

2021年3月4日

株式会社ライフコーポレーション

ご飯の炊き方・こだわりの具材を追求 近畿圏ライフ「おにぎり」をリニューアル

“おいしい” “ワクワク” “ハッピー” をお届けするライフコーポレーションは、近畿圏ライフで販売する「おにぎり」を、3月1日にさらにおいしくリニューアルいたしました。

この度リニューアルした「おにぎり」はご飯の炊き方・成型を見直し、さらにふっくらとした食感をお楽しみいただけるようになりました。振り塩・二段熟成の紅鮭、かねふくの明太子などこだわりの具材を厳選して使用しています。具材を増量し食べ応えもアップしたこだわりのおにぎりは、近畿圏ライフ全 158 店舗の惣菜売り場にて販売しております。



◆商品概要

- <商品名> おにぎり
<価格> 紅鮭・辛子明太子 138 円
辛子明太マヨ 130 円
紀州南高梅 128 円
赤飯 120 円
日高昆布・ツナマヨ・じゃこめし・焼き鮭 110 円
おかか・高菜しらす・かやくご飯 100 円
塩飯 88 円

※価格は全て税抜

<販売店舗> 近畿圏ライフ全 158 店舗の惣菜売り場

◆商品のこだわり

①ご飯の炊き方・成型を変更

おにぎりのメインとなるご飯はコシヒカリを使用し、炊き方・成型を見直すことで、よりふっくらとした食感のおにぎりに仕上げました。

おにぎりに欠かせない海苔には、有明産海苔を使用しています。

②具材のおいしさアップ

振り塩・二段熟成の紅鮭、かねふくの明太子など**こだわりの具材**を使用しています。

【商品一例】※価格は全て税抜



紅鮭 138円
鮭の旨味が引き出された、振り塩・二段熟成の紅鮭はご飯と相性抜群です。



辛子明太子 138円
プチプチとはじける食感が楽しめるかねふくの辛子明太子。



紀州南高梅 128円
少し甘味がある味付けの紀州南高梅を使用しています。



日高昆布 110円
日高昆布を増量し、食べ応えもアップしました。



ツナマヨ 110円
ライフ独自配合のジューシーなツナマヨ。

ジューシーな焼き鮭を使用した「焼き鮭」のほか、「辛子明太マヨ」「おかか」なども、**具材を増やし食べ応えがアップ**しました。

◆開発者の思い

毎日食べても飽きず、よりおいしくご満足いただけるおにぎりにしたいと思いリニューアルしました。おいしいおにぎり作りにとって肝心なご飯の炊き方を見直し、炊飯釜内の温度・火力や加水量を調整することで、ご飯のおいしさを追求しました。また、成型方法・具材の入れ方を改良したことで、よりふんわりとした食感と一口目から具をお楽しみいただけるおにぎりに仕上がりました。特に「紅鮭」は品質・具の量をこだわり抜いたイチオシのおにぎりです。ぜひご賞味ください。

『ライフらしさ』宣言！

株式会社ライフコーポレーションは、第六次中期計画において当社が目指す姿を『ライフらしさ』宣言！と明文化いたしました。お客様にとっても従業員にとっても『私の生活に欠かせない存在』『私のお店』になりたいという想いと意志が込められています。

今日も見つかる、新しいLife。

とっても新鮮な食材。ホントに美味しいお惣菜。
そして、温かな笑顔で迎えてくれる。

ライフには、いつも“おいしい” 何かが待っている。
ライフなら、今日もきっと“ワクワク”が見つかる。

いつもの暮らしに、ちょっと“ハッピー”をくれる。
私の新しいLife。

ライフは、私のスーパーマーケット。

以 上