



NEWS RELEASE

報道関係各位

2023年5月30日

株式会社トリトンフーズ

売上個数111万袋突破！ふわふわ食感が幅広い世代に大人気、
トリトンフーズの「∞無限∞のりシリーズ」に新フレーバーが登場！

∞無限∞わさびのり 6月より販売開始

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、発売以来人気の高い、風味豊かな熊本県有明海産ののりを100%使用した「∞無限∞のりシリーズ」に新たなフレーバーとして「∞無限∞わさびのり」を追加し、6月より数量限定発売いたします。



「∞無限∞のりシリーズ」は、トリトンフーズが展開する、無限に食べられるほど飽きない美味しさのばらのりシリーズです。以前より販売している味付けタイプの「∞無限∞やみつきのり」と、プレーンタイプの「∞無限∞素焼きのり」はトリトンフーズの中でも人気の高い商品です。

同社ではコロナ明けのインバウンド需要の高まりに備え、海外観光客にも人気のある食材に注目し、「∞無限∞わさびのり」を発売する運びとなりました。

今回新たに発売する「∞無限∞わさびのり」は、風味豊かな有明海産ばらのりを使い、味付けには、熊本県天草の海水をくみ上げて平釜で炊き上げた「天草の塩」を使用した「塩わさび味」となっております。天草の塩特有のまろやかな味わいが、ピリッとしたわさびの辛味を引き立てます。わさび特有の鼻に抜ける香りが楽しめる本商品は、一度食べだすと止まらなくなる、癖になるおいしさが魅力です。

白米にかけるだけでなく、サラダ、うどんなどにかけることで料理の本来の美味しさを引き立てながら、磯の香りとわさびの風味をダイレクトにご堪能いただけます。

毎日の料理にアクセントを加え、料理全体をワンランクアップできる本商品を、ぜひお楽しみください。

熊本県有明海産 ∞無限∞わさびのり

- ・商品名 : 熊本県有明海産 ∞無限∞わさびのり
- ・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 : 270日間
- ・参考小売価格 : 458円

■商品特徴

①こだわりの有明海産のりを100%使用

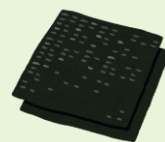
海苔の一大産地である熊本県・有明海産ののりを100%使用。
有明海ののりは、やわらかくふんわりとした質感が特徴です。
国内産の原料にこだわり、新鮮なのりを香ばしく焼き仕立てました。



②海苔の食感、風味を最大限に引き出す製造工程

「∞無限∞のりシリーズ」は生海苔を細かくミンチし、薄い板状に成形し乾燥して製造する「板のり」とは異なり、収穫された状態のまま乾燥して製造しています。
ばらのりは加工段階で細かく刻まないため、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、好みの料理にさっとかけて汎用性抜群です。

「板のり」…生海苔を細かくミンチし薄い板状に成形し乾燥させたもの



「ばらのり」(無限素焼きのり)…収穫された状態のまま乾燥したもの



③鮮度そのままに加工する自社一括製造

収穫したのりの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。
収穫間もない原料を生の状態ですぐ仕入れ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おいしいのりに仕上げています。



④そのままかけるだけでアレンジ簡単！

保存に便利なチャック付きのスタンドパックタイプ。袋を開けてふりかけるだけと、非常に手軽にお使いいただけます。ごはんはもちろん、サラダや麺類などやみつきになるアレンジはまさに無限大です。

■∞無限∞のりシリーズ

「∞無限∞のりシリーズ」とは、トリトンフーズが展開する、飽きの来ない美味しさがゆえに、無限に食べ続けられてしまうばらのりのシリーズです。



「∞無限∞やみつきのり」（うま塩味）

- ・ 「天草の塩」、なたね油、白ごまを使用。
- ・ ふんわりとした柔らかさが特徴。
- ・ 油分を控えめにしているため軽い食感。



「∞無限∞素焼きのり」（プレーン）

- ・ 有明海で採れた原料を100%使用。
- ・ 食塩や油は一切使用しておらず、素材本来の旨味を堪能できる。
- ・ 味付なしのプレーンタイプで料理への汎用性抜群。



「∞無限∞わさびのり」（塩わさび味）

- ・ 有明海で採れた原料を100%使用。
- ・ 日々の料理にさっとかけるだけでアクセントに。

■有明海苔の価格高騰に対し「価格据え置き」を決定

「∞無限∞やみつきのりシリーズ」は、原料である有明海苔の不作による価格高騰に対し、当面の間、価格据え置きで販売することに至りました。当社は創業以来、「消費者に安心して食べてもらえるあたりまえを守っていく」にこだわり、大切にしています。不作による価格高騰の中でも、昔から家庭で親しまれてきた海苔が、これからもあたりまえのように食卓にあるようにしていきたい、トリトンフーズの海苔を多くのおお客様にお届けしたい、という想いの元、今回価格据え置き判断に至りました。お客様からいただく応援のメッセージにもしっかりと応えていくため、トリトンフーズでは、手に取りやすいよう販売価格を変えず、安心して商品をお買い求めいただけるよう努力してまいります。

■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/>