

フードライター・料理家が語る、新感覚もずく「TSUKE MOZUKU」の魅力



もずく・めかぶ等の食品製造及び販売をおこなっている、山忠食品工業株式会社（代表取締役社長：野村正和 本社：三重県亀山市、以下、山忠食品）が提供する「TSUKE MOZUKU（つけもずく）」について、フードライターおよび料理家を交えた座談会を実施しました。

本記事では、専門家2名の視点から見た「TSUKE MOZUKU」の特徴や評価をご紹介します。

■「TSUKE MOZUKU」のご紹介



「TSUKE MOZUKU (つけもずく)」は、沖縄県産のもずくを使用した、だしつゆにつけて食べる新しいスタイルの商品です。

一般的に「もずく」と聞いて想起されやすい酸味の効いた味とは異なり、専用のだしつゆにつけて楽しむ新しいスタイルをご提案しています。

もずく本来のしっかりとした歯ごたえを感じられる、シャキシャキとした食感も特徴です。

パッケージは、沖縄の美しい海をイメージさせるエメラルドグリーンを施したデザイン。

低カロリー＆低脂質で、健康・美容が気になる方も嬉しい「ウェルネスフード」のため、自分用はもちろん、大切な方へのプチギフトとしても喜ばれます。

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>

■座談会参加者のご紹介

本座談会では、フードライターの市岡彩香さん、料理家の西岡麻央さんをお招きしました。



フードライター 市岡彩香

食のトレンドやギフトに精通するフードライター。産地や食文化に関心が深く、食材の魅力や市場を分析している。消費者目線でのわかりやすい解説や、日常に取り入れやすい食の楽しみ方を提案している。



料理家 西岡麻央

国際中医薬膳師の資格を持つ料理家。客室乗務員として勤務中に体調を崩した経験から「食と体の関係」に目覚め、季節や体調に寄り添う料理を提案している。野菜を中心とした、無理なく続けられる家庭料理のレシピ開発を得意とする。



商品開発者 光本茉穂

もずく・めかぶ等の食品を手がける山忠食品工業株式会社の商品開発担当者。沖縄県産「素（す）もずく」の新ブランド『TSUKE MOZUKU（つけもずく）』のプロジェクト責任者を務める。

■試食で印象が一変。「もずく＝酸っぱい」の印象が変わる！



味について

市岡

最も驚いたのは、「酸っぱくない」という点です。食感もちょうどよく、満足感がありました。磯の香りも控えめで、海っぽさが苦手な方でも食べやすいと感じました。

食感について

西岡

まず驚いたのは、なんといってもこの「食感」です。これまでスーパーで購入していたもずくとは全く異なり、しっかりとした歯応えがあり、その食感自体が美味しさの大きなポイントだと感じました。

