

# 栃木



宇都宮支局  
〒320-0027  
宇都宮市埜田  
1-3-9  
☎ 028-621-3611  
FAX 028-650-1559  
utsunomiya@  
sankei.co.jp  
広告 028-622-5591  
購読申し込み  
0120-70-3034  
配達・集金  
0120-34-4646  
紙面・記事  
0570-046460  
Web  
[http://www.sankei.com/  
region/region.html](http://www.sankei.com/region/region.html)

## あすのこよみ

(15日)  
旧3月9日  
【大安】



「ご飯にかける」シリーズ好調 「ほぼ毎月、新商品出す」



2年前の発売以来100万個のヒット商品となった「ご飯にかけるギョーザ」をはじめとする調味料「ご飯にかける」シリーズ。ギョーザやおからを使い、県産食材をアピールする効果も注目されている。15日に新商品が発売され、販売会社では「今後ほぼ毎月、新商品を出していく。今回は攻めの第1弾」と意気込んでいる。

15日に発売されるのは、物流会社「ユニーワールド」(宇都宮市)が手がける「ご飯にかけるタイランド〈ガパオ〉」。県産カンピョウとゆばの製造過程で生産されるおからを使い、ガパオライスの味を再現した。小川拓矢専務は「(試作品は)9歳と5歳の娘もあつという間に食べた。大人にも子供にも受けるのではないかと手応えを示す」。

シリーズ新商品は情報誌で読者からアイデアを募集し、300以上の案から同社開発メンバ

## 攻めの第1弾は「ガパオ味」



ずらりと並ぶ「ご飯にかける」シリーズと小川拓矢専務。手前が新発売の「ご飯にかけるタイランド〈ガパオ〉」だ 13日、宇都宮市陽東のセレクト栃木屋

ーが選定、開発を進めてきた。小川専務は「東南アジアはプーム。ガパオは日本人にもなじめる味」と話す。

販売は3月末に開店した県産品販売店「セレクト栃木屋」(宇都宮市陽東)など。同店には、地酒や益子焼、宮染めなど県産品が並んでいる。インターネットでの販売にも力をいれる。東京・銀座にも塩以外、水に至るまで県産食材を使うレストラン「銀座栃木屋本店」が開設しており、首都圏の消費者にも栃木の食材をアピールする。「ご飯にかける」シリーズは、黄ラベルの「ギョーザ」と

赤ラベルの「ギョーザ(うま辛)」、岩下食品(栃木市)と連携、シヨーガを使った「ポツカボカ」(現「ご飯にかける岩下の新生姜」)、北陸新幹線開業記念の「サカナ」があり、今回が5種目の新商品。人気の「ギョーザ」は、バスケットボールのリンク栃木ブレックス、自転車ロードレースの宇都宮ブリッツェンといった地元プロスポーツチームと連携、独自パッケージの商品もある。「ご飯にかけるタイランド」は1個460円(税別)。問い合わせは同社028・664・3007。