

報道関係者各位

2016 年 3 月 17 日

株式会社きちり

**機能性表示食品の GABA ライスを使用する「おむすびの GABA」
新商品『GABA 玄米の出汁茶漬け』全 2 種類を販売開始**

2016 年 3 月 21 日(月)より秋葉原店にて

株式会社きちり(本社：大阪市中央区、代表取締役社長：平川昌紀)が運営する、GABA ライスの認知・普及を目的とした「おむすびの GABA 秋葉原店」では 2016 年 3 月 21 日(月)より新商品『GABA 玄米の出汁茶漬け』の販売を開始します。



▲新商品『GABA の玄米出汁茶漬け』 鮭といくらの出汁茶漬け(左) / 炙り明太子と高菜の出汁茶漬け(右)

『GABA 玄米の出汁茶漬け』は厳選した混合節と利尻昆布をじっくりと煮だした濃厚で旨味豊かなお出汁を、ミネラルたっぷりの藻塩で優しい口当たり仕に仕上げました。粘り気の少ない「GABA 玄米」は出汁茶漬けにぴったり。フレーバーは全 2 種類。毎日店舗で焼き上げ、おむすびの具材としても人気 NO1 の「焼き銀しゃけ」に「いくら」を加えた『鮭といくらの出汁茶漬け』と、さっと炙った香ばしい香りがお出汁によく合う「炙り明太子」に「刻み高菜」という定番の組み合わせの『炙り明太子と高菜の出汁茶漬け』。他では味わえない「GABA 玄米」と優しいお出汁でホッとくつろぎの時間をお過ごしください。

今後も「おむすびの GABA」は GABA ライスの魅力をお伝える商品を続々と販売して参ります。

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社きちり 広報室 谷本有香

TEL:03-5466-3456・080-3797-7286 / E-mail: tanimoto@kichiri.co.jp

【新商品概要】

商品名：GABA 玄米の出汁茶漬け

(鮭といくら/ 炙り明太子と高菜 の2種類。小鉢3種、漬けびんちょう鮭のたたき付)

価格：鮭といくら¥780 / 炙り明太子と高菜¥730(いずれも税込)

販売時期：2016年3月21日(月)より

販売時間：17:00～21:00(ラストオーダー20:00)

販売店舗：おむすびのGABA 秋葉原店

【GABA ライスとは】

アミノ酸の一種である機能性成分「 γ -アミノ酸(GABA)」を白米の5～10倍含むが、見た目や味は白米同様に噛めば噛むほどに広がる甘みが特徴。2015年10月には無洗米GABAライスがお米として初めて「機能性表示食品」として消費者庁に受理され、血圧が高めな方に適した機能があると認められています。

【株式会社きちりとは】

1998年設立。関西、首都圏、長野に77店舗(2016年3月17日時点)を運営する外食企業。近年は直営店運営に加え、17年間の飲食店運営で培ったノウハウをもとに、独自性のあるブランドを飲食店化し、それを活かして新たな価値を発信する「プラットフォームシェアリング事業」にも注力している。『おむすびのGABA』もこの事業の一環として、大手食品加工機総合メーカーである株式会社サタケと業務提携を結んで運営を行っている。