NEWS

報道関係各位

2022 年 2 月 10 日

日販セグモ株式会社
東京都千代田区神田東松下町 28 番地 4

全国の“ごはんのおとも”を極めた　**ごはんのおともソムリエ**が

お家ごはんの機会が多い今だからこそ楽しみたい

“ちょっと贅沢な気分”が味わえる「ごはんのおとも」５選を発表！

ごはんのおともソムリエが監修するイベント「ごはんのおともの会」は３月 19･20･21 日に開催決定

日販セグモ株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役：安井邦好）が 3 月 19 日（土）～21 日（祝・月）の 3 日間開催する“ごはんのおとも”の即売イベント「ごはんのおともの会」を監修するごはんのおともソムリエが、お家時間が長くお家ごはんの機会が多い今だからこそ楽しみたい“ちょっと贅沢な気分”が味わえる「ごはんのおとも」5 品を選出しました。

ごはんのおともソムリエ　水口 真優子　プロフィール

年間に食べるごはんのおともの数は 100 種以上。日本中のごはんのおともを食し、日夜白米とのマリアージュ研究に励む。ごはんのおともに合う白米にも目がなく、多くのごはんのおともにベストマッチするお気に入り米は「銀河のしずく」。

なお、このたびの「ごはんのおとも」5 選も購入できる“ごはんのおとも”の即売イベント「ごはんのおともの会」では、日本の各地で人気を誇る「知る人ぞ知る」ごはんのおともが数多く集結いたします。

ごはんのおともの会公式サイト：https://gohannootomonokai.jp/

お家ごはんの機会が多い今だからこそ楽しみたい “ちょっと贅沢な気分”が味わえる「ごはんのおとも」5 選

ごはんのおともソムリエ 「ごはんのおとも」5 選について・・・

数多ある「ごはんのおとも」から今回ご紹介する 5 品を選ぶのは本当に大変でした。この 5 選は、順位がつけられないほどの逸品揃いです。炊き立てごはんに併せるだけで他にはもう何もいらないくらい完成されたおともの方々です。
主役級の役割と存在感のおとも、ぜひお試しください！

※価格は全て税込

◇【トロ缶シリーズ】ミニとろイワシ味付

価　　格： 324 円／1 缶
メーカー： 株式会社千葉産直サービス（千葉県千葉市）
商品特長： 元祖とろイワシ缶が誕生した 1986 年から愛され続けるトロいわし缶シリーズの商品。旬最盛期に千葉県銚子港で水揚げされる鮮度のよいマイワシの中から脂の乗った良質なサイズだけを厳選し、喜界島産きび糖と国産丸大豆醤油だけで骨まで柔らかく煮込みました。

ごはんのおともソムリエ コメント
千葉産直サービス様の人気 No.1 商品であることに納得の逸品。
開缶すると缶いっぱいにイワシと黄金色の煮汁がたっぷり！
余計な味付けはせず、旬のマイワシ本来の美味しさを楽しめます。
煮汁にもうま味がたくさんつまっているので、つゆだくになりすぎないよう注意しつつ、たっぷりごはんにかけてください！
「ごはんのおともの会」では、通常 3 缶で 1 万円するプレミアム缶をお得に購入できる大チャンスです。

◇国産こめ油使用　ごはんのおとも　食べるこめ油　ジンギスカン風

価　　格： 498 円／1 瓶 110g
メーカー： ライスフレンド株式会社（大阪市鶴見区）
商品特長： にんにくや玉ねぎをたっぷり使用し、ラム肉特有の香りを程よく抑え、ジンギスカン風の味が手軽に楽しめる食べるこめ油。甘辛いにんにく醤油の味がアツアツごはんにぴったり。ごはんのおとものほか、パンやパスタ、チャーハンにもお試しを！

ごはんのおともソムリエ コメント
ひと瓶にラム肉を 20%以上も配合している食べ応えのある逸品。
甘辛にんにく醤油味でパンチが効いており、ごはんを食べる手が止まりません。ラム肉がゴロゴロ入っているので、食べ応えも大満足です。
瓶のピリ辛な油もアツアツごはんにさっとかけると、ごはんとラム肉がよりまとまって美味しさが倍増します。

◇鰹節屋がつくった海宝飯ふりかけ

価　　格：730 円／1 袋 28g
店 舗 名：堅魚屋（株式会社新丸正、静岡県焼津市）
商品特長：鰹節屋特製の鰹節に国産のあおさ海苔、バラ海苔、刻み海苔、国内製造のとろろ昆布を絶妙なバランスでブレンドした食塩不使用のふりかけ。ごはんにたっぷりとのせてお好みで醤油をかけると、口の中いっぱいに磯の香りが広がります。

ごはんのおともソムリエ コメント
鰹節の名人が作り出すこだわりの鰹節に、形状の違う海苔とのコラボレーションで、ごはんに載せた時からふわっと磯の香りが広がります。
塩不使用なので健康志向の方にも嬉しい一品。
卵黄と併せてみても程よい塩味がまろやかにマッチしますよ！冷たいお茶をかけてお茶漬けにして食べるのもオススメ。

◇うまくて生姜ねぇ!!

