



NEWS RELEASE

報道関係各位

2025年9月3日

株式会社トリトンフーズ

海藻の風味が癖になる新感覚スイーツ

お子様といっしょに作れる

「海藻×パン」オリジナルレシピ第3弾

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！

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3弾として、食物繊維が不足しがちな夏におすすめスイーツ「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）」をご紹介します。



暑さにより、食生活が乱れやすい夏場。暑さで食欲が落ちる夏は、どうしても栄養バランスが偏りがちになってしまいます。特に食物繊維が不足してしまうと、便秘・肌荒れ・腸内環境の悪化を引き起こす原因となり、生活習慣病のリスクも高まります。

そこで第3弾では、食物繊維などの栄養素を豊富に含んでいて腸活にうってつけな海藻を手軽に、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、食生活の乱れで腸内環境が気になる方、栄養価の高いスイーツを求めている方にもおすすめで、お子様と一緒に作れるレシピです。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て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。



パンの耳を美味しいおつまみに！
やみつきのりのばりばりスティックパン



ふんわりもちっと食感！
もずくのふんわり和風蒸しパン



甘じょっぱさがクセになる！
もずくサーターアンダギー

【パンの耳を美味しいおつまみに！やみつきのりのぱりぱりスティックパン】



<材料（食パン1枚分）>

食パン6枚切り…1枚
無限やみつきのり…4g
バター…20g
醤油…12g（小さじ2）

<作り方>

- 1.食パンは7等分くらいに切る。
- 2.耐熱ボウルにバターと醤油を入れ、電子レンジで少し加熱して溶かすか、湯煎にかけて溶かし、混ぜ合わせる。
- 3.食パンに2を塗り、無限やみつきのりをまんべんなくふりかける。
- 4.トースター230℃で3-4分程度、こんがり焼いたら完成。

【ふんわりもちっと食感！もずくのふんわり和風蒸しパン】



<材料（プリンカップ6個分）>

ホットケーキミックス…150g
牛乳…100ml
卵…1個
完熟もずく…80g
醤油…6g（小さじ1）
ごま油…4g（小さじ1）

<作り方>

- 1.蒸し器をセットし、蒸気があがる状態になるまで蒸し器の湯を沸かしておく。
- 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.ボウルに牛乳、卵、醤油、ごま油を入れよく混ぜる。
- 4.次にホットケーキミックスを加え、さっくりと混ぜ、2のもずくも加えて更に混ぜる。
- 5.耐熱カップやシリコンカップの8分目くらいまで生地を流し入れる。
- 6.蒸し器で10-12分、強火で蒸す。（竹串に刺して生地がつかなければOK）
- 7.粗熱を取って完成。

【甘じょっぱさがクセになる！もずくサーターアンドンギー】



<材料（6個分）>

ホットケーキミックス…150g
牛乳…60ml
もずく…50g
食塩…少々
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.ボウルにホットケーキミックスと牛乳を入れ、素早く混ぜ合わせる。
- 4.2のもずくを加え、混ぜ合わせる。
- 5.手に取り、丸く形成し、油に落とし4-5分揚げる。
- 6.油を切り、バットに引き上げ、食塩を振って完成。

レシピに使用した商品



トリトンフーズ「∞無限∞やみつきのり」

内容量 40g×10入/参考小売価格 5,460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。



トリトンフーズ「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、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/>