



NEWS RELEASE

報道関係各位

2022年3月9日

株式会社トリトンフーズ

この時期しか採れない新物初摘みのもずくを
航空便で鮮度抜群の「生」のままお届け！

沖縄直送 新物もずく

3月6日より販売開始

株式会社トリトンフーズ（本社：熊本県宇土市城塚町169-1、代表取締役社長：高木 良樹）は、沖縄の海で採れた新物早摘みもずくを空輸した「沖縄直送 新物もずく」を3月6日より全国のスーパーマーケットなどで順次発売いたします。



今回、トリトンフーズより発売する「沖縄直送 新物もずく」は、もずくの旬である2月～3月の間に収穫した新物早摘みだけを沖縄の海から空輸した商品です。採れたてのもずくを生のまま空輸することによって、磯の香りをそのままに高い鮮度のあじわいを楽しんでいただけます。

通常もずくは水揚げされた後に鮮度を保つために冷凍や塩漬け処理を行いますが、本商品は水揚げ後、航空機を使い採れたての鮮度が高いまま直送・店頭にて販売されます。そのため、もずく本来のぬめりとツルツとしたのどごしが特徴となっており、磯の香りと歯ごたえを存分に味わえます。また、一般的な生のもずくは海水洗浄によって食べる直前に水洗いが必要なものが多いのですが、こちらの商品は、水で洗浄しておりそのまますぐに食べられるので、新物特有の“ぬめり”を最大限楽しむことができます。

これから旬を迎えるもずくは、豊富な栄養素を含むヘルシーな食材として近年注目が高まっています。ラベルが目印の鮮度抜群の「沖縄直送 新物もずく」を、ぜひ食卓でお楽しみください。

商品情報

- ・商品名 : 沖縄直送 新物もずく
- ・内容量 : 100g
- ・賞味期限 : 3日間
- ・参考小売価格 : 168円



■沖縄直送 新物もずくのおいしい楽しみ方

磯の香りとぬめりや食感を存分に楽しんで頂くために、
おすすめのバランスで作ったもずく酢でお召し上がりいただくのがお勧めです。



【おいしいもずく酢の作り方】

●材料 (2名分)

もずく 100g
酢 27g (大さじ1と1/2)
砂糖 4.5g(大さじ1/2)
醤油 9g(大さじ1/2)

●手順

ボウルに酢と砂糖と醤油を入れ混ぜ合わせます。
その後ボウルにもずくを入れラップをし、
冷蔵庫で20-30分よく冷やすのがポイントです。

■簡単アレンジレシピのご紹介

鮮度の高いもずくは生のままおいしく食べて頂くほかにも、産地の沖縄で食べられる料理や
いつもの一品にひと手間加えるだけで簡単にヘルシー料理を楽しんでいただけます。

トリトンフーズのHPでレシピ公開中：<https://www.triton-foods.com/recipe-category/mozuku/>

■もずくの天ぷら

もずくの本場沖縄でよく食べられ、
食感と風味の良さが特徴です。



■もずくのヒラヤーチー

沖縄で定番のおやつモチっとした
生地にもずくの食感がよく合います。



■株式会社トリトンフーズ

事業内容 : 海藻類 (主にもずく、めかぶ) の加工販売、
海藻サラダやその他色物海藻、幅広く取り扱っております。

代表者 : 代表取締役社長 高木良樹

所在地 : 熊本県宇土市城塚町169-1

営業所 : 東京営業所、大阪営業所

ホームページ : <https://www.triton-foods.com/>