



NEWS RELEASE

報道関係各位

2023年10月12日

株式会社トリトンフーズ

シリーズ累計150万袋突破！

トリトンフーズの大人気「∞無限∞のりシリーズ」に新フレーバーが登場！

話題の「うま塩味」のかつおぶしバージョン

∞無限∞かつぶしのりが9月より順次販売中

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、発売以来人気の高い、「∞無限∞のりシリーズ」に新たなフレーバーとして「∞無限∞かつぶしのり」を追加し、9月より全国で順次発売を開始しました。



「∞無限∞のりシリーズ」は、トリトンフーズが展開する、無限に食べられるほど飽きない美味しさのばらのりシリーズです。以前より販売している味付けタイプの「∞無限∞やみつきのり」と、プレーンタイプの「∞無限∞素焼きのり」、そしてわさび風味の「∞無限∞わさびのり」は、それぞれが販売予想を上回る人気となり、シリーズ累計で150万袋を突破しております。

今回新たに発売する「∞無限∞かつぶしのり」は、∞無限∞のりシリーズ発売当初よりお客様から要望があったかつおぶしを使った商品で、シリーズの中で最も人気の高い「∞無限∞やみつきのり」（うま塩味）のかつお節バージョンです。「∞無限∞やみつきのり」（うま塩味）同様、風味豊かな国内産ばらのりを使い、味付けには、熊本県天草の海水をくみ上げて平釜で炊き上げた「天草の塩」となたね油、白ごまを使用しております。そこに、かつおぶしの香ばしい香りとのりの磯の香りが混ざり合い、天草塩のほどよい塩加減が食欲をそそる一品です。

白米にかけるだけでなく、サラダ、うどんなどにかけることで料理の本来の美味しさを引き立てながら、のりの香りとかつおぶしの風味をダイレクトにご堪能いただけます。

一度食べだすと止まらなくなる、∞無限∞のりシリーズの新しいフレーバーをぜひお楽しみください。

国内産 ∞無限∞かつぶしのり

- ・商品名 : 国内産原料使用 ∞無限∞かつぶしのり
- ・内容量 : 40g
- ・商品サイズ : 220 × 180 × 43 mm
- ・製造工場 : トリトンフーズ本社工場
- ・賞味期限 : 270日間
- ・参考小売価格 : 458円

■商品特徴

①こだわりの国内産のりを使用

厳選された国内産のりは、やわらかくふんわりとした質感が特徴です。国内産の原料にこだわり、新鮮なのりを香ばしく焼き仕立てました。

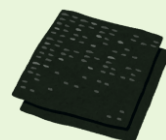


②海苔の食感、風味を最大限に引き出す製造工程

「∞無限∞のりシリーズ」は生海苔を細かくミンチし、薄い板状に成形し乾燥して製造する「板のり」とは異なり、収穫された状態のまま乾燥して製造しています。

ばらのりは加工段階で細かく刻まないため、汁物に入れても海苔の食感、風味をそのまま感じることができます。ご飯もの、汁もの、サラダなど、好みの料理にさっとかけて汎用性抜群です。

「板のり」…生海苔を細かくミンチし薄い板状に成形し乾燥させたもの



「ばらのり」収穫された状態のまま乾燥したもの



③そのままかけるだけでアレンジ簡単！

保存に便利なチャック付きのスタンドパックタイプ。袋を開けてふりかけるだけと、非常に手軽にお使いいただけます。ごはんはもちろん、サラダや麺類などやみつきになるアレンジはまさに無限大です。

そのほかにも、ヘルシーな海藻を使ったレシピを以下にて紹介しております。

トリトフーズ公式HP：<https://www.triton-foods.com/recipe/>



卵かけごはん



サラダに



冷奴に



お好み焼きに

■ ∞無限∞のりシリーズ

「∞無限∞のりシリーズ」とは、トリトンフーズが展開する、飽きの来ない美味しさがゆえに、無限に食べ続けられてしまうばらのりのシリーズです。



「∞無限∞やみつきのにり」 (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∞素焼きのにり」 (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∞わさびのにり」 (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∞かつぶしのにり」 (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。
- ・ 日々の料理にさっとかけるだけでアクセントに。

■ 株式会社トリトンフーズ

事業内容 : 海藻類（主にもずく、めかぶ）の加工販売、
海藻サラダやその他色物海藻、幅広く取り扱っております。

代表者 : 代表取締役社長 高木良樹

所在地 : 熊本県宇土市城塚町169-1

営業所 : 東京営業所、大阪営業所

ホームページ : <https://www.triton-foods.com/>