



NEWS RELEASE

報道関係各位

2025年4月30日

株式会社トリトンフーズ

第50回宮城県水産加工品品評会で 「三陸産茎入りめかぶ」が 宮城県漁業協同組合代表理事組合長賞 受賞！ フードロス削減に貢献するサステナブルめかぶ

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）の商品「三陸産茎入りめかぶ」（以下：本商品）が、第50回宮城県水産加工品品評会において、宮城県漁業共同組合代表理事組合長賞を受賞いたしました。



三陸産茎入りめかぶ

受賞の背景として、評価基準である「見た目」「味・香り」「商品性」の全項目において高い評価を獲得し、特に「サスティナビリティ」と「コストパフォーマンス」の両立により、持続可能な食卓を実現するという点が高く評価されました。

・サスティナビリティ

これまで廃棄・未利用となっていためかぶの「茎」部分をあえて配合。審査員からは「廃棄部分の活用が素晴らしい」「茎まで利用している点がサステナブルである」と、環境負荷低減に対する姿勢が評価されました。

・食感

「茎」が生み出す独自のクオリティ、さらに「味・香り」の項目でも高評価を獲得。特に「茎わかめの風味と食感が非常に良い」「茎も固すぎず美味しい」といった、素材の良さを活かした点が高く評価されました。

本商品は冷奴やごはん、鍋料理などとも相性がよく、さまざまなアレンジが可能です。トリトンフーズの公式WEBサイトでは、「三陸産茎入りめかぶ」をはじめ、「もずく」や「海苔」などの海藻を使用したレシピを公開しています。普段の食卓に取り入れやすい簡単アレンジから食卓の主役となる一品料理まで幅広くご紹介していますので、ぜひご覧ください。

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

●受賞商品 三陸産茎入りめかぶ

これまでほとんど使用されていなかっためかぶの硬い茎部分を、独自技術で丁寧に加工。細かくカットされた茎の部分がアクセントとなり、いつものめかぶとはひと味違う食感をお楽しみいただけます。うす塩で味付けされているほか、本醸造醤油を使用したかつおタレも付属しているため、そのまま美味しくお召し上がりいただけます。

- ・商品名 : 三陸産茎入りめかぶ
- ・内容量 : 35g × 3段
- ・賞味期限 : 冷蔵14日間
- ・参考小売価格 : 258円(税抜き)



めかぶの茎

●三陸産茎入りめかぶアレンジ



イカめかぶ



白米の上に乗せても



マグロめかぶ



納豆めかぶ