



NEWS RELEASE

報道関係各位

2022年5月23日

株式会社トリトンフーズ

沖縄県産のもずくとシークワサー果汁を使用
夏にぴったりの爽やかな酸味で、食欲をそそる美味しさ！

沖縄県産 シークワサーもずく

5月上旬より販売開始

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、沖縄県産のもずくとシークワサー果汁を使用した、夏にぴったりの爽やかな酸味の「沖縄県産 シークワサーもずく」を5月上旬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。



5月から夏日が続出し、6月以降本格的な暑さが予報されている今年の夏には、食事の場面でも、さっぱりと食べることができる食材や料理への需要の高まりが見込まれています。

今回、トリトンフーズより発売する「沖縄県産 シークワサーもずく」は、沖縄県産のもずくに、沖縄県産のシークワサーをまるごと絞った果汁を使用した、爽やかな酸味が特徴の商品です。相性抜群な2つの沖縄県産の食材を使用し、夏にぴったりの、さっぱりとした風味に仕上げました。

また、食品安全・品質管理の認証規格である、国際認証SQF（食品安全システム）※1取得工場で製造しており、安心安全にお召し上がりいただけます。

冷麺へのトッピングや、カットした夏野菜と和えて見た目も涼しげなジュレにするなど、酸味を生かしたアレンジもお楽しみいただけます。暑さで食欲が沸かない日にも、つるっとお召し上がりいただける本商品を、ぜひお楽しみください。

※1 SQFは、米国のFMI（Food Marketing Institute：食品マーケティング協会）が所有・管理する、一次生産から加工・輸送・流通までのフードチェーン全体を対象とした食品安全・品質管理の認証規格です。

沖縄県産 シークワサーもずく



- ・商品名 : 沖縄県産 シークワサーもずく
- ・内容量 : 70g×3段
- ・商品サイズ : 90×90×80 mm
- ・製造工場 : トリトンフーズ本社工場
- ・賞味期限 : 24日間
- ・参考小売価格 : 218円(税込)

■夏におすすめ！簡単アレンジレシピのご紹介

シークワサーの爽やかな酸味が感じられる本商品は、そのまま食べるだけでなく、冷麺やジュレに仕上げるなど、夏の季節にぴったりの簡単アレンジもおすすめです。

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



シークワサーもずくジュレドレッシングサラダ

少し変わったオシャレなドレッシング。材料を角切りにすることで可愛いサラダに変身！味付けはシークワサーもずくのみを使用した、さっぱりとしたサラダ。



シークワサーもずくでカルパッチョ

オリーブオイルに合わせて簡単カルパッチョドレッシングの完成。爽やかな風味と華やかな見た目のカルパッチョに仕上がります。



シークワサーもずく冷麺

シークワサーもずくを汁ごと使用。つるりとした冷麺にシークワサーの酸味がマッチし、のどごしも爽やかなメイン料理に仕上がります。

■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/>