



ちょっといい、すごくいい。

NEWS RELEASE



1月17日は「おむすびの日」 進化を続ける、最新おむすび事情



1月17日は「おむすびの日」。少し前、「おにぎらず」「スティックおにぎり」など画期的なおむすびブームがありました。最近ではSNSで映える見た目が華やかな「ビジュアル系おにぎり」や具たくさんでボリューム満点の「ごちそうおにぎり」が人気を集めています。人気インスタグラマーTesshi (@tmytsm) さんが「主役は、ごちそうおにぎり」というレシピ本を2018年4月に発売し、amazonでもベストセラー1位(12月現在)に。また、ミシュランガイド東京2019におにぎり専門店「おにぎり 浅草宿六」が登録されるなど、私たち日本人のソウルフードおむすびはさらに進化を遂げ、再注目されています。

せっかく作るなら美味しいおむすびを作りたいものです。そこでポイントとなるのが“塩加減”と“握り方”。手のひらを水でしめらせ、ひとつまみの塩を両手に広げます。そして、ごはんを手のひらにのせ、軽く放り投げるような感じでリズムカルに握るとふっくらおいしいおむすびができあがります。



●ラップとパラパラ塩ふるいを使えば、手を汚さずにおむすびができる！

(※1) 塩加減の比較 (粗塩)



●まんべんなくパラパラ振れている



●ムラがあり、塩が多い所がある

また、最近は衛生面や手荒れが気になることから、おむすびを握る際ラップやおむすび成形機を使用する人も多いです。ラップなどで作る際も塩加減は重要、けど手を汚したくない…スプーンでふりかけるとドバッとこかかってしまう…

そこで、便利なのが『パラパラ塩ふるい』(オークス製)。塩をすくってスライドさせると、約小さじ1の塩を計ることができます。塩を直接接触らず、塩加減の調整が簡単です。(※1) 道具(ラップやおむすび成形機)を使っておむすびを作る時は「パラパラ塩ふるい」！これが手を汚さずおいしく作るベストな組み合わせです。

1月17日の「おむすびの日」はトレンドおむすび、そして関連便利グッズ(※2)で特集を組んでみてはいかがでしょうか？

(※2) おむすび関連便利グッズ

スライドで
すり切り



『パラパラ塩ふるい』
648円(税込)

東急ハンズおむすび型売れ筋ランキング (2018/12/26 現在)



No. 1
おにぎり型 2ク
取W
簡単におにぎりが
一度に2個出来ま
す。
226円(税込)



No. 2
おにぎらず cub
e box C-451
ホワイト
きれいなおにぎら
ずが、簡単に作れ
ます
734円(税込)



No. 3
三角おにぎり型
3穴
塩の香りで弁当
づくりが楽しくは
ずむ。
1,566円(税込)

下記のような企画がございましたら是非お役にしてください

- 最高のおむすびの秘訣はコレ！
- 華やかなビジュアル系おむすび
- 食べごたえ抜群！ごちそうおむすび

■お問い合わせ先

オークス株式会社 マーケティング本部 三ツ本(ミツモト)・布施

〒955-0842 新潟県三条市島田 2-8-3 Tel:0256-35-1211 Fax:0256-35-0341

Email:media@aux-ltd.co.jp URL:www.aux-ltd.co.jp