアでの料理タイアップ企画などで精力的に活動中。パワーサラダ専門店「HIGH FIVE SALAD」メニュー監修。

3) 国内産 二十五穀米／鈴木あすな(管理栄養士/料理研究家)

<http://komekokoro.jp/item/29360.html?bno=PR>

愛知県名古屋市出身。大学卒業と同時に「管理栄養士」を取得し料理研究家としてのキャリアをスタート。結婚を機に世界中にたくさんの素敵なお卓=TABLEを作りたいという思いから株式会社 Table for を立ち上げる。現在は料理教室「Cooking School“Table for”」の運営やメディアを通じた情報発信、レシピ開発、プロデュース、地域貢献など、より豊かな食卓が増えるよう幅広い活動をしている。

4) 八種彩り豆の玄米ごはん／石松利佳子 料理研究家

<http://komekokoro.jp/item/4050131670.html?bno=PR>

「身体の中から美しく」をコンセプトに、中医学の考えとマクロビオティックを融合させた植物性100%の料理教室「Salon de R」を主宰。外食は楽しみつつも自宅での食事をマクロビオティックに変えて身体が元気になったことから、「食と健康」について興味を持つ。その後は、中国の医学理論に基づいた薬膳を学び、季節や体質、心と身体つながりなど、その人の状態によって食べるべきものが変わることを知り、料理教室だけでなく薬膳の理論が学べる資格取得講座をスタート。その他、ワインスクールや専門学校での講師、WEB・雑誌にてコラム執筆やレシピ紹介、企業へのレシピ提供や商品開発なども手掛ける。

5) 福島県産ミルクQueen／今橋幸子(食卓コーディネーター)

<http://komekokoro.jp/item/21595.html?bno=PR>

母親譲りの器好きが高じて習い始めたテーブルコーディネートで、いくつかのコンテスト入賞を機に、2013年1月、食空間を通して自分らしいライフスタイルをクリエイトする「essenza style」設立。2013年6月には、お魚ごはん&カフェと料理教室「今橋家」をオープン。2014年3月より、お魚の美味しさや健康・美容に良いお魚ごはんをもっと身近なものにしてほしいという思いで、鮮魚のお土産付きのお魚料理教室を開催中。お魚をさばくレッスンは老若男女問わず好評を得ている。カフェや料理教室で使用する鮮魚は、魚市場の仲買人である父から仕入れ、毎朝魚市場に出向いては魚の目利き修業中でもある。

6) ライスグラノーラ／小野孝予(料理研究家/食トータルデザイナー)

http://komekokoro.jp/item/RICEGRANOLA_ASSORT.html?bno=PR

株式会社クオリア取締役社長。田崎真也氏に師事してソムリエ、きき酒師の資格を取得。料理学校、フードコーディネーター養成スクール、テーブルコーディネイトスクールにて食全般に関する知識を深め、家庭料理をテーマにしたサロン形式の料理教室「クオリア」を主宰。日本文化の特徴である季節感、気配り、おもてなしの心を取り入れたアイデアで提案し、教室へは延べ3,000人以上の生徒が訪れる。一方、ソムリエ、チーズプロフェッショナルとしてワインやチーズの講座も開催。WEB、雑誌のコラム執筆やレシピ紹介、企業へのレシピ開発も行なう。NHK総合テレビ、ラジオ文化放送など様々なメディアにも出演。

※ 10月10日（火）より掲載開始予定。

【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