

MARNA  
SINCE 1872

2020年2月25日  
株式会社マーナ

**お米のプロと共同で企画した『極 冷凍ごはん容器』が新発売！  
冷凍ご飯をムラなくふっくらと温められるかたちを極めた保存容器。**

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) 冷凍ごはん容器』を2020年2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<sup>※1</sup>とお米マイスター<sup>※2</sup>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、製品開発がスタート。それぞれの手順を極めることを目指した「極しゃもじ」、「極お米とぎ」、「極お米計量カップ」、「極お米保存袋」をこれまで発売して参りました。今回、炊いたご飯を小分けにして冷凍保存しておく方が多いことから、電子レンジで温めた際のご飯の美味しさにこだわり、容器を開発しました。

『極 冷凍ごはん容器』は、ご飯1膳分(約180g)の冷凍保存用の容器です。底にセットした「すのこパーツ」の上にご飯を入れるため、温めた際にはスリットから余分な水分が下に落ちて、容器の底のご飯のべたつきを防ぎます。また、薄く角を丸みのある形状にすることで、ムラなくふっくらとご飯を温められるようににしました。角が丸い形状は、ご飯を入れやすく、洗やすい点も特長です。お米のプロより、冷凍したご飯をお弁当箱に移し替えずに容器のまま持参する方が多いとアドバイスをいただき、容器から直接食べても違和感のないシンプルなデザインにしました。

容器1個、2個入りの2種類からお選びいただけ、希望小売価格はそれぞれ580円(税抜)、980円(税抜)です。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。

※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 冷凍ごはん容器／極 冷凍ごはん容器2個入り

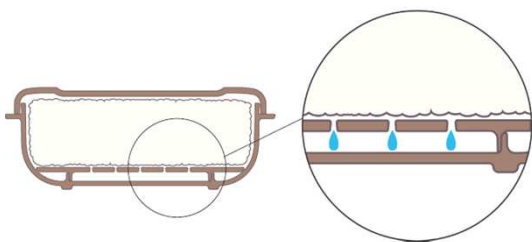
価格：580円(税込638円)／980円(税込1,078円)

材質：ポリプロピレン

サイズ：約121×46×121mm ※1個のサイズ



2個入りのパッケージ



「すのこパーツ」説明イラスト



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>

お米のプロと共同で企画した「極シリーズ」



「極シリーズ」全ラインナップ

「お米をおいしく保存する→計る→研ぐ→ご飯を混ぜて装う→保存する」  
それぞれの手順を極めた道具が揃いました。

写真左より、極お米保存袋／極お米計量カップ／極お米とぎ／極しゃもじ小 2種／極しゃもじ 2種／極 冷凍ごはん容器(新製品)

■お米の鮮度保持を極めた「極お米保存袋」

「極お米保存袋」は、外側からPET・アルミニウム・ポリエチレンの3層構造で光・空気・臭いを遮断し、逆止弁付きで中の空気も抜けてお米が酸化しにくい密閉袋です。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。お米3kg分が入る袋が2枚入りです。

製品概要

品名：極お米保存袋

価格：980円（税込1,078円）

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



■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

価格：480円（税込528円）

材質：ポリプロピレン

サイズ：約65×72×144mm



## <参考資料>

### ■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

価格：880円（税込968円）

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



### ■シャリ切りのしやすさを極め、ご飯がつきにくい「極しゃもじ」

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ヘラ面と手にフィットする形状の柄を採用。ヘラ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。また2020年1月より、小型炊飯器向けにサイズをコンパクトにした「極しゃもじ小」と「極しゃもじ小プレミアム」を新発売いたしました。

#### 製品概要

品名：極しゃもじ

カラー：ホワイト、ブラック

価格：480円（税込528円）

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

価格：980円（税込1,078円）

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

品名：極しゃもじ小

価格：380円（税込418円）

材質：ポリプロピレン

サイズ：約58×17×189mm

品名：極しゃもじ小プレミアム

価格：780円（税込858円）

材質：ポリメチルペンテン

サイズ：約58×17×189mm



極しゃもじ小



極しゃもじ小プレミアム