



2022年9月14日  
ネスレ日本株式会社

## 日本の主食「お米」をもっとおいしく！ 洋風だし「マギー ブイヨン」を炊飯器にポンっと入れて炊くだけ 洋風だしのうまみが効いた「ブイヨンライス」を提案

9月14日(水)より、おにぎり専門店「米処 穂(みのり)」、洋食店「たいめいけん」でコラボメニューを順次展開

ネスレ日本株式会社(本社:兵庫県神戸市、代表取締役 社長 兼 CEO:深谷 龍彦、以下「ネスレ」)は、日本の主食である「米」と、洋風調味料「マギー ブイヨン」を組み合わせた新しいお米の楽しみ方として、「ブイヨンライス」を提案します。「マギー」公式サイトで、ご家庭で簡単に作ることができる「ブイヨンライス」のレシピや活用方法を公開するとともに、株式会社神明が展開するおにぎり専門店「米処 穂(みのり)」、老舗洋食店「日本橋 たいめいけん」でコラボメニューを9月14日(水)より順次展開することで、ご自宅・外食の両シーンで「ブイヨンライス」を広げていきます。

特設サイト: [https://nestle.jp/brand/maggi/bouillon\\_rice/](https://nestle.jp/brand/maggi/bouillon_rice/)



画像(イメージ):「マギー ブイヨン」と「ブイヨンライス」



画像(イメージ):カレーに「ブイヨンライス」



画像(イメージ):「ブイヨンライス」でワンプレートご飯



画像(イメージ):「ブイヨンライス」で卵かけご飯

### ■簡単、コツいらずの「ブイヨンライス」は毎日のお料理の味方

昨今、輸入小麦を原料としているパンや麺類が値上がりしている中、国内供給で比較的価格が安定している「米」が改めて注目されています。また、「毎日の献立レポート不足」は、家庭で日々料理をされている多くの方の悩みです。

このたびネスレが提案する「ブイヨンライス」は、面倒な計量もなく、コツがいらず、「マギー ブイヨン」をお米と一緒に炊飯器に入れて炊くだけで完成し、様々なメニューに活用できるのが特長の一品です。「ブイヨンライス」をカレーやシチュー、肉料理と一緒に合わせると、ブイヨンのうまみにより、ごはん料理の味が繋がり、いつもの料理が洋食店で食べるような一体感のある味わいになります。「ブイヨンライス」はそのままでもおいしく召し上がることができますが、卵を乗せるだけで醤油いらずの、うまみとコクのある卵かけご飯としても楽しめます。いつものお料理のワンランクアップやレポート増加につながるだけでなく、忙しい時のお助けメニューとしてもご活用いただけます。

### ■洋風だし「マギー ブイヨン」ならではのおいしさ

「マギー ブイヨン」は、あらゆる料理のおいしさを底上げする牛と香味野菜のうまみを凝縮した万能な洋風だしです。「マギー ブイヨン」をお米と一緒に炊くことで、一緒に食べる料理のおいしさを引き立てる、ブイヨンのうまみとコクをまとったごはん「ブイヨンライス」が完成します。

「ブイヨンライス」は、お米1合に「マギー ブイヨン」1個を入れて、規定量の水で炊くだけで、誰でも簡単に作ることができます。

「ブイヨンライス」の作り方、活用方法: [https://nestle.jp/brand/maggi/bouillon\\_rice/](https://nestle.jp/brand/maggi/bouillon_rice/)

## ■老舗洋食店「たいめいけん」とのコラボで特別メニューを提供

「日本橋 たいめいけん」「洋食や 三代目 たいめいけん」では、期間限定・数量限定で「ブイヨンライス」のスペシャルセットメニューを提供します。『「ブイヨンライス」でひと味違う洋食体験を』というテーマのもと、「たいめいけん」で人気の洋食メニューと「ブイヨンライス」をセットでお楽しみいただけます。



ハヤシライス ブイヨンライスセット  
2,700 円(税込)  
※「日本橋 たいめいけん」本店

ビーフシチュー ブイヨンライスセット  
4,000 円(税込)  
※「日本橋 たいめいけん」本店

国産粗挽きハンバーグプレート  
980 円(税込)  
※「洋食や 三代目 たいめいけん」  
ラゾーナ川崎プラザ店・ららぽーと富士見店

・提供期間:2022 年 9 月 20 日(火)~2022 年 10 月 24 日(月)

・提供店舗:

