

加藤綾菜さん完全監修！ からだに優しい食品新ブランド「加藤家のまごころごはん」 商品第1弾販売開始

タレント 加藤綾菜さんが監修した身体に優しく美味しい食品新ブランド「加藤家のまごころごはん」。第1弾の「まごころ豚汁」「まごころ雑穀お粥」の2種類が3月上旬より順次、全国の生活協同組合※1・Amazonで販売開始。



加藤綾菜^{監修}食品ブランド発売開始

株式会社アイケイ（本社：愛知県名古屋市 代表取締役：中島靖隆）は、タレント 加藤綾菜さん完全監修のからだにやさしく美味しいご飯をコンセプトにした食品ブランド「加藤家のまごころごはん」を共同開発し、第1弾として「まごころ豚汁」「まごころ雑穀お粥」を発売開始いたします。

本ブランドは、加藤綾菜さんの夫・加藤茶さんの健康を支えるために綾菜さんが生み出した“万能氷だし”をベースに、「誰にでも優しく、美味しく、手軽に」をコンセプトにしています。

第1弾の「まごころ豚汁」「まごころ雑穀お粥」は、万能氷だしのレシピをヒントに添加物を使用しなくとも素材の旨みをたっぷり活かし、誰でも温めるだけでサッと食べられるようにレトルト食品にしました。3月より順次、全国の生活協同組合※1、3/10（火）よりAmazonにて販売開始いたします。

※1 地域によって販売のない生活協同組合様もございます。

■「加藤家のまごころごはん」とは

45歳差の結婚後、夫・茶さんの「108歳まで元気に舞台に立ちたい」という願いを支えるため、綾菜さんは食生活の改善に奔走しました。試行錯誤の末に辿り着いたのが、減塩なのに深い旨みを実現した「綾菜流万能氷だし」です。

「加藤家のまごころごはん」は、この魔法のレシピをベースに「誰にでも優しく、美味しく、手軽に」を掲げ、綾菜さんが全面監修した食品ブランドです。

第1弾は、温めるだけですぐに食べられる、食卓を彩る2種類のレトルト商品。綾菜さんが夫を想う深い愛情と、「大切な人と、一日でも長く健やかな時間を過ごしてほしい」という全ての家庭へ向けた願いが込められています。

「綾菜流万能氷だし」のレシピをヒントにして、保存料や着色料を使用せずに作りました。誰にでも優しく、美味しく、手軽に味わえるように仕上がっています。

「加藤家のまごころごはん」第1弾ラインナップ

加藤家の秘伝のレシピをおすすめ分け「加藤家のまごころごはん まごころ豚汁」

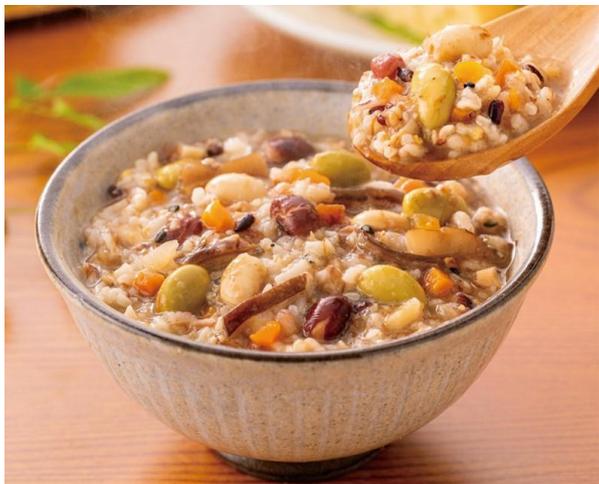


味の土台となるのは、しっかりとかつお節から煮出し、そこに生姜、玉ねぎ、酒粕を加えた、身体の芯から温まるオリジナルブレンドの出汁。厳選した2種類の味噌をブレンドすることで、素材の甘みが引き立つ奥行きのある優しい旨みを実現しました。

器に注げば、大根や人参、ごぼう、そして豚肉といった具材がごろごろと贅沢に顔を出します。温めるだけで食べられるごろっと具材の入った豚汁は、加藤家の豚汁レシピを元に生まれました。

