



NEWS RELEASE

報道関係各位

2025年11月1日

株式会社トリトンフーズ

【本日より発売開始】
トリトンフーズから新定番！
もずくなのにすっぱくないピリッと旨辛
「もずくキムチ」新発売！

11月1日より全国のスーパーマーケットなどで順次発売開始予定

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、新商品「もずくキムチ」を11月1日より全国のスーパーマーケットなどで順次発売いたします。



今回、新たに発売する「もずくキムチ」は、独自の製法でシャキシャキ食感を実現した、沖縄県産のもずくを贅沢に使用。魚介の旨味が効いた本格キムチだれに、辛さのアクセントとしてカイエンペッパー（輪切り唐辛子）を加えた「すっぱくないもずく」となっています。

食べ応えのあるシャキシャキ食感に、魚介の旨味が効いたピリッと辛いキムチ味に仕上げ、ご飯のすすむもずくの新定番となっております。

冷奴やごはんなどはもちろん、おかずとしても、お酒のおつまみとしてもアレンジいただけます。トリトンフーズの公式WEBサイトでは、「もずくキムチ」をはじめ、「めかぶ」や「海苔」などの海藻を使用したレシピを公開しています。普段の食卓で取り入れやすい簡単アレンジから1品物のお料理まで多数ご紹介しておりますので、ぜひご覧ください。

トリトンフーズ公式サイト：<https://www.triton-foods.com/>

商品概要



- ・商品名 : もずくキムチ
- ・内容量 : (30 g × 3段) × 10入 × 6合
- ・賞味期限 : 冷凍365日間解凍後冷蔵D + 29日
- ・参考売価 : 258円（税抜）

「もずくキムチ」アレンジレシピ



トマトもずくキムチ

材料

- | | | |
|--------|------|--------------------------|
| もずくキムチ | 2カップ | ①ミニトマトのヘタを取って良く洗い半分カット。 |
| ミニトマト | 4個 | ②ボウルにもずくキムチと①を入れ、混ぜ合わせる。 |
| 乾燥オレガノ | 適宜 | ③器に盛り付け、オレガノをトッピングして完成。 |



もずくキムチとアボカドの和え物

材料

- | | | |
|---------|------|-------------------------|
| もずくキムチ | 2カップ | ①アボカドは皮を剥いて種を除き、角切りにする。 |
| アボカド | 60g | ②クリームチーズを角切りにする。 |
| クリームチーズ | 30g | ③ボウルに全部の材料を入れ、混ぜ合わせる。 |
| | | ④器に盛り付けて完成。 |



サーモンユッケ丼（2人前）

材料

- | | | |
|-----------|----------|---|
| ご飯 | 300g | ①ボウルに食べやすい大きさにスライスしたサーモン、もずくキムチ、ごま油を加え、ざっくりと混ぜ合わせる。 |
| サーモン(刺身用) | 140g | ②器にご飯を盛り付け、①、大葉、卵黄の順に盛り付ける。 |
| もずくキムチ | 2カップ | ③お好みで白いりごまをトッピングして完成。 |
| ごま油 | 8g(小さじ2) | |
| 大葉 | 2枚 | |
| 卵黄 | 2個 | |
| 白いりごま | 適量 | |