NEWS RELEASE

報道関係各位

2025年8月6日

株式会社トリトンフーヅ

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・トリトンフーヅが、一般社団法人パン好き協会とコラボレーション！

夏バテによるミネラル不足を解決！
「海藻×パン」オリジナルレシピ第2弾

～トリトンフーヅ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ヅ（本社：熊本県宇土市城塚町169-1、代表取締役社長：髙木 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2弾として、熱中症対策にも効果的！ミネラル豊富な「簡単で体にも良い、海藻×パンのオリジナルやみつきレシピ（全3品）」をご紹介いたします。

気温が高く、体調を崩しやすい夏場。特に注意が必要なのが、汗とともに体外へ失われる水分やミネラル（ナトリウム・カリウム・マグネシウムなど）です。これらの栄養素は倦怠感・疲労感・食欲不振などの「夏バテ」を引き起こす原因になり、また水分補給だけでは十分に補うことができないため、意識的に摂取しなければなりません。

そこで第2弾では、ミネラルなどの栄養素を豊富に含んでいる海藻を手軽に、そして簡単に摂取できる「海藻×パン」レシピの開発を行いました。今回のコラボレーションレシピ全3品は、夏バテで体調が気になる方や、簡単においしい軽食を用意したい方にもおすすめです。トリトンフーヅ公式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てぜひお試しください。

・トリトンフーヅ公式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ヅは、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。

巻くだけ簡単！
のりの香り×塩昆布でクセになる味わい
のりロールサンド

シャキシャキ＆さっぱり！
もずく＆切り干し大根のコッペパンサンド

のりとチーズの風味がたまらない！
のり×クロワッサンのホットサンド

簡単で体にも良い、海藻パンオリジナルレシピ（全3品）

【巻くだけ簡単！のりの香り×塩昆布でクセになる味わい のりロールサンド】

＜材料（食パン2枚分）＞
食パン8枚切り…2枚
カッテージチーズ…20g
塩昆布…4g
無限素焼きのり…2g
マヨネーズ…8g

＜作り方＞
1.ラップを敷き、その上に食パンをのせる。
2.食パンの片面にマヨネーズを塗る。
3.素焼きのり、カッテージチーズ、塩昆布の順に散らす。
4.ラップを使い手前から巻き、巻き終わりにマヨネーズで留め、ラップでしっかりと包む。
5.具材となじませ形を安定させるため少し置き、カットして完成。

【シャキシャキ&さっぱり！もずく＆切り干し大根のコッペパンサンド】

＜材料（コッペパン2個分）＞
コッペパン…2個(35g×2個)
完熟もずく…40g
切干大根(乾燥)…8g(水戻し後 40g)
ごまドレッシング…30g
ミニトマト（お好みで）…20g(2粒)

＜作り方＞
1.切干大根の水戻しを行い、ザルにあげ、手で絞って水気を切る。
2.ボウルに１の切干大根、もずく、ごまドレッシングを加えて和える。
3.コッペパンにたっぷり挟む。
4.カットしたミニトマトをコッペパンにトッピングしたら完成。

簡単で体にも良い、海藻パンオリジナルレシピ（全3品）

【のりとチーズの風味がたまらない！のり×クロワッサンのホットサンド】

＜材料（1本分）＞
クロワッサン…2個(40g×2個)
ピザ用チーズ…20g
釜揚げしらす…10g
無限素焼きのり…5g

＜作り方＞
1.クロワッサンを縦にカットする。
2.しらすと無限やみつきのりを挟み、上にチーズをのせる。
3.トースター230℃で3-4分程度、こんがり焼いたら完成。

レシピに使用した商品

トリトンフーヅ「∞無限∞素焼きのり」

内容量　9g×12入/参考小売価格　5,520円(税込)
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
ばらのりです。有明海で採れたやわらかくふんわりとした質感が
特徴の原料を100%使用し、新鮮なのりを香ばしく焼き仕立てました。
味付なしのプレーンタイプで料理への汎用性が抜群です。

トリトンフーヅ「沖縄県産 完熟もずく」

内容量　240g/参考小売価格　398円(税込)
沖縄県のきれいな海で育った太もずく。シャキシャキとした
もずく本来の食感を味わえます。袋から出して、洗わずそのまま
ご使用できます。味がついてないので、様々な料理にお使い
いただけます。

担当者のコメント

株式会社トリトンフーヅ 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、つい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っ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、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ヅ

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　髙木 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

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/