



MARNA
SINCE 1872

2019年8月20日
株式会社マーナ

お米のプロと共同で企画した『極お米保存袋』が新発売！
お米は生もの。光と空気を遮断して鮮度保持を極め、おいしさ長持ち。

生活雑貨メーカー株式会社マーナ(東京都墨田区、代表取締役 名児耶 美樹[なごや よしき])は、『極(きわみ)お米保存袋』を2019年8月下旬より新発売いたします。

日本人の主食であるお米。お米のプロである全米販^{※1}とお米マイスター^{※2}の方々との出会いから、ご飯を炊く際に欠かせない手順を学び、商品開発がスタート。それぞれの手順を極めることを目指した「極お米計量カップ」、「極お米とぎ」、「極しゃもじ」をこれまで発売し、「極シリーズ」はご好評をいただいております。

今回、お米は野菜と同じ生もののため、鮮度が大切であることをお米のプロから学びました。米袋は空気抜きの細かい穴が開いており保存には不向き、米びつは中身が減ってくると空気接触が増えお米の酸化につながる、保管場所がシンクやコンロの下では湿度が高くお米に臭いがうつる不安があるなど、一般的な保存法に間違いが多いことを知りました。そこで、お米の鮮度保持にこだわり、おいしさが長持ちする『極お米保存袋』を開発しました。

『極お米保存袋』は、ポリエチレン・PET・アルミニウムの3層構造で光・空気・臭いを遮断し、上部のジッパーで密封ができます。逆止弁付きで中の空気が抜けるので、お米が酸化しにくく、お米の量に合わせて省スペースで収納できます。また、お米の保存場所は、温度や湿度が一定の冷蔵庫の野菜室がおすすめです。野菜室から出し入れしやすいようにマチ付きで自立するようにしました。袋は繰り返しお使いいただけます。

希望小売価格は980円(税抜)。お米3kg分が入る袋が2枚入りなので、5kgのお米を分けたり、銘柄違いのお米の保存等に使えます。専門店、量販店、マーナ公式オンラインショップ(<https://shop.marna-inc.co.jp>)などで販売いたします。

これから新米の季節です。『極お米保存袋』、好評発売中の「極シリーズ」のアイテムで、美味しいご飯を味わっていただきたいと考えています。

※1: 全国米穀販売事業共済協同組合の略。米穀卸売業者で組織する全国団体。

※2: お米の博士号とも言える資格

製品概要

品名：極お米保存袋

希望小売価格：980円+税

材質：ポリエチレン・PET・アルミニウム

容量：約3.6L

サイズ：約300×300mm、厚さ／約0.09mm



中の空気を抜く逆止弁



お米の量に合わせて収納できる

※好評発売中の「極シリーズ」の詳細等は、2、3ページ目へ

<参考資料>

■すくいやすさを極めた「極お米計量カップ」

「極お米計量カップ」は、長めの持ち手と、2kgの米袋にも入れておけるサイズの計量カップです。またカップのフチを薄くまっすぐにするので、米びつの底のお米もすくいやすくしました。持ち手とカップに継ぎ目や段差がないので、スムーズにすり切りができます。カップすり切り1杯で1合、1/2合のラインは段差と大きい数字で見やすく、簡単に量れます。

製品概要

品名：極お米計量カップ

希望小売価格：480円＋税

材質：ポリプロピレン

サイズ：約65×72×144mm



■手とぎ感覚を極めた「極お米とぎ」

「極お米とぎ」は、手のような形状と先端にやわらかい素材のエラストマーを使用することで、お米もお釜も傷つけずにやさしくかき混ぜることができるお米とぎです。中央にはスリット状の穴、両サイドにはストッパーがついているので、お米をこぼさずに素早く水切りができます。

製品概要

品名：極お米とぎ

希望小売価格：880円＋税

材質：本体／ポリプロピレン、
先端／熱可塑性エラストマー

サイズ：約62×200×43mm



■シャリ切りを極め、ご飯がつきにくい「極しゃもじ」、「極しゃもじプレミアム」

炊き立てのご飯を底から混ぜると、余分な水分が飛び、粒にハリのあるご飯に仕上がります。これを「シャリ切り」といい、美味しくご飯を食べるためのひと手間です。「極しゃもじ」は、釜底から混ぜやすい長いへら面と手にフィットする形状の柄を採用。へら面は先端の薄さとご飯に入りやすい角度を追求し、ご飯をつぶすことなくふんわり混ぜることができます。置いた時に先端が浮くように突起がついています。プレミアムモデルの「極しゃもじプレミアム」は、エンボス加工に加えて剥離性の高い素材を使用しているため、さらにご飯がこびりつきにくい点も特長です。

製品概要

品名：極しゃもじ

カラー：ホワイト、ブラック

希望小売価格：480円＋税

材質：ポリプロピレン

サイズ：約67×23×219mm

品名：極しゃもじプレミアム

カラー：クリア、ホワイト

希望小売価格：980円＋税

材質：ポリメチルペンテン

サイズ：約67×23×219mm



極しゃもじは、2017年度
グッドデザイン賞を受賞



極しゃもじプレミアム(クリア)

<参考資料>

【ご飯をより美味しくするシャリ切り方法】

- ① シャもじで炊きたてのご飯を十文字に切り分ける。
 - ② ご飯をつぶさないように釜底から返しながら切るようにほぐし、余分な蒸気を飛ばす。
 - ③ 茶碗によそう際は、お茶碗からシャもじを引くようにしてご飯をすべらせて入れる。
保温する際は、釜とご飯の間を離してご飯全体を真ん中にできるだけよせておく。
- ※シャリ切りは炊き上がり直後に行うのがポイント。

