



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

2018年9月6日

報道関係者各位

「ライスグラノーラ 和風だし味」×「お茶」のベストコンビ総選挙の結果を発表

二子玉川ストリートマーケット ふたこ座にて試食アンケートを実施

むらせライスの公式通販 米こころ

お米の精米・卸売事業を手掛ける株式会社むらせ（本社：神奈川県横須賀市、村瀬 慶太郎 社長）が運営する“むらせライスの公式通販 米こころ”は、「ライスグラノーラ＊グルテンフリー」の出店名で出店した「二子玉川ストリートマーケット ふたこ座」にて、「ライスグラノーラ 和風だし味 × お茶のベストコンビ総選挙」を開催いたしました。最も票を集めめた組み合わせは「緑茶」（47%）でした。

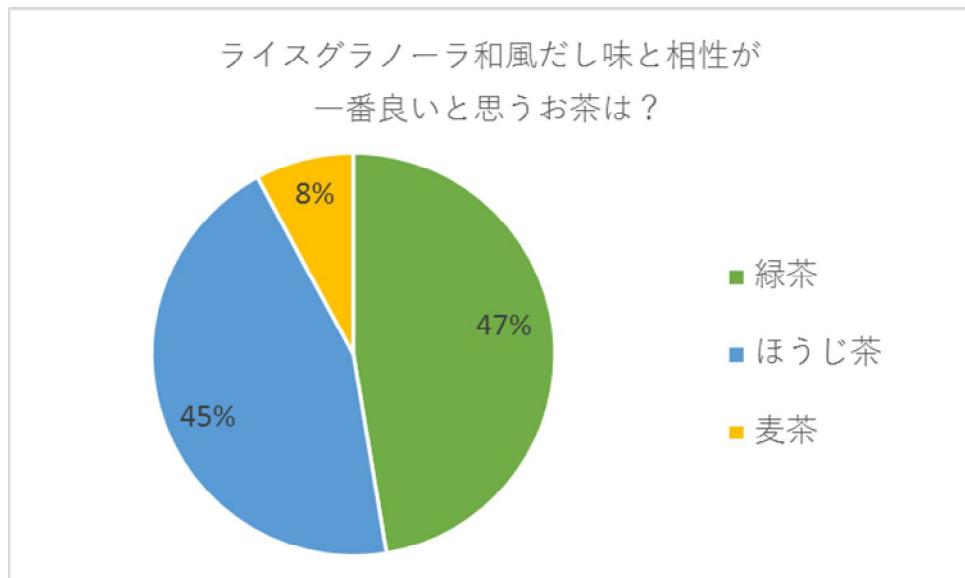


二子玉川ストリートマーケットふたこ座にて「ライスグラノーラ＊グルテンフリー」で出店した8月23日（木）・24日（金）の2日間で、来場者に「ライスグラノーラ 和風だし味」に「3種類のお茶（緑茶・ほうじ茶・麦茶）」をかけて試食を行い、一番相性の良いと思う組み合わせに投票して頂きました。

投票の結果、「緑茶」（47%）が「ほうじ茶」（45%）と僅差で最も多く票を得ました。

緑茶が選ばれた理由としては、「ライスグラノーラ 和風だしの味が程良く感じられる」「緑茶との組み合わせが一番あっさりしていて食べやすい」との意見がありました。

また、ほうじ茶は「ほのかにほうじ茶の苦みが感じられる」「ライスグラノーラ 和風だし味とほうじ茶の風味のバランスが良い」、麦茶は「一番味に深みがある」といった意見がありました。



<商品紹介>

■むらせライス ライスグラノーラ 和風だし味

国内産 100%のお米（玄米）で作ったライスペフとオーツ麦を丁寧に焼き上げ、紫いもやにんじんなどをバランス良く加え、かつおと昆布のおだしで仕上げました。からだにやさしいグルテンフリーのグラノーラです。

商品紹介サイト : <http://ricegranola.com/>

インスタURL : https://www.instagram.com/rice_granola/

<イベント概要>

■名称 : 二子玉川ストリートマーケット ふたこ座

■開催日時 : 2018年8月21日(火)・24日(金) 11:00~19:00

※ライスグラノーラ＊グルテンフリーの出店は8月23日(木)・24日(金)のみ

■会場 : 二子玉川ライズガレリア(二子玉川駅出て右手すぐ)

■主催 : ふたこ座実行委員会

【ネットショップについて】

むらせライスの公式通販：米こころ

URL : <http://komekokoro.jp/>

【“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 : 代表取締役社長 村瀬 慶太郎

創業：大正 15 年 11 月 3 日

資本金：3 億円

T E L : 046-827-0088 / F A X : 046-822-5583

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

■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