余計なものは入れず、具材の美味しさにホッと一息つかせてくれる味わいです。

毎日食べたい優しさ満点ごはん「加藤家のまごころごはん まごころ雑穀お粥」



加藤家の定番朝食であるお粥をベースに、栄養価と満足度を追求して開発された具だくさんのお粥です。

玉ねぎ、生姜といった「綾菜流万能氷だし」でもお馴染みの食材をベースに、味わい深くなるよう、かつお節は贅沢に具材として使用しました。

十六雑穀や根菜、豆類、きのこなど多彩な素材を合わせ、それぞれの具材から溶け出した自然な旨みが、出汁の香りと調和し、滋味深く優しい味わいに仕上げられています。

お粥としては異例の24種類の素材を使用し、食べ応えも抜群です。朝食だけでなく、軽いランチやお夜食、小腹満たしにもどうぞ。

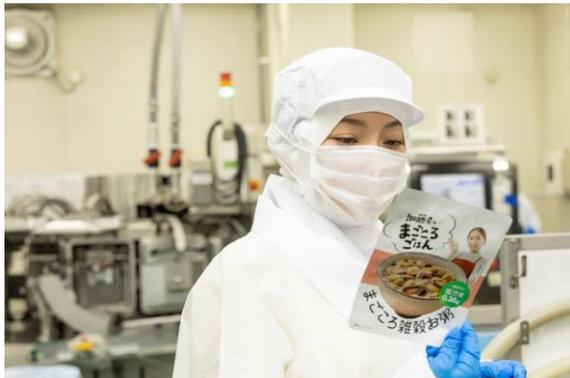
最初から最後まで！こだわって1年かけた商品開発背景

食生活改善から始まり、現在も献身的に夫を支える綾菜さん。「生活習慣予防アドバイザー」や「介護食アドバイザー」などの資格を取得し、日々アップデートさせながら勉強を欠かさずに台所に立ち続けています。

そんな綾菜さんのノウハウとお料理の腕、さらに「もっと多くの人に届けたい」という思いと、長年独自の食品開発を進め、「美しく生きる・健康に生きる・楽しく生きる」を合言葉に TV・カタログ・EC など様々な販路に商品を展開しているアイケイの思いがマッチし、ブランドの立ち上げがスタートしました。



工場では出汁を取るかつお節をチェックする綾菜さん



綾菜さんには、具材のわずかな違いや調味料の量、パッケージデザインに至るまで1年以上にわたり商品開発に携わっていただきました。「本当にいいものをお届けしたい」という綾菜さんの熱意に応えるべく、どのように製造されているか工場まで視察に行き、製造の様子や品質管理もしっかりチェックしています。

「大切な人と、一日でも長く健やかな時間を過ごしてほしい」という綾菜さんの切なる願いを形にした一皿が、皆さまの毎日の食卓に温かな笑顔をお届けします。

パッケージの確認。原材料一覧に／（添加物の表記）はありません

商品概要



商品名 : 加藤家のまごころごはん まごころ豚汁
内容量 : 150g×2袋

原材料 : 野菜（大根（国産）、人参、ごぼう）、かつおだし、豚肉、味噌、ごま油、醤油、生姜ペースト、オニオンパウダー、酒粕、（一部に小麦・豚肉・大豆・ごまを含む）



商品名 : 加藤家のまごころごはん まごころ雑穀お粥
内容量 : 160g

原材料 : 精白米（国産）、雑穀ブレンド（もちあわ、黒豆、発芽玄米（国産）、黒米（国産）、発芽赤米（国産）、もちきび、アマランサス、キヌア、小豆、高きび、黒ごま、白ごま、はと麦、大麦、とうもろこし、ひえ）、野菜（大根、人参）、ソテーオニオン、しょうゆ、かつお節、水煮ごぼう、水煮れんこん、青大豆、大豆、生姜ペースト、乾椎茸、乾燥木耳、（一部に小麦・ごま・大豆を含む）

発売日：2026年3月より順次、全国の生活協同組合、カタログ ※お取り扱いのない地域もございます。
Amazon 販売開始 3月10日（火） 販売開始後こちらにリンクいたします。

※商品情報はプレスリリース当時のものです。販売終了もしくは仕様変更する可能性があります。

加藤綾菜さんプロフィール

2011年に結婚。年齢差が45歳で年の差婚として話題になるもバッシングを受け続ける。一切メディアやSNS等で反論することなく耐え続けた結果、加藤綾菜さんに対しての世間の目やネットニュースでの扱われ方が変わり、献身的に支える良き妻としてテレビや雑誌で取り上げられ、年の差婚ならではの料理の秘訣や、介護の資格取得など、ライフスタイルを中心に加藤綾菜流の考え方が注目されている。



会社概要

株式会社アイケイは、美しく生きる・健康に生きる・楽しく生きる、の3軸をテーマに、長年にわたって蓄積されたビッグデータから、化粧品・生活雑貨・食品等の商品開発を行い、企画・製造・販売・物流までを一貫して行う、マーケティングメーカーです。

- 社名 株式会社アイケイ
- 本社 〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅 3-26-8 KDX 名古屋駅前ビル8階
- 東京支社 〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目7番3号 京橋三菱ビル7階
- 代表 代表取締役社長 中島靖隆
- 設立 2022年7月1日
- 資本金 1,000万円
- ホームページ <https://www.ik-company.co.jp/>

- 社名 株式会社IKホールディングス
- 本社 〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅 3-26-8 KDX 名古屋駅前ビル5階
- 東京支社 〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目7番3号 京橋三菱ビル7階
- 代表 代表取締役社長 長野庄吾
- 設立 1982年5月1日
- 資本金 6億2,094万円
- 売上高 152億11百万円（2025年5月期 連結）
- 従業員 180名（2025年5月末 連結）
- ホームページ <https://www.ai-kei.co.jp/>



(証券コード：2722)

プレスリリースに関するお問い合わせ先
担当 長谷川 (052-856-3106)