



NEWS RELEASE

報道関係各位

2026年8月28日

株式会社トリトンフーズ

震災5日後に生産再開できた感謝を応援に 対象のり5商品、1袋につき3円を 熊本県へ寄付する取り組みを開始

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、9月1日（火）より、対象のり商品5種について1袋の購入につき3円を熊本県へ寄付する復興支援の取り組みを開始します。



当社の熊本本社は、10年前の熊本地震と今回の震災により、この10年のうちに二度の被災を経験しました。また、宮城県の仙台工場も東日本大震災で被災しており、当社グループは災害と向き合いながらも事業を続けてまいりました。

2026年7月28日（火）に発生した令和8年熊本地震でも工場エリアでは断水が続きましたが、様々な災害を想定し、工場で使用する水をあらかじめ別途確保していました。さらに、設備の点検・修繕を担う保全課を社内にあることから、被災直後から自社の手で復旧を進めることができ、震災発生から5日後には通常運転を再開しています。

加えて、被災エリア外のお取引先様からの確かつ迅速なご支援をいただき、一般のお客様やお取引先様からは温かいお気遣いのお言葉を数多く頂戴しました。災害の多い日本において、こうした支え合いこそが事業の継続を支えているのだと改めて実感し、社員一人ひとりの大きな励みとなりました。

防災の日の9月1日から始める本取り組みは、被災した企業として、いただいた支えへの感謝を形にするとともに、今も復興に向けて歩まれている方々への応援の一助になりたいという想いから実施します。対象商品のご購入で、1袋につき3円が熊本県へ寄付されます。

海藻の総合メーカーとして商品を安定的にお届けし、地域やお客様、お取引先様とのつながりを大切にしながら支え合うことは、当社グループの重要な責任だと考えています。トリトンフーズは、今後も海藻を通じて食卓においしさをお届けするとともに、事業活動を通じた地域貢献に努めてまいります。

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

■寄付概要

- ・実施内容：対象商品1袋の購入につき3円を寄付
- ・対象期間：2026年9月1日（火）～2026年12月31日（木）
- ・寄付先：熊本県

- ・対象商品：∞無限∞素焼きのり、∞無限∞やみつきのり うま塩味、∞無限∞わさびのり
∞無限∞あくまのり、∞無限∞マキシマムのり 全5商品

■対象商品について

対象となる商品は、有明海産の海苔をはじめとした素材の風味を活かし、ごはんやサラダ、豆腐、麺類などに手軽に合わせられる海苔商品です。

トリトンフーズの「∞無限∞のりシリーズ」は、熊本県有明海産の海苔を使用した、さまざまな料理に合わせやすいばらのりシリーズです。素焼き、旨塩、わさび、あくまのりなど、用途や好みに合わせて選べるラインアップを展開しています。

■対象商品紹介（全5商品）



「∞無限∞素焼きのり」 (プレーン)

- ・有明海で採れた原料を100%使用。
- ・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。
- ・味付なしのプレーンタイプで料理への汎用性抜群。



「∞無限∞やみつきのり」 (うま塩味)

- ・「天草の塩」、なたね油、白ごまを使用。
- ・ふんわりとした柔らかさが特徴。
- ・油分を控えめにしているため軽い食感。



「∞無限∞わさびのり」 (塩わさび味)

- ・有明海で採れた原料を100%使用。
- ・日々の料理にさっとかけるだけでアクセントに。



「∞無限∞あくまのり」

- ・有明海産の海苔、かつお醤油と天草の塩を使用。
- ・揚げ玉のザクザクとした食感が「悪魔的」な食べ応え。



「熊本県有明海産 ∞無限∞マキシマムのり」

- ・熊本県有明海産の香り高い海苔を贅沢に使用。
- ・宮崎発祥の魔法のスパイスとして全国的に人気を誇る「マキシマム」で味付け、スパイシーでパンチの効いたおいしさが魅力。