

お米・ごはんに関わる仕事人の紹介！



お名前

浅海（あさうみ） 香奈子

ご所属

株式会社ミツハシ
炊飯事業本部 炊飯営業部 開発課

お米・ごはんに関連する資格保有について教えてください（任意）

管理栄養士、栄養士、フードコーディネーター3級、
一級惣菜管理士、三ツ星お米マイスター、
ごはんソムリエ、ホームミールマイスター

お仕事の内容を教えてください（100文字以内）

炊き込みごはん、おにぎり、いなり寿司など、炊飯品とその加工品の新商品開発、及び既存商品のリニューアルを担当しています。
具材選定、設計、試作、保存試験をし、安全・安心で美味しい商品の開発に努めています。

お米・ごはんの魅力を伝えるための工夫は？（200文字以内）

ごはん自身の栄養は勿論なのですが、ごはんを中心に、多様なおかずと組み合わせて、栄養バランスに優れた「日本人型食生活」を実践出来ることが、最大の魅力だと思います。
白いごはん、炊き込みごはんはもちろん、おにぎりやいなり寿司などでも、おかずと組み合わせると、バランスを整えることが出来ます。
ごはんに味を付けるレシピでは、単品で食べても、おかずと食べても、どちらでも美味しく感じて頂けるよう、工夫しています。

学校給食での思い出ご飯について教えてください（200文字以内）

小学校1年生の春、初めての給食に緊張していました。
献立は、わかめごはん。
初めて見る料理に、更にドキドキしていました。
こわごわ口に入れてみると、薄っすら和風のだしが効いた、磯の香りがさわやかな、やさしい塩味のごはん。
味噌汁、ラーメン、サラダくらいしか、わかめの食べ方を知らなかったのも、ごはんとの相性の良さに驚きました。
わかめをごはんに混ぜるレシピを、何度も作ってきましたが、毎回思い出します。