

定番商品は、こうして生まれた **第41回**

こだわりが詰まった 焼おにぎり

ニチレイフーズ



ご自分で焼おにぎりをつくられたことがあるだろうか。にぎり方が柔らかいとぼろぼろと崩れるし、固いとおにぎりのふわとした食感がなくなって醤油がしみこまない。焼き網に米粒がくっついてしまい焼け焦げて炭のようになるし……、とにかく、ものすごく難しいのである。

しかし、そんな焼おにぎりを簡単につくる方法がある。そう、電子レンジで約1分、「チン」すればいいのだ。

その、チンすればいい冷凍の「焼おにぎり」は、1991年に誕生した。焼おにぎりであるからには、基本的に材料は米と醤油。だから素材やにぎり方、焼き方にはとてもこだわっている。

「お米はきららで、北海道産の1等米を使用しています」と、焼おにぎりについて熱く語ってくれたのは、ニチレイフーズ家庭用事業部家庭用



「焼おにぎりは、お茶漬けにしても美味しく召し上がっていただけます。これからさらに食べ方の提案も進めたいと思います」(清水氏)

商品グループマネジャーの清水大輔氏だ。「北海道の広い田んぼでまとめて生産することで、お米の品質にばらつきが出ないようにしています。また、そうすることで、製品のトレース(原材料追跡)が容易になります」(清水氏)。清水氏によると、道路1本挟んだだけでも、田んぼによってお米の品質に差がつくことがあるという。そのため、広い田んぼで一括生産するのだそうだ。

そして「きちんと一釜一釜直火でご飯を炊いています」(清水氏)。米の調理法は炊くばかりでなく、蒸す方法もある。蒸したほうが米の1粒ずつが固めに仕上がる。しかしニチレイフーズではきちんと「炊く」という。それは、家庭でつくるおにぎりに、より近づけるためだ。1等米にこだわるのは、お米に欠けや割れがあると、そこから澱粉質が流れ出て、炊き上がりがべたべたになるためだという。

そして「炊きたての熱々のご飯を、お母さんの手で握ったような角が尖らない三角形をつくっています」と清水氏。「もちろん、厚さも口に入れやすく食べやすい厚みを計算して、今の厚みになりました」。

さらに、着色料、保存料、化学調味料の不使用にもこだわっている。特に、独自にブレンドした醤油を使用しているが、その醤油自体も「不

ニチレイの焼おにぎりは、1個が48グラムの「焼おにぎり」と、80グラムの「本格焼おにぎり」の2種類。「本格焼おにぎり」は米と醤油のみで、少しおこげを強調した大人向き。「焼おにぎり」には醤油に汁が加えられていて、食べやすくなっている。

使用」のものしか使用しないというこだわり具合だ。

焼おにぎりは1個が48グラムと小さめだが、このサイズと「不使用」のこだわりも「お子様にもご高齢者にも安心して食べていただきたい」(清水氏)という思いから。

固すぎず、柔らかすぎず、手で握ったような微妙なにぎり方……、う〜む、こだわっている。

ところで、冷凍市場は右肩上がりの市場だそうだ。確かに、夫婦共働きが一般的になり、便利な冷凍食材は、家庭で普通に使われるようになった。そして、昔のイメージとは違い、各段に美味しくなっている。

清水氏は、どんな飲食店に行っても、焼おにぎりがあれば必ず食べてみるという。そして自社の「焼おにぎり」に、常に少しずつ改良を加えている。去年食べたものと今年食べたものでは、何かしらが変わっているのだ。それによって「食べたときに毎回、美味しいと感じていただけるようにしたい」と清水氏。

自分でつくるよりも美味しい焼おにぎりは、こうした努力とこだわりの賜物なのだと知った。