

郷土料理「もぶり」を入れたお弁当の第3弾の発売

～広島の美味しさをたっぷり味わって！～

ポプラは昨年より広島を題材にした商品として、郷土料理「もぶり」を入れたお弁当を発売しております。このたび広島県産食材を使い、第3弾「ポプラのお弁当 もぶりと6種のおかず」として3月19日（火）よりポプラグループ店舗（関東エリアを除く）にて発売します。

また、発売にあたり湯崎県知事への表敬訪問を実施いたしますのでお知らせします。取材の参加申し込みについては3枚目添付QRコードに入力の上、申し込みをお願いいたします。




～ポプラのお弁当 もぶりと6種のおかず～

ポプラは広島流川発祥のコンビニで、“美味しい炊きたてのご飯”を詰める「ポップ弁」が認知されており、多くのお客様に好評いただいております。これからも“美味しいご飯”を提供したいとの想いから広島の郷土料理である「もぶり」（混ぜご飯）のお弁当を昨年9月12日に第1弾として発売し、多くのお客様に手にとりいただきました。発売後はお客様アンケートを実施し、寄せられたご意見からさらに試作を重ね、このたび第3弾として「ポプラのお弁当 もぶりと6種のおかず」を発売します。

第3弾では、第2弾と同様に野菜の旨味を染み込ませた優しい味わいをベースにした「もぶり」に黒豆、ごぼう、筍、そして新たに株式会社あすなる製造の広島県産「呉大和しいたけ（干しいたけ）」を加え、混ぜご飯としての旨味と食感をアップさせました。おかずについてもより広島を味わえるように工夫をし、三島食品株式会社の「ゆかり®」と寿マナック株式会社の「三角こんにゃく」を使用した「こんにゃくのゆかり®梅肉ソースがけ」、よしの味噌株式会社の「辛味噌炒めの素」を使用した「厚揚げの辛味噌煮」を入れて、広島の魅力を味わえるようにしています。（※上記4社は広島のメーカーです。）その他のおかずも「もぶり」との食べ合わせにもこだわり、「白身魚フライ」、「豚肉と人参のマリネ」、「かぼちゃサラダ」、「ふきの出汁煮」と合計6種のおかずを入れて、甘い、酸っぱい、ほんのり辛いというように色々な味が楽しめるお弁当に仕上げました。

商品画像	商品名	価格
	ポプラのお弁当 もぶりと6種のおかず	470円 (税込)

弁当に使用している広島に関連したメニューを載せております。

メニュー名 画像	製造者 使用している商品名	メニュー名 画像	製造者 使用している商品名
もぶり 	株式会社あすなろ しいたけのまんま (1/4 カット)	こんにゃくのゆかり® 梅肉ソースがけ 	三島食品株式会社 ゆかり® 寿マナック株式会社 三角こんにゃく
メニュー名 画像	製造者 使用している商品名		
厚揚げの辛味噌煮 	よしの味噌株式会社 辛味噌炒めの素		

◆もぶりとは

「もぶり」とは郷土料理で混ぜご飯のことです。名前の由来は、広島の方言で「混ぜる、混ぜ込む」を意味する「もぶる」であると言われています。炊いたご飯に干しいたけ、ごぼう、人参、黒豆、さやいんげんなどの野菜を混ぜ込んだものです。エビ、魚、貝類などを煮たり焼いたりしたものを混ぜたり、黒豆ではなく、うずら豆などの他の豆を使用することもあります。地域や時季により具材は異なります。農作業の時にさっと食べられる、おかずがなくても栄養がとれる食事として、または祝い事や法事、寄り合いなど人が集まる席での料理として年間を通して食べられてきた歴史があります。

◆表敬訪問のご案内

株式会社ポブラと広島県は平成 24 年に締結した包括的連携に関する協定書に伴い、相互協力の下、地域の活性化に取り組んでいます。このたび、県産農林水産物を活用して県内をはじめ、国内外へその魅力を発信していく「おいしい！広島」プロジェクトに賛同し、県産品の「呉大和しいたけ」を使った弁当を開発しました。発売にあたり、湯崎県知事へ表敬訪問を実施しますのでお知らせします。

<開催概要>

○県知事表敬訪問

1 日時

令和 6 (2024) 年 3 月 15 日 (金曜日) 16 時 30 分から 17 時 00 分

2 場所

広島県庁北館 2 階第 1 会議室にて (広島県広島市中区基町 10 番 52 号)

3 出席者

○広島県知事 湯崎 英彦様

○株式会社ポブラ

代表取締役社長 岡田 礼信

営業本部 営業推進部 部長 上利 知弘

株式会社あすなろ 代表取締役 木村 多加二様

4 内容

- ・「ポブラのお弁当 もぶりと6種のおかず」についての概要説明
- ・湯崎県知事による商品試食、歓談
- ・質疑応答

5 その他

- ・表敬訪問会場では、販売商品の展示を行いますので、撮影等していただくことが可能です。
- ・ご来場メディア様にはご試食サンプルをご準備いたします。

取材の申込みは、お手数ですが下記フォームにアクセスし項目をご記入いただきますようお願い申し上げます。

会場諸準備の都合上、3月12日(火)17時までにお申し込みください。

申込フォーム> <https://forms.gle/i8FkxDbhggWyYUjQ8>



◆おいしい！広島プロジェクト

広島県では、県産農林水産物の販路・消費拡大を目的に、昨年5月に開催されたG7広島サミットを契機に、県の多彩な食資産を多様な主体と磨き上げるとともに、その魅力を発信する「おいしい！広島」プロジェクトを推進しています。

◆呉大和しいたけ

豊かな香りとほんのり甘みのあるあじわい深い椎茸です。

「ポブラのお弁当 もぶりと6種のおかず」に使用している乾燥椎茸は大きさが規格に満たない呉大和しいたけを4分の1カットにし、乾燥したのですが旨味は変わりなく、規格外商品の有効活用にも繋がっております。なお、株式会社あすなろは障がい者就労継続支援A型事業所として運営しており、菌床の製造から、しいたけの出荷作業までの全ての工程を一貫して自社で行っておられます。

また、間引きや収穫作業、選別や包装などの一連の作業はすべて手作業でされています。

◆キャンペーン

今回の発売を記念して、3月19日（火）～4月1日（月）の期間で「ポプラのお弁当 もぶりと6種のおかず」を購入頂くと、楽天ポイントまたはdポイントが+50ポイントもらえます。

◆ひろしま夢ぶらざにおける販売のお知らせ

日時：2024年3月19日（火）10時～

住所：広島市中区本通 8-28

※当日のみの販売とし、売切れ次第終了となりますので、ご了承下さい。

※ひろしま夢ぶらざでの販売では上記キャンペーンの対象外となりますので、ご了承下さい。

ポプラグループのお店はこちらで検索できます→https://www.poplar-cvs.co.jp/shop_search/

本件に関するお問合せ先

■「ポプラのお弁当 もぶりと6種のおかず」に関すること

株式会社ポプラ 営業本部営業推進部課長 森本龍太 【電話:082-837-3532】

■「呉大和しいたけ」に関すること

株式会社あすなろ 施設長 池野内真子 【電話:0823-71-3113】

■「おいしい！広島」に関すること

広島県農林水産局販売・連携推進課課長伊藤美佐【電話: 082-513-3588】