



NEWS RELEASE

報道関係各位

2022年9月28日

株式会社トリトンフーズ

販売目標4.6倍の売れ行き！海藻専門メーカー発の大ヒット商品

トリトンフーズの「∞無限∞やみつきのり」

販売好調につき、11ヶ月で販売数60万個突破！

人気の秘密は国産のりのうまみを引き出す独自製法

この度、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、国内産の上質なのりのうまみを独自の製法で引き出した、うま塩味のばらのり「∞無限∞やみつきのり」が、2021年10月の発売以降11か月の間順調に売り上げを伸ばし、販売個数60万個を達成したことをお知らせします。



「∞無限∞やみつきのり」は、その名の通り一度食べたら止まらなくなるような美味しさにこだわった商品です。国内産の原料を100%使用し、味付けには「天草の塩」、なたね油、白ごまで香ばしく仕上げています。味付けタイプのばらのりは、甘めの味付けが多い中、砂糖を使用していないため、ご飯との相性がよく、のりの香ばしさやうまみを引き出しています。

2021年10月の発売以降、こだわりの素材と製法で多くのお客様にご好評いただき、ばらのり市場の拡大も追い風に予想を上回る販売状況によって一時生産が追い付かない状況になるも生産体制の強化を図り、当初の販売目標13万個に対し4.6倍となる60万個を突破いたしました。

「∞無限∞やみつきのり」に使用している国産の上質なのりは、ふんわりとした柔らかさが特徴で、油分を控えめにしているため重たさを感じずにお召し上がりいただけます。

おうちで食事をする機会が引き続き増えるなか、今後も全国のスーパーマーケットやECサイトを通じて販売を強化し、ひとりでも多くのお客様の食卓に「∞無限∞やみつきのり」を届けてまいります。

∞無限∞やみつきのり

- ・商品名 : ∞無限∞やみつきのり（有明海産/国内産）
- ・内容量 : 40g
- ・商品サイズ : 220 × 180 × 43 mm
- ・製造工場 : トリトンフーズ本社工場
- ・賞味期限 : 180日間
- ・参考小売価格 : 458円

■商品特徴

①やみつきのうま塩味

その名の通り、やみつきになるうま塩味に仕上げました。

熊本県天草灘の海水を100%原料にし、職人が手間ひまかけた平釜製法で作った熊本県産「天草の塩」を使用し、のりの香ばしさやうまみを引き出すほか、なたね油と白ごまを合わせ“無限に食べられる”味付けに仕上げました。油の使用量を控えめにしているの、のりの風味を損なわず、軽くサクサク食べられる点も魅力です。

②国内産の希少な「ばら海苔」を使用

全国で加工される海苔は「板海苔」が約80億枚(約27000トン)、その内「ばら海苔」は約200トンとわずか1%に満たないと言われている希少な海苔になります。

一般的に販売されている板海苔を粉碎した「もみ海苔」とは異なり、ミンチカットをせず海苔の葉の形状を残したまま乾燥して製造しているの、汁物に入れても海苔の食感、風味をそのまま感じることができます。ご飯もの、汁もの、サラダなど、お好みの料理にさっとかけて汎用性抜群です。

「ばら海苔」… 収穫された状態のまま乾燥したもの



「もみ海苔」… 板のりを粉碎したもの



③鮮度そのままに加工する自社一括製造

収穫したのりを鮮度を保ったまま加工できる、有明海沿岸のトリトンフーズ自社工場で加工。

生の原料で仕入れ、収穫後24時間以内に乾燥することでのりの食感を損なわず、ふんわりサクサクに仕上げます。長年のノウハウと経験が必要な乾燥、選別を含め一括で製造することで高品質なおいしいのりに仕上げています。



■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/>