

NEWS RELEASE

報道関係各位

2022年9月30日

株式会社トリトンフーヅ

食塩、油不使用!素材そのままの美味しさが魅力! トリトンフーヅの人気商品が「∞無限∞のりシリーズ」としてリニューアル!

∞無限∞素焼きのり

9月下旬より販売開始

株式会社トリトンフーヅ(本社:熊本県宇土市城塚町169-1、代表取締役社長:髙木 良樹)は、発売以来人気の高い、熊本県有明海産ののりを100%使用した「有明海産焙り海苔12g」を、まるで無限に食べられるばらのりシリーズである「∞無限∞のりシリーズ」に追加し、「∞無限∞素焼きのり」としてリニューアルいたしました。9月下旬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。



「∞無限∞のりシリーズ」は、トリトンフーヅが展開する、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」はトリトンフーヅの中でも人気の高い商品です。

今回新たにリニューアル発売する「∞無限∞素焼きのり」は、発売以来ご好評をいただいている味付けなし、プレーンタイプの「有明海産焙り海苔12g」の商品名を変更し、「∞無限∞のりシリーズ」としてラインナップに追加しました。また、海苔卵ご飯の写真を用いた、食欲がそそられる鮮やかなパッケージに一新しました。

「∞無限∞のりシリーズ」に共通する、手に取りやすいポップなパッケージに変更することで、今までに比べ、スーパーなどの売り場において見つけていただきやすく、さらに多くのお客様にお楽しみいただくことが期待できます。

白米にかけるだけでなく、味噌汁やサラダ、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、磯の香りを味わうことができ、毎日の料理がワンランクアップする本商品を、ぜひお楽しみください。

熊本県有明海産 ∞無限∞素焼きのり

・商品名 :熊本県有明海産 ∞無限∞素焼きのり

・内容量 : 12g

・商品サイズ : 220 × 180 × 43 mm・製造工場 : トリトンフーヅ本社工場

・賞味期限 : 270日間 ・参考小売価格: 458円

■商品特徴

①こだわりの有明海産のりを100%使用

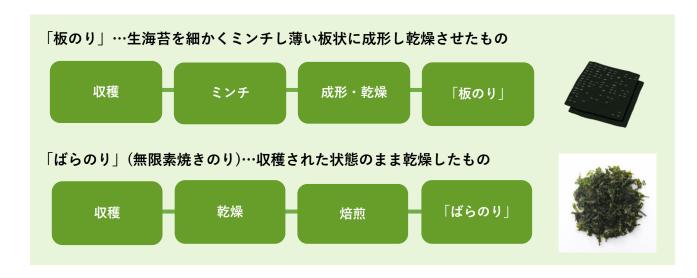
海苔の一大産地である熊本県・有明海産ののりを100%使用。 有明海ののりは、やわらかくふんわりとした質感が特徴です。 国内産の原料にこだわり、新鮮なのりを香ばしく焼き仕立てました。 また、食塩や油は一切使用していないプレーンタイプで、 素材本来の旨味を堪能できます。



② 海苔の食感、風味を最大限に引き出す製造工程

「∞無限∞素焼きのり」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、お好みの料理にさっとかけれて汎用性抜群です。



③鮮度そのままに加工する自社一括製造

収穫したのりの鮮度を保ったまま加工できる、有明海沿岸のトリトンフーヅ自社工場で加工。 収穫間もない原料を生の状態で仕入れ24時間以内に乾燥することでのりの食感を損なわず、 ふんわりサクサクに仕上げます。

長年のノウハウと経験が必要な乾燥、選別を含め一括で製造することでおいしいのりに仕上げています。





④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。

■∞無限∞のりシリーズ

「∞無限∞のりシリーズ」とは、トリトンフーヅが展開する、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。

■株式会社トリトンフーヅ

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 髙木良樹 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/