座談会の冒頭では、参加した専門家2名に、試食前の「もずく」に対する印象について話を聞きました。

両者ともに挙げたのは、「酸っぱい」「もずく酢のイメージが強い」「付け合わせとして食べるもの」といった感想。

一方で「TSUKE MOZUKU」を試食した後には、その印象が大きく変化したといいます。

だしつゆにつけて食べるスタイルや、シャキシャキとした食感に対し、「これまでのもずくとは別の食べ物のように」「酸味がなく、食べやすい」といった声が挙がりました。

■「小鉢」から「主役」へ。専門家が感じた決定的な違い



市岡

タレにつけて食べるスタイルなので、どこか麺類やそばのような主食感覚もあり、「ただのもずく」ではない、新しい食の体験でした。

西岡

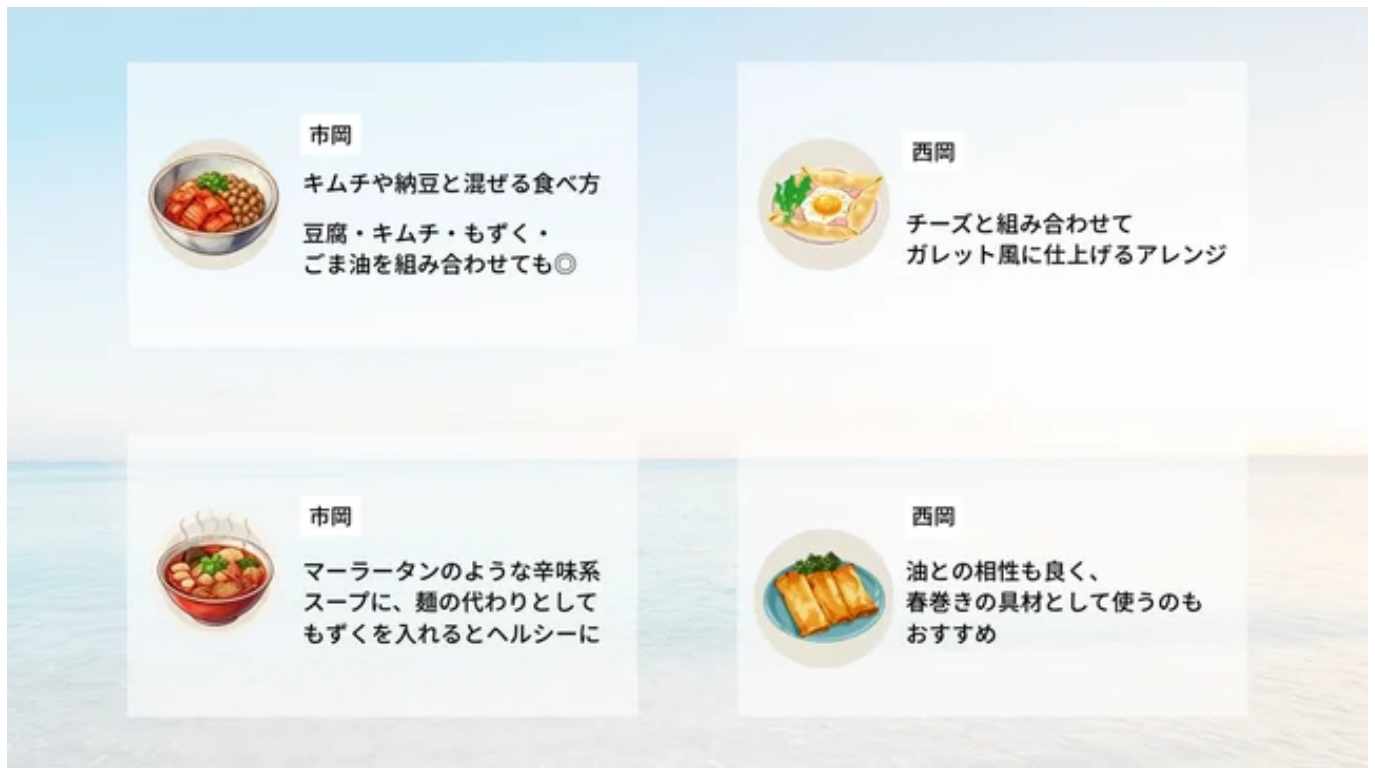
そばのように主食として食べるなど、主役になれるもずくだと思いました。

従来のもずくが副菜や付け合わせとして扱われることが多いのに対し、「TSUKE MOZUKU」は麺類に近い感覚で食べられ、一皿(ひとらさ)の主役になり得る存在。

「歯ごたえがあり、満足感がある」「味が付いてないため、食べ方の自由度が高い」といった点が、主役になれる理由として挙げられました。

これまでのもずくの立ち位置を見直すきっかけになる商品だという評価が印象的でした。

■専門家が再発見。“和”を超えたアレンジ



座談会では、「TSUKE MOZUKU」を使ったアレンジ方法についても意見が交わされました。

西岡さんからは、卵焼きの具材やガレット風のアレンジ、春巻きの具として使うなど、加熱調理への応用が提案されました。

また、スパイスとの相性も良いので、和食以外の様々な料理に展開できそうとのご意見もいただきました。

市岡さんからは、キムチや納豆と合わせた手軽な一品や、トリュフオイルと塩でシンプルに味わう食べ方、もずくを麺代わりとして使う方法など、日常に取り入れやすいアレンジが紹介されました。いずれも「もずく」という枠にとらわれない発想が特徴的です。

■ギフトとしても喜ばれる「TSUKE MOZUKU」

市岡

パッケージはパッと見たとき、「本当にもずくなの？」と思うほど洗練されていて、「ちょっとした贅沢」を感じさせるギフトだと感じました。

健康志向の義理の両親に贈りたいです。

西岡

パッケージには沖縄の海を思わせるブルーやグリーンが使われていて、見た目も爽やかで美しい印象です。

忙しくしているママ友への「ちょっとしたお礼」にぴったりだと思いました。

解凍すればすぐに食べられるので、忙しい方にとってはありがたい一品になるはずです。



贈答品としての視点でも、「TSUKE MOZUKU」は好印象でした。

「冷凍保存ができるため、贈られた側が自分のタイミングで楽しめる」「価格帯とパッケージデザインのバランスが良い」といった点がお二人から評価されています。

また、健康を意識した食材でありながら、見た目にも上品で特別感があることから、「ちょっとしたお礼」や「健康志向の方への贈り物」としても選びやすい商品だという意見もいただきました。

座談会では「TSUKE MOZUKU」は従来のもずくのイメージを超え、主役としても、贈り物としても活用できる新しい選択肢であることが語られました。

座談会のレポート記事は、公式サイトにて公開しています。

TSUKEMOZUKU公式サイトURL：<https://tsuke-mozuku.com/blogs/topics/zadankai1>

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

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