

PRESS RELEASE

株式会社山本山
東京都中央区日本橋2丁目5番1号



2026年2月10日

海苔の老舗・山本山から三種の海苔を贅沢に味わう 『のりだく茶だし茶づけ《ほうじ茶》』を2月10日より発売 ～お店で人気の味をご自宅でも贈り物としても楽しめる一品～

株式会社山本山(所在地:東京都中央区日本橋、代表取締役:山本奈未、以下「山本山」)は、三種の海苔を贅沢に使用した新商品「のりだく茶だし茶づけ《ほうじ茶》」を、2026年2月10日(火)より発売いたします。本商品は、お茶漬け・おにぎり専門店「お茶漬けおにぎり 山本山」で提供している人気の味わいを、ご自宅でも手軽に楽しめる商品として開発。ご家庭用はもちろん、ギフトにも適した一品です。



■開発背景

「お茶漬けおにぎり 山本山」で親しまれてきた味わいを、ご自宅用商品として再現。「お茶漬けの最高峰」を追究する中で辿り着いたのが、“のりだく”という発想でした。ごはんが見えないほどたっぷりと盛り付けた海苔から、ふわっと立ちのぼる磯の香り。海苔そのものの旨みを主役に据えた、これまでにない贅沢なお茶漬けです。軽めの食事や食後の締めとしてはもちろん、大切な方への贈り物にもおすすめです。

■商品のこだわり

- 1.三種の海苔が織りなす、香りと食感の重なり
本商品には、その年で最も良質な海苔が採れる浜から厳選した国産の海苔を三種使用しています。

PRESS RELEASE

株式会社山本山
東京都中央区日本橋2丁目5番1号



- ・**ばら干し海苔**: 収穫したまま焼き上げた、力強く広がる本来の香り
- ・**板のり**: パリッとした食感と、とろけるような口溶け
- ・**あおさ海苔**: 香ばしい磯の香りと、弾力のあるアクセント

異なる個性をもつ海苔が重なり合い、サクサク感としっとり感の両方を楽しめる奥行きのある味わいを生み出します。海苔の使用量は、山本山の従来品「のり茶づけ」と比較して約6.6倍と、海苔好きにはたまらない設計です。

2. 香ばしいほうじ茶が引き立てる、特製茶だし

鰹・昆布・椎茸の旨味に、ほうじ茶を加えた特製出汁。芯までじっくり焼き上げた渋みの少ないほうじ茶の香ばしさが、濃厚な出汁と調和し、海苔の風味を最大限に引き立てます。さっぱりとしながらも、満足感のある一杯に仕上げました。



■新商品概要

商品名: のりだく茶だし茶づけ《ほうじ茶》
(NCZ-H)
内容量: 28g(2袋入)
販売価格: 2,160円(税込)
賞味期限: 360日(未開封の場合)
発売日: 2026年2月10日(火)
取扱店舗: 全国の山本山の販売員がいる店舗や
公式オンラインショップ、
山本山のギフト商品を取り扱う販売店



URL: <https://yamamotoyama.co.jp/products/ncz-h>

■取扱店舗

- ・店舗一覧: <https://yamamotoyama.co.jp/pages/shoplist>
- ・オンラインストア: <https://yamamotoyama.co.jp/>

■山本山とは

1690年(元禄三年)、初代・山本嘉兵衛が「宇治のおいしいお茶を、多くの人に味わっていただきたい」という思いのもと、江戸・日本橋に創業。江戸で初めて『青製煎茶』を販売したことで、江戸随一の茶商として知られるようになる。1835年には六代目・山本嘉兵衛が『玉露』を発明。昭和期からは『海苔』の販売を開始するなど、伝統にとらわれず、お茶と海苔を通じた新しい価値を国内外に提供し続けている。

PRESS RELEASE

株式会社山本山
東京都中央区日本橋2丁目5番1号



■会社概要

名称:株式会社山本山
本社住所:東京都中央区日本橋2丁目5番1号 日本橋高島屋三井ビルディング11階
創業:元禄3年(1690年)

代表者:代表取締役 山本奈未(11代目当主)

事業内容:日本茶及び海苔を使用した加工品の企画・販売、飲食店事業

ホームページ:<https://www.yamamotoyama.co.jp/>

Facebook:<https://www.facebook.com/yamamotoyama.japan/>

Instagram:https://www.instagram.com/yamamotoyama_japan/

X:https://twitter.com/yamamotoyama_jp

■報道関係のお問合せ先

株式会社山本山
PR・販売促進グループ

担当:竹内、山中

電話:03-3271-3660

Email:kouhou@yamamotoyama.co.jp