



NEWS RELEASE

報道関係各位

2025年7月23日

株式会社トリトンフーズ

海藻のジャンルを超えて幅広い業種とコラボレシピを発信する  
海藻メーカー・トリトンフーズが、一般社団法人パン好き協会とコラボレーション！

## 夏休みに親子で楽しめる 「海藻×パン」オリジナルレシピ全4品を公開

～オリジナルレシピ第1弾はトリトンフーズと一般社団法人パン好き協会の公式HPにて公開～

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、一般社団法人パン好き協会（会長：石臥 博代）とコラボレーションし、“海藻×パン”を特長としたオリジナルレシピを全10品考案いたしました。今回は第一弾として、夏休みに子どもと一緒に作って楽しめる「簡単で体にも良い、海藻×パンのオリジナルレシピ（全4品）」をご紹介します。



一般社団法人  
パン好き協会



気温が高く体調を崩しやすい夏場。また、夏休みでお子様と過ごせる時間が増えることから、一緒に作って楽しめる、簡単さと栄養価を兼ね備えたレシピの開発を行いました。

腸内細菌のエサとなりやすい水溶性食物繊維を豊富に含む海藻は、腸内環境を整える健康づくりにおすすめの食材です。またミネラルをたっぷり含んでいるため、熱中症対策にも有効です。今回のコラボレーションレシピ全4品は、暑い夏に体調が気になる方や、お子様の熱中症に気を付けたい方にもおすすめです。トリトンフーズ公式HP及びパン好き協会公式HPにて公開いたしますので、日々のご自愛ごはんとしぜひお試しください。

- ・トリトンフーズ公式HP：<https://www.triton-foods.com/>
- ・パン好き協会公式HP：<https://pansuki.net/>

これからもトリトンフーズは、さまざまな企業や団体とコラボレーションしたアレンジレシピを発信していくことで、毎日を忙しく過ごす皆様を、気分や食欲に合わせて選べるようなお手軽で身体にもやさしい1品でサポートしてまいります。



香ばしさとカリカリ食感！  
お好み焼き風パン



無限かつぶしのりの風味が美味しい！  
のりチーズちぎりパン



無限わさびのり×ポテサラ  
彩り豊かでピリッと美味しいバゲットサンド



サクッと食感が楽しい！  
もずく天サンド

## 【香ばしさとカリカリ食感！お好み焼き風パン】



<材料（1枚分）>  
食パン6枚切り…1枚  
めかぶ…40g  
ピザ用チーズ…20g  
天かす…5g  
めんつゆ…5g（小さじ1）

### <作り方>

- 1.ボールにめかぶ・天かす・めんつゆを入れ、混ぜ合わせる。
- 2.食パンに1を広げ、チーズをのせる。
- 3.トースター230℃で3-4分程度、こんがり焼いて完成。

## 【無限かつぶしのりの風味が美味しい！のりチーズちぎりパン】



<材料（丸パン2個分）>  
丸パン…2個(40g×2個)  
ピザ用チーズ…10g  
バター…10g  
無限かつぶしのり…3g  
醤油…5g

### <作り方>

- 1.丸パンに十字の切れ目を入れる。
- 2.切れ目にバター、のり、チーズを詰める。
- 3.パン全体に醤油を塗る。
- 4.トースター230℃で3-4分程度、こんがり焼いて完成。

## 【無限わさびのり×ポテサラ 彩り豊かでピリッと美味しいバゲットサンド】



### <材料（1本分）>

バゲット…1本  
ポテトサラダ…220g  
スイートコーン・竹輪…各30g  
きゅうり…20g  
無限わさびのり…15g

### <作り方>

- 1.バゲットを横にカットし、中をくり抜く。
- 2.ボウルにポテトサラダ、スイートコーン、食べやすい大きさにカットした竹輪、薄くスライスしたきゅうり、無限わさびのりを入れてざっくりと混ぜ合わせる。
- 3.くり抜いたバゲットに詰め、1.5~2cm にスライスして完成。

## 【サクッと食感が楽しい！もずく天サンド】



### <材料（コッペパン2個分）>

コッペパン… 35g×2個  
●もずく…50g  
●薄力粉…20g  
●かつお粉/上白糖/食塩…各1g  
●水…25ml  
タルタルソース…30g  
レタス(お好みで) …適量  
揚げ油…適量

### <作り方>

- 1.油の温度は170℃に設定し、予め温めておく。
- 2.クッキングペーパーを使って水気を絞ったもずくはざく切りにする。
- 3.ボウルに●の材料を全部入れ、さっと混ぜ合わせる。
- 4.油に細長く生地を落とし、4分程度揚げ、油を切ってバットに引き上げる。
- 5.コッペパンに縦長の切れ目を入れ、レタス、もずく天ぷら、タルタルソースを盛り付けて完成。

## 担当者のコメント

### 株式会社トリトンフーズ マーケティング本部レシピ班

門 祥子



今回、パン好き協会様提案のレシピに初めて挑戦しました。

材料も手に入りやすく、シンプルな工程だったため、とても気軽に作る事が出来ました。更に、材料の一部に海藻を取り入れる事で栄養面においてもバランスが良く、見た目や味にアクセントが加わり、健康的でヘルシーな仕上がりになったのが印象的でした。

食べ応えはあるのに重すぎず、後味もさっぱりしており、つつい手が伸びてしまう美味しさでした。もずくを加えることでもちり食感になる和風蒸しパンや、お酒の宛てになるような海苔ロールサンド、様々なパンと海藻を組み合わせることでバリエーション豊富なレシピが完成しました。また新しく海藻の可能性について知ることが出来、更に視野が広がりました。パン×海藻の素敵なレシピ提案の機会をくださり、誠にありがとうございました。

### 一般社団法人パン好き協会会長

石臥博代



今回、海藻を取り入れたパンのレシピ開発に携わらせていただき、とても新鮮な体験となりました。

パンと海藻は一見すると遠い存在のようですが、実際に組み合わせてみると、香りや食感、彩りに心地よいアクセントが加わり、親しみやすく、それでいて新しい“おいしさ”が生まれました。特にもずくは、生地に混ぜ込むことでパンがふっくらと仕上がりに、優しい磯の風味が広がります。おやつや朝食、おつまみとしても楽しめるレシピに仕上がりましたので、ぜひ多くの方に挑戦していただけたら嬉しいです。

これからも「パン」を通じて、食材の新たな魅力や地域の文化と出会える提案をしていきたいと思っています。

素晴らしい機会をありがとうございました。

## 会社概要

### ■ 株式会社トリトンフーズ



トリトンフーズ

本社所在地 : 〒869-0462 熊本県宇土市城塚町169-1

営業所 : 東京営業所、大阪営業所

代表者 : 代表取締役社長 高木 良樹

設立 : 1987年

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

### ■ 株式会社ソーレプランニング



一般社団法人  
パン好き協会

本社所在地 : 〒480-1138 愛知県長久手市西原山1-5

代表者 : 石臥博代

設立 : 2016年

ホームページ : <https://pansuki.net/>