

## PRESS RELEASE

報道関係各位

2019年8月22日

株式会社ディノス・セシール

～家庭でもおにぎり専門店の味！五ツ星お米マイスターの西島豊造氏がお勧め～  
**ディノスでしか買えない、こだわりのおにぎり専用ブレンド米が新登場！**

株式会社ディノス・セシール（本社：東京都中野区）は、ディノスオンラインショップ (<http://www.dinos.co.jp/>) において、味わい、口当たり、握りやすさにこだわった、ディノスでしか買えないおにぎり専用のブレンド米「魚沼産おにぎり米」を、2019年8月19日より発売中です。



魚沼産 おにぎり米 2kg×2袋 税抜 4,000円 ※お届けは10月下旬以降から随時

ここ数年、コンビニから専門店まで「おにぎり」が人気を集めていますが、今回発売した商品は、家庭でもよりおいしいおにぎりを楽しんでいただけるよう、北魚沼産「コシヒカリ」と北魚沼産「新之助」とをブレンドした、こだわりのおにぎり専用ブレンド米です。ディノスでは一等米魚沼産コシヒカリ100%がロングセラーですが、粘りの強いコシヒカリだけでは出せなかった歯切れの良さを、新之助をブレンドすることで実現。「コシヒカリ」1粒が約1.9ミリ、「新之助」が約2ミリと大きめの粒感が絶妙な口当たりを生み、ぷるんと弾力があるため握っても潰れにくく、まとまりがあります。冷めても美味しいのはもちろん、具や海苔の味に引けを取らないほど、米本来の旨みや甘みを感じることができ、あらゆる素材との組み合わせでおいしいおにぎりが堪能できます。

本商品は現在様々なメディアでも活躍中の「五ツ星お米マイスター※」である、西島豊造氏もお勧めです。

※お米の特性や特長などの幅広い知識を持ち、その良さを消費者に伝えることができる人

【西島豊造 プロフィール】

東京都目黒区にある米屋「スズノブ」代表取締役であり、「お米マイスター」の最高ランクである、五ツ星お米マイスターを有する米のスペシャリスト。日本の米文化を守るため尽力し、テレビをはじめとした多数のメディアで、情報発信を続けている。



<本資料に関する報道機関からのお問い合わせ先> 株式会社ディノス・セシール 広報室 中山、鶴田 Tel : 03-6743-1114 / e-mail : pr@dinos-cecile.co.jp  
 <この商品に関する、お客様からのお問い合わせ先> ディノス ハートコールセンター Tel : 0120-343-774 (9時～21時、携帯・PHS可)

Dinos Cecile Co., Ltd.