価　　格：648 円／1 瓶
メ ー カ ー：有限会社吾妻食品（福島県耶麻郡）
商品特長：細かく切った国産生姜を特製醤油に付け込んだ食卓の名脇役。福島県産えごま入り。ごはんにかけるほか、納豆にまぜたり、うどんやお刺身の薬味にもぴったり。

ごはんのおともソムリエ コメント
生姜の爽やかな辛みがスコーンッと一直線に届きます。見た目はシンプルでも鼻に抜ける風味の華やかさが不思議な一品です。生姜が細かく刻まれているので、さらっとごはんにかけるとお箸が止まりません。
ゆで卵のトッピングにしてもナイスコンビです。ぜひやってみてね！

◇土佐のごちそう赤かつお

価　　格：850 円／1 瓶
店 舗 名：上町池澤本店（株式会社上町池澤、高知県高知市）
商品特長：高知・土佐の鰹を秘伝のタレで甘辛く炊き上げ、生姜やじゃこ、大葉をあわせたピリ辛のオイルフレーク。ほかほかのごはんとともに、パスタのトッピングや冷奴の薬味などにもぴったり。

ごはんのおともソムリエ コメント
甘辛に炊きあげられた鰹がふっくらしており、大豆油と醤油がしっかり絡んで噛むたびにじゅわっとうま味が広がります。次に存在感があるのが細長くカットされた生姜。すっきりした辛みとシャキシャキした食感が瓶の中のアクセントになっています。辛すぎないので、お子様にもおすすめ！大人はお酒をご用意ください。

■“ごはんのおとも”の即売イベント「ごはんのおともの会」開催概要

知る人ぞ知るごはんのおとも、まだ見ぬおともが大集合！
会場では「ごはんのおともの賞」を決めるための試食ブースもあります！
ここにくれば一生を共にするごはんのおともに必ず出会えるかも？！
ぜひ、あなたの推しのおともを見つけに来てください。

名　　称：ごはんのおともの会
主　　催：日販セグモ株式会社
開 催 日：2022 年 3 月 19 日（土）～21 日（月・祝）
時　　間：10：00～17：00
会　　場：五反田 TOC ビル
入 場 料：200 円(未就学児は無料)
特 別 協 力: 北野エース
協　　賛：いわてのお米ブランド化生産販売戦略推進協議会／茶彩 絲
公 式 サイト：https://gohannootomonokai.jp/
公式 SNS：https://twitter.com/gohanotomokai （Twitter）
https://www.instagram.com/gohannootomonokai/ （Instagram）

※イベントの詳細は随時公式サイトで公開中。
※「ごはんのおともの会」への出店をご希望のメーカー様、ならびに協賛をご検討の企業様は、
「ごはんのおともの会」公式サイトからお問い合わせください。

＜本件に関するお問い合わせ先＞
日販セグモ株式会社　担当：水口
TEL：070-2461-4336
（平日 10:00～12:00、14:00～17:00）
E-mail：info@gohannootomonokai.jp

★「ごはんのおともの会」公式 SNS　キャンペーン実施中！

公式 SNS キャンペーンに参加してくれた方の中から抽選で、各応募方法で 5 名様に、
岩手県のブランド米『銀河のしずく』2 kgと、ごはんのおともソムリエがセレクトしたごはんの
おともをセットにしてプレゼントします。
※当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

【応募方法】

■Twitter にて参加の場合

1. 公式 Twitter　https://twitter.com/gohanotomokai　をフォロー
2. キャンペーン紹介の投稿を 2 月 28 日(月)23：59 までに RT

■Instagram にて参加の場合

1. 公式 Instagram　https://www.instagram.com/gohannootomonokai/をフォロー
2. 「＃ごはんのおともの会」のハッシュタグをつけて、おすすめのごはんのおともの写真をアップし、おすすめのポイントを明記の上 2 月 28 日(月)23：59 までに投稿

皆さんのご参加お待ちしております！