

もずくの新概念、変わります。「TSUKE MOZUKU」2周年を記念して話題のグルメ店とコラボレシピを開発



山忠食品工業株式会社（代表取締役社長：野村正和）は、沖縄県産もずくを使用した「TSUKE MOZUKU（つけもずく）」が2周年を迎えることを記念し、2025年7月22日より話題のグルメ店とのコラボ企画を開始いたしました。

本企画では、「単なるもずく」ではなく「料理として楽しむ新たな食べ方」を、グルメ店が提案するレシピを通じてご家庭でも体験いただけます。

■企画概要



2周年にちなんで「2倍楽しむTSUKE MOZUKU」をテーマに、話題のグルメ店と共同開発したコラボレシピをご紹介します。

今回は個性豊かな次の2店舗が、「TSUKE MOZUKU」を使ったオリジナルレシピを考案してくださいました。

ビストロ料理と串焼きの店「中野トング」

和・中華・イタリアンを融合させた創作料理が自慢の「北千住fuji」

ご家庭で再現しやすい内容ながら、もずくの新たな一面が楽しめるアレンジとなっております。

■コラボレシピ詳細



TSUKE MOZUKU
2nd Anniversary

もずくを“もっと”おいしく！

話題店とコラボ
レシピを開発！



北千住FUJI



もずくと新れんこんの海老しんじょ

新れんこんをすりおろしと刻みの両方で使用し、風味と食感の両立を楽しめる一品です。はんぺんと海老を加えてふんわりと仕上げたしんじょに、もずくの旨みをプラス。仕上げにはあおさのりと板えびの香りが効いた霜をからめ、優しくも奥行きのある味わいに仕上げました。



中野トング



もずくのじゃが明太ナムル

じゃがいもの冷製ピソソーズソースに、明太子とガーリックオイルで風味づけしたもずくを合わせた、ピスト口風の一皿です。これまでにない新しいもずくの楽しみ方を提案したく、もずくの食感と旨みを活かした一品に仕上げました。

【中野トング】もずくのじゃが明太ナムル

材料

(2人分)

【冷製ビシソワーズソース】

- ・新じゃがいも(中サイズ)…1個
- ・生クリーム…100ml
- ・牛乳…100ml
- ・塩…ふたつまみ
- ・バター…20g

【明太子】

- ・ばらした明太子…大さじ1

【もずくのガーリックオイル和え】

- ・もずく…15～20g
- ・にんにく(みじん切り)…2片分
- ・オリーブオイル…50ml

作り方

1. ビシソワーズソースを作る

じゃがいもは皮をむいて薄切りにし、水から茹でて柔らかくする。

茹で上がったら湯を切り、バターを加えて熱いうちに潰す。

牛乳・生クリームを加え、滑らかになるまでミキサーやブレンダーで攪拌する。

塩で味を調え、冷蔵庫でよく冷やしておく。

2. ガーリックオイルを作る

小鍋にオリーブオイルとみじん切りのにんにくを入れ、弱火でじっくり加熱。

香りが立ち、にんにくが薄く色づいたら火を止めて冷ます。

もずくを加えて軽く混ぜる。

3. 仕上げ

冷やしたビシソワーズソースを皿に流す。

ガーリックオイルで和えたもずくをトッピングする。

最後に上に明太子、刻み海苔をふわっとのせる。

お好みで粗挽き黒胡椒、EXヴァージンオイルをかけて完成。

▶動画でのご紹介はこちら

<https://www.instagram.com/reel/DMeh419zWsl/?igsh=eGNyajMwYmVuZ3pl>

▶店舗について

ビストロ料理と串焼きのお店。名物料理は「野菜巻き串」で、毎日店内で手巻きしていることが特徴です。その日のおまかせ串もご用意しています。

「ねぎタンユッケ」や「ローストポークのカルパッチョ」などのビストロ料理も人気を集めています。

<店舗情報>

住所：東京都中野区新井1-3-3 1F

電話：03-5318-9292

営業時間：16:00～23:00 (ラストオーダー22:30)

<Instagram>

https://www.instagram.com/nakano_tong/

【【北千住fuji】もずくと新れんこんの海老しんじょ

材料

(2人分)

【しんじょ生地】

新れんこん(刻み)…大さじ3

新れんこん(すりおろし)…大さじ3

はんぺん…1枚(約100g)

エビ…30g

もずく…15～20g

【餡(あん)】

あおさのり…大さじ1

桜えび…小さじ1

水…100ml

白だし…小さじ1

コーンスターチ…小さじ1

(水小さじ1で溶く)

