

具材がしっかり入ったおにぎりを、簡単につくることができる！ 「おにぎりッチ」シリーズ新発売！

キッコーマン食品株式会社は、8 月 4 日に、具材がしっかり入ったおにぎりを、簡単につくることができるおにぎりの具「キッコーマン おにぎりッチ」シリーズを全国で新発売します。「焼肉味」「チャーシュー味」「きんぴらそばろ」の 3 種類です。



■「おにぎりッチ」シリーズとは？

当社の調査（※1）によると、おにぎりをつくる人には、「満足感のあるおにぎりをつくりたいが、つくりことができている」「具材がマンネリ化する」「栄養バランスに不安がある」「手が汚れる・洗い物が出る」といった不満があることがわかりました。

「おにぎりッチ」シリーズは、具材がしっかり入ったおにぎりを、簡単につくることができるおにぎりの具です。おにぎり 2 個を 2 回つくりことができます。

① 具材がしっかり入っている！

具材がしっかり入っていて、具材の味がご飯にしみるので、最後までおいしく召しあがることができます。

② 手を汚さず、洗い物も出ない！

ラップを使うことで、手を汚さずにおにぎりをつくりことができます。また、ボウルや食器が不要なので、洗い物も出ません。

③ 栄養バランスを考えた具材！

具材には、たんぱく源となる肉を使用しました。また、塩味おだやか（※2）で、塩分が気になる方や、お子様も安心して召しあがれます。

（※1）2024 年 3 月および 9 月キッコーマン調べ（30～60 代女性 おにぎりを自宅で月に 2 回以上つくる人 n=600）

（※2）おにぎり 1 個分（14.0g）当たりの食塩相当量：

「焼肉味」…0.5g

「チャーシュー味」「きんぴらそばろ」…0.4g

（参考）おにぎりの食塩相当量（日本食品標準成分表 2020（8 訂））＊塩むすび…0.6g

■つくり方

- ①ラップの上に温かいごはん約 120g を縦に広げます。
- ②ごはんの上に 1 袋の半分の具をのせます。
- ③ラップを手前側から持ち上げて折りたたんで具材をはさみ、好みの形にととのえます。
お好みでのりをまいてもおいしく召しあがれます。

① ラップの上にごはんを縦に広げる。



*塩は不要です。

② ごはんの上半分に、1袋の半分の具をのせる。



・めやす線を参考に

③ ラップごとパタンとはさんで、好みの形にととのえる。



■3種類の味わい

「焼肉味」は、鶏肉、牛肉、たまねぎなどの具材入りです。コチュジャンの辛み、ごま油の風味をきかせた、濃厚な味わいです。

「チャーシュー味」は、鶏肉、豚肉、たけのこを香味野菜と一緒に甘辛く煮込みました。

「きんぴらそばろ」は、鶏肉、ごぼう、人参、レンコン、ひじきをごま油で炒め、甘辛く味付けしました。

キッコーマンは、ライフスタイルが変化し、調理の時間短縮や簡便化のニーズが高まる中、これからもお客様のニーズにお応えする新たな価値を持つ商品をお届けし、健康的で豊かな食生活を応援してまいります。

記

1. 品名及び内容量・容器、価格

(単位:円 消費税別)

品名	内容量・容器	希望小売価格
		1袋あたり
キッコーマン おにぎりッチ 焼肉味	56g (28g×2) パウチ	220
キッコーマン おにぎりッチ チャーシュー味	56g (28g×2) パウチ	220
キッコーマン おにぎりッチ きんぴらそばろ	56g (28g×2) パウチ	220

※上記の希望小売価格は、あくまで参考価格で、小売業の自主的な価格設定をなんら拘束するものではありません。

2. 発売日 2025 年 8 月 4 日

3. 販売地域 全 国

4. お客様お問合せ先 キッコーマンお客様相談センター TEL 0120-120358

以上