

キャッチコピー：おうちでまいにち食堂

## 商品名：じゅうしーの素

説明文：炊飯器に入れて炊く美味しいじゅうしーの素



■商品名：じゅうしーの素



■画像の説明：炊き上がりイメージ

沖縄県読谷村でまいにち食堂を運営している（代表：伊波和晃）と申します。当店は沖縄そば専門店として、出汁に特化した沖縄そば屋をしております。この度は、自宅でお店の味を楽しみたい方を対象に『じゅうしーの素』を2020年10月より冷凍販売を開始しました。

この商品は、炊飯器のボタン一つでお店の味を再現できるように工夫した商品です。

（以下、概略を5行～8行程度で説明）

- ・ 冷凍で長期保存可能（菌検査済み）半年間
  - ・ まいにち食堂のじゅうしーと同じレシピで、家庭の炊飯器で再現可能
- 手順

炊く時に冷凍庫から取り出し、常温半解凍する  
その間にご家庭にあるお米2合を研いで水をきる  
水をきったら、お米とダシと具を  
炊飯器と一緒にに入れて、炊飯を押して  
炊き上がったら出来上がり。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】 「外出自粛でお出かけを控えている方など」

詳細⇒ 冷凍のため、まとめ買いや長期保存（半年）ができます

2.【コンセプト】 「手軽に気軽に」×「美味しい沖縄の味」

詳細⇒ お米を研いで、じゅうしーの素を入れるだけ

3.【強み】(WONDER) 「無化調で、お子様にも安心」

詳細⇒ 天然ダシで、具たくさんお店でもお子様に人気です

4.【リリースのポイント3つ】

①自宅で味の再現ができる

②巣ごもり消費の増加で、テイクアウトの要望が多くなった

③人気の味

5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】300文字程度

コロナ自粛でいろんなお店が、テイクアウトそばを販売していますが

まいにち食堂のそばは、家庭で再現できる沖縄そばではなく、  
自店の味を知らないお客様に、テイクアウトそばを「まいにち食堂の味はこの味  
なんだ」と思ってもらいたくなくて、誰でも同じ味を出せるテイクアウトとして、  
考えたのが

「じゅうしーの素」になります

プレ販売で好評で、同じ味になる！という声を受けて  
真空パック機や冷凍ショーケースの準備をし

今では、お弁当にじゅうしーを入れると卵焼き入れるだけで毎日楽になっ  
た！や祖母が外出できないので買っていくというリピート需要ができています。  
美味しくて、簡単で、栄養豊富そんな沖縄の味を守って行ける商品にしていきたい  
と思います。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴



- ・伊波和晃、40歳
- ・沖縄市出身
- ・琉球大学卒
- ・沖縄そばを諦めきれず  
2017年3月にまいにち食堂を開業

■その他（特許・表彰など）

- ・まいにち食堂のロゴは商標登録済み

■商品概要

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| 商品名  | じゅうしーの素                        |
| 特徴   | 自宅で美味しいじゅうしーができる<br>冷凍のじゅうしーの素 |
| 発売日  | 2020年10月                       |
| 販売先  | まいにち食堂（2021年3月現在）              |
| 販売価格 | ¥440（税込）                       |

<資料に関してのお問合せ先>

まいにち食堂 広報担当：伊波

電話：098-958-7250 FAX：同じ

E-Mail：senorio.de.iha@icloud.com

HP アドレス

住所 〒904-0302

沖縄県中頭郡読谷村字喜名390-1F