幅広い世代で人気　釜めしの素

みなさん、こんにちは！

穀物繊維をテーマに雑穀・大麦・シリアルを提案しています
ライスアイランドメールマガジン♪

今回は釜めしの素について発信します。
我が家でも大活躍アイテムです。

■釜めしの素人気のワケ
昨年は、コロナによる自宅での米を使用する機会増えました。
しかし、お米の消費は減ってしまい、かつてに無いほど
落ち込んでしまっている奇妙な現象が出ています。
釜めしの素はお米の消費シーンが増えて、
前年比２桁増に近い大幅な伸長率で推移しました。

旬の食材が家族と一緒に味わえるメニューとして親しまれています。
また、常温・長期期間の保存が可能で、調理が簡単で経済的
という点においても支持され、長年堅い需要を誇ります。
炊き込みごはんにすれば、おかずを１品減らすことも。
（→主婦の方には大きなポイントでもあります。）

具材の旬が訴えやすく、新米と行楽フェアのある秋が売上の最盛期。
最近では海鮮系も登場して支持されているようで、
春は「鯛」や「はまぐり」、秋は「カニ」など、
季節・高級感が伝わりやすく人気を呼んでいます。

白米は嫌だけどまぜごはんなら食べられる！
という小さなお子さんも多いことと思います。

■巣ごもり生活が追い風に
緊急事態宣言が発令された昨年４月は大幅に売り上げを伸ばし、
大手メーカーには過去類に見ない注文が寄せられました。
限定品などの商品一部を生産休止にして、定番商品に集中受注し、
消費急増に応えた対応に。
緊急事態宣言が解除された５月以降は、発注も落ち着き、
メーカーの出荷は反動減に陥ったものの、店頭販売は順調だったそうです。
家庭内食が増えたまま、釜めしの登場頻度も高止まり、
市場の間口を広げたという評価です。

■市場を支えるユーザーは意外にも・・？！
安定して数あるごはん周辺の商品の中でも優等生的存在と言われる
釜めしの素は、高齢層中心のヘビーユーザーに支えられている面も。
そのシニア世代に向けて、２合用や減塩の商品の登場も見られます。
２合用を求める消費者の問い合わせが意外に多いんだそうです。

■鳥や五目など既存品の課題は原料高。
原料の相場は業界共通のため、事業と市場継続を可能にする
コスト反映は各社必須になってきます。
具材を減らすと消費者離れにつながるので避けたいところ。

野菜高が続くと、副菜の代わりに釜めしの素という需要も多く
2018～2019年には野菜価格が下落しましたが、コロナ特需が貢献。
それに応えられる主力商品の大量・安定生産できたことも
売上を伸ばした要因のひとつとされています。
これからのトレンドとして、野菜の乾燥が簡単に
できるようになったこともあり、
乾物としての釜めしの素のバリエーションが
増えていくことが予想されています。

■ライスアイランドがおすすめする商品
釜めしにあう、おこめの花シリーズ♪
使いやすい２合パックです。

・グレインカット玄米　300g
　玄米表面のロウ層を削り、炊飯器で白米と同じように
　炊ける玄米商品。玄米の栄養価はそのままで
　玄米に苦手意識がある方でもおいしく食べられます。
　その他内容量／750g（150g×5）、2kg、5kg

・もち麦十六穀ごはん
　雑穀と白米をミックスして炊きやすく、食べやすくした商品です。
　簡単に炊けるのに、雑穀ともち麦の食物繊維をプラスオン！
　内容量／300g

・黒米のお赤飯
　手間なく本格派の炊き込み赤飯。
　アントシアニンで上品な赤紫色になります。
　自宅で炊ける手づくり赤飯です。
　内容量／300g

◆◇◇――――――――――――――――――――――――――――――――
スーパーマーケットトレードショー2021 に出展します
2021 年 2 月 17 日（水）～　19 日（金）＠幕張メッセ

出展ブース番号【SMTS8-208・DTS2-324】
――――――――――――――――――――――――――――――――――◇◇◆
――――――――――――――――――――――――――――――――――◇◇◆
株式会社ライスアイランド
（岐阜本社）岐阜県岐阜市香取町３丁目３８番地
　TEL 058-253-0303 FAX 058-252-5115
（東京営業所）東京都千代田区有楽町 2-10-1 交通会館 1F
　TEL 03-5288-7700 FAX 03-5288-7701
※アンテナショップ【穀物繊維倉庫】も併設！
◆◇◇――――――――――――――――――――――――――――――――――