「日本橋 たいめいけん」本店

「洋食や 三代目 たいめいけん」アリオ亀有店、ラゾーナ川崎プラザ店、ららぽーと富士見店、ららぽーと愛知東郷店

※店舗によってご提供メニューが異なります。

## ■株式会社神明 直営店の「米処 穂(みのり)」にて、「ブイヨンライスおにぎり」を提供

株式会社神明が展開するおにぎり専門店「米処 穂(みのり)」にて、期間限定・数量限定で「ブイヨンライスおにぎり」を販売します。洋風テイストの新しいお米の楽しみ方として、「マギー ブイヨン」を使用した「ブイヨンライスおにぎり」を期間中、お楽しみいただけます。

・提供期間:2022 年 9 月 14 日(水)~9 月 27 日(火)

・提供店舗:

米処 穂(みのり) 日本橋人形町店

米処 穂(みのり) 神戸店

・メニュー:

ブイヨンライスおにぎり コーン&ベーコン 230 円(税込)

ブイヨンライスおにぎり かぼちゃの混ぜ込み 230 円(税込) ※日本橋人形町店限定

詳細はこちら: <https://www.akafuji.co.jp/pdf/0912.pdf>



## ■マギーTwitter「ブイヨンライス キャンペーン」

「マギー」公式 Twitter アカウントで「ブイヨンライスキャンペーン」を実施し、「ブイヨンライス」の魅力を広めます。

キャンペーン名称:いつものご飯をもっとおいしく!ブイヨンライスキャンペーン

期間: 第1弾 9 月 14 日(水)~9 月 30 日(金)・第2弾 10 月 14 日(金)~10 月 31 日(月)

応募方法:①Twitter「マギー」アカウントをフォロー ②指定の投稿をリツイート

賞品や当選者人数の詳細はこちら: <https://twitter.com/MaggiJapan>

また、人気レシピ動画プラットフォーム「クラシル」でも、レシピクリエイターから「ブイヨンライス」のレシピ動画を募集し、掲載することで、「ブイヨンライス」の作り方や様々な活用方法を訴求して参ります。

以上

## 参考資料

### ■ネスレ「マギー」について

ネスレの調味料ブランド「マギー」は、1927年にプロ向け洋風調味料として日本に紹介され、1947年には家庭用「マギー ブイヨン」が発売されました。「マギー ブイヨン」は、家庭でも手軽に使える本格的な洋風調味料として普及し、多くのお客様にご愛用いただいています。



画像(左より):「マギー ブイヨン 袋 20 個入り」、「マギー ブイヨン 無添加 袋 9 本入り」、  
「マギー ブイヨン 無添加 アレルギー特定原材料等 28 品目不使用 7 本入り」

### ■ブイヨンとコンソメの違いについて

ブイオンはフランス語で「だし」のことです。和風料理に鰹や昆布のだしがあるように、洋風料理にも牛や鶏、野菜のだしが欠かせません。一方、コンソメとはフランス語で、“完成された”という意味です。ブイオンをベースに味を整えて、そのまま飲むことができるスープのことです。つまり、ブイオンは、料理のベースとして、料理を選ばず、うまみとコクをアップさせたいときに使え、コンソメは、コンソメ味としてそれだけで味付けしたい時に使えます。

[https://nestle.jp/brand/maggi/bouillon\\_consomme/](https://nestle.jp/brand/maggi/bouillon_consomme/)

### ■「日本橋 たいめいけん」について

#### ・店舗情報

日本橋 たいめいけん

住所: 〒103-0022 東京都中央区日本橋室町 1-8-6

電話番号: 03-3271-2465 (代表)

昭和6年創業の洋食屋「日本橋 たいめいけん」。老若男女を問わず誰でも大好きなカレーやオムライスをはじめ、2F レストランでは、お客様の「少しずつ沢山の料理を楽しみたい」との一言で実現した洋風小皿料理で人気を集める。また、ショッピングモールや駅ビルで気軽に老舗の味を楽しめるレストランとして「洋食や 三代目 たいめいけん」も展開。

### ■株式会社神明『米処 穂(みのり)』について

#### ・店舗情報

米処 穂(みのり) 日本橋人形町店

住所: 〒103-0016 東京都中央区日本橋小網町 16-14

電話番号: 03-6892-2702

営業時間: [月～金]朝 7:30～15:00

アクセス: 都営浅草線、東京メトロ日比谷線人形町駅から徒歩 3分



米処 穂(みのり) 神戸店

住所: 〒650-0022 神戸市中央区元町通 5丁目 2-8 神明別館 1階

電話番号: 078-371-2888

営業時間: [月～金] 朝 9:00～17:00

アクセス: 阪神西元町駅から徒歩 2分

阪急花隈駅から徒歩 6分

神戸市営地下鉄海岸線みなと元町駅から徒歩 2分



WEB サイト: <https://www.akafuji.co.jp/product/shop.html>