冷凍ご飯を美味しく解凍できる保存容器シリーズから新登場!
 冷凍ご飯がまるで専門店のほどけるおにぎりに!

家庭日用品及び生活関連雑貨の企画・販売を行うアーネスト株式会社(新潟県三条市、代表取締役社長:鈴木一矢)は、2025年10月1日に「おにぎりがう米(まい)わん ホワイト・ベージュ」を全国の専門店・生協・通販・当社公式販売サイト【すまいる雑貨】などで発売します。

■「ご飯がう米(まい)わん」シリーズにおにぎり用が新登場





ご好評いただいている冷凍ご飯保存容器【ご飯がう米わん】におにぎり用が新登場します。 う米わんシリーズとしての冷凍ご飯を美味しく解凍できる特長はそのままに、おにぎり型・おにぎりケースになります。最大 180g(お茶碗 1 杯分)のおにぎりが作れます。 おにぎりを作ったらそのまま持ち運べるのでお弁当にオススメです。

■冷凍ご飯が炊き立ての美味しさに!う米わんシリーズとは

う米わんシリーズは「冷凍ご飯をもっと美味しく食べたい!」という気持ちから生まれた冷凍ご飯保存容器です。

お米に関する豊富な知識と、確かな技術を持つ、お 米のプロフェッショナルである【お米マイスター】 に監修をしていただきました。

独自の上スノコ構造 + 逆さ置き加熱で冷凍ご飯が炊き立てご飯のようなふっくらもっちり食感に。 逆さ置き加熱という名前の通り、本体をひっくり返してレンジに入れることで余計な水分がスノコの下に落ち、その蒸気で冷凍ご飯をまんべんなく蒸しあげます。







▲逆さ置き加熱

▲五つ星お米マイスター 古守浩子さん

■余計な力がかからず、ふんわりほどけるおにぎりに

【おにぎりがう米 (まい) わん】の特長はおにぎり屋 さんのような「ふんわりほどける」おにぎりがお家 で作れる&冷凍ストックできていつでも食べられる こと!

手で握るとついギュッと握ってしまいがちですが、 【おにぎりがう米わん】を使うと余計な力がかからないので、ご飯が潰れずほどける食感になります。





使い方







②電子レンジで解凍





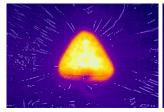


④ケースを閉じて完成

■小判型が美味しさのヒミツ!辿り着いたムラなく加熱できる形

おにぎりといえば三角形のイメージですが、実は三角形のまま解凍すると加熱ムラが大きく、場所によって熱かったり冷たかったりする上に、食感もイマイチに。

そこで辿り着いたのが『小判型』! 小判型だと全体にまんべんなく熱が伝わるので、加 熱ムラもなくもっちりと炊き立て食感になります。





▲冷凍おにぎりを加熱した際の温度分布を可視化したもの (左:三角形 右:おにぎりがう米わん)

■おにぎりがう米わん ホワイト・ベージュ

販売価格:1,320円(税込)

セット内容: ケース…1個、スノコ…1個、蓋…1個 サイズ(約): 幅16.5× 奥行12× 高さ5cm(セット時)

重量(約):140g 容量(約):330mL 耐熱温度:140℃ 耐熱温度:-20℃ 材質:ポリプロピレン 原産国:日本









【アーネスト株式会社について】

モノづくりの街として有名な【新潟県燕三条エリア】に本社を構える生活雑貨メーカーです。 自社工場を持たないファブレスメーカーとして燕三条をはじめ、国内外の協力工場と連携し柔軟な商品開発を行っています。 (所在地:〒959-1155 新潟県三条市福島新田丁858)

協力可能内容

- ・モニター品の貸し出し
- ・商品画像データの貸し出し
- ・取材対応(オンライン、オフライン問わず)
- →当社代表、広報担当、商品開発スタッフが対応いたします

お問い合わせ先

アーネスト株式会社 広報担当宛 TEL: 0256-41-1010 (代表)

MAIL: media@ar-nest.co.jp

WEB サイト: https://www.ar-nest.co.jp