

ヤオコー

## デリカ「おむずび幸米」を発売 ～店内手づくりおむすびをリニューアル～



ヤオコーは、店舗惣菜売場で販売する「店内手作りおにぎり」8品をリニューアルし、2021年8月4日（水）からヤオコー全店（商品取扱いのない一部店舗除く）にて発売した。

リニューアルに伴い、利用客とヤオコーをより強く結ぶ商品にしたいという想いから、リニューアル8品の他、焼おむすびも含めた10品を「おむすび幸米（さちべい）」へと名称変更し、専門店に負けない美味しさのおむすびを提供していく。

今回のリニューアルでは、寿司部門所属の女性バイヤーが、「忙しい合間にお買物をされるお客さまのお役に立ちたい」と考え、夕食としても1つで満足できる大きさで、美味しく、安全・安心な商品を目指し開発した。従来から採用していた原材料・製法をすべて見直し、米は会津産こしひかりを採用し、毎朝店内でふっくらと炊き上げる。塩は、淡路島の藻塩を使用し、

店内で一つ一つ振り塩をして手むすびをすることで、家庭で作るような味わいを実現している。

寿司部門では、食品スーパーの主な利用客である主婦の視点に立った商品開発の強化に向け、数年前から女性バイヤーを増員し取り組んでいる。

リニューアルポイント1つ目は、おむすびの具材は、具材比率を1.4倍（焼きおにぎりやセット等は除く）にし、溢れる具材感で一口目から最後まで具材を楽しめるようにした。2つ目は、毎朝店内炊飯する米は、粘り・柔らかさ・甘み・香り・ツヤのバランスが良く、おむすびによく合う「会津産のこしひかり」を使用。3つ目は、旨味と優しさが特徴の淡路島藻塩を使用し、店内で振り塩をして手むすびをする。4つ目は、具材の代表格でもある紅鮭は、店内でふっくらとやわらかく焼き上げている。