作り方

1. しんじょ生地を作る
フードプロセッサーに、はんぺん・エビを入れ、滑らかになるまで攪拌する。
ボウルに移し、すりおろした新れんこん・刻んだ新れんこん・もずくを加えて混ぜる。
2～3等分に分けて丸める(小さめの俵型でもOK)。
2. しんじょを加熱する(揚げる)
170℃程度の油できつね色になるまで、表面がカリッとするように揚げる
(約3～4分)。
油をよく切っておく。
3. 餡を作る
小鍋に水・白だし・桜えび・あおさのりを入れて中火で温める。
沸騰直前で火を弱め、水溶きコーンスターチを加えてとろみをつける。
ひと煮立ちさせたら火を止める。
4. 仕上げ
器に仕上げた餡をひき、揚げたしんじょを盛り付ける。

▶動画でのご紹介はこちら

<https://www.instagram.com/reel/DMeY3kkJm0c/?igsh=MmpvcDVzcXBuM3lj>

▶店舗について

和・中華・イタリアンを融合させた独創的な前菜『千住fuji盛り』が自慢。

オープンキッチンで焼き上げる宮崎地鶏の骨付きモモ焼きは、炭の香ばしさと地鶏の歯ごたえが絶品です。

<店舗情報>

住所：東京都足立区千住旭町7-28

電話：03-6812-0277

営業時間：16:00～23:00 (ラストオーダー22:30)

<Instagram>

https://www.instagram.com/kitasenju_fuji/

■中野トング・北千住fujiのレシピ考案の背景



今回のコラボ企画では、「中野トング」と「北千住fuji」のご担当者様方にご協力いただき、それぞれの視点から“もずくの新しいおいしさ”を引き出すオリジナルレシピを考案いただきました。

ここでは、レシピ考案に関わったご担当者様からのメッセージを、一部ご紹介いたします。

【オリジナルレシピ考案の背景】

初めて見たときから「このもずく、ちゃんと料理の"主役"になれるな」と思ったんです。そんなドキドキした思いから始まったコラボレシピです。店舗のスタイルに合わせて、もずくの新たな魅力を引き出すような一皿を目指しました。

【「TSUKE MOZUKU」の印象】

「TSUKE MOZUKU」は、そのまま完成された美味しさがありながら、アレンジ次第で「もずくは酢の物だけじゃない」という新しい魅力を引き出せるのが最大の魅力だと思います。

【レシピをご覧になっている方へ】

いつものもずくとはちょっと違う、新しい楽しみ方を気軽に試してもらえたら嬉しいです。「もずくって、こんな料理にも合うんだ」と思っていただけたら嬉しいなと思っています。

■レシピに使用した「TSUKE MOZUKU」について

「TSUKE MOZUKU」は、だしつゆにつけて食べるという新しい食べ方を提案するもずく商品です。厳選した沖縄県産のもずくを使用し、シャキシャキとした食べ応えのある食感と素麺のような喉越しが特徴です。

今回のコラボレシピでは、「TSUKE MOZUKU」の魅力を最大限に活かし、素もずくをもっと美味しく味わうアイデアを提案しました。つけて食べるだけではない、料理の素材としての新たな味わい方を、ぜひ皆様のご家庭でもご体験ください。

■ 「TSUKE MOZUKU」 を購入できる場所・SNS



■TSUKE MOZUKU 公式オンラインショップ

<https://tsuke-mozuku.com/>

<SNS>

■Instagram : https://www.instagram.com/tsukemozuku_official/

■LINE : <https://line.me/R/ti/p/@364sbbbh?from=page&searchId=364sbbbh>

山忠食品工業株式会社 概要

昭和28年創業。以降、海藻の加工を手掛けてきました。

看板商品である「味付もずく」は30年の実績があり、全国の食品スーパーで販売され、同様の商品では国内シェアトップクラスを誇ります。

万全の品質管理と原料の産地沖縄での環境保全活動などのCSR活動を通じ、お客様に喜んで買っていただけの商品を提供しております。

- ・社名：山忠食品工業株式会社
- ・代表者：野村正和

- ・所在地：三重県亀山市布気町1559番地9
 - ・創業：1953年9月
 - ・設立：2010年7月
 - ・業務内容：もずく、めかぶ等の食品製造及び販売
-

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000017.000124234.html>

山忠食品工業株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/124234

本件に関する報道関係のお問い合わせ先

TSUKE MOZUKU PR事務局

連絡先：pr-tsuke-mozuku@mozuku.co.jp

社名：山忠食品工業株式会社

代表者：野村正和

所在地：三重県亀山市布気町1559番地9