



NEWS RELEASE

報道関係各位

2023年4月吉日

株式会社トリトンフーズ

海藻メーカー・トリトンフーズ、
味噌と豆乳メーカーのマルサンアイと初のコラボレーション
海藻×大豆のパワーで忙しい新社会人を応援
コラボレシピを大公開！

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、マルサンアイ株式会社（本社：愛知県岡崎市、代表取締役社長：堺 信好）とコラボレーションし、4月から新生活が始まり、忙しい日々を過ごしている新社会人を応援すべく、簡単に作れて身体にも優しい腸活レシピを公開いたします。



大地のおいしさから、新しい幸せを。

marusan

トリトンフーズ・マルサンアイのHPでコラボレシピの詳細を公開中です。

トリトンフーズHP <https://www.triton-foods.com/info/collaboration2023/>

マルサンアイHP <https://www.marusanai.co.jp/>

4月も半ばとなり、なれない新生活の中で慌ただしい日々を過ごす方も多いのではないのでしょうか。家でご飯を食べる社会人には、手軽に作れるレシピが必須。季節の変わり目で、体調管理が重要なこの時期には、身体をサポートする食事が好ましいものです。

新社会人の皆様はもちろん、新しい環境で生活を始める方が多いこの時期に、「食」を通して頑張る皆様をサポートしたいという思いから、海藻メーカーのトリトンフーズは、味噌・豆乳をはじめとする食品の製造販売を行うマルサンアイとコラボレーションし、働く皆さまを応援するため、簡単さと健康を兼ね備えたレシピ開発を行いました。

水溶性食物繊維がたっぷりの海藻と、発酵食品である味噌、大豆オリゴ糖が含まれた豆乳は、体調を整え免疫力アップも期待できる「腸活」におすすぬ食材です。今回は、海藻と大豆のパワーの相乗効果を発揮する「腸活レシピ」をテーマに、気分や食欲に合わせて選べる「味噌×もずくの麺類レシピ」「海苔×豆乳のヘルシーレシピ」の2部門に分け、トリトンフーズ・マルサンアイの両社がそれぞれレシピを考案いたしました。

今回ご紹介する腸活レシピは、新社会人はもちろん、体調管理が気になる方や、ダイエットに悩みを持つ方にもおすすめです。自分を応援する食事としてぜひお試しください。

トリトンフーズは今後とも海藻を通して、マルサンアイは味噌と豆乳を通して、皆様をサポートする食生活づくりに貢献してまいります。



麺の代わりにもずく！
味噌もずくラーメン



梅みそを崩しながら食べる
もずくにゅう麺



磯香る豆乳ソースの
ヘルシーグラタン



海の香りたっぷり！
素焼きのりの豆乳リゾット

■頑張る新社会人を応援！美味しい・簡単・健康の3拍子がそろったアレンジレシピのご紹介

①味噌×もずくの麺類レシピ

味噌ともずくは、最強の食べ合わせ。発酵食品である味噌ともずくに含まれる水溶性食物繊維が相まって腸内の善玉菌を増やしてくれるので、免疫力 up が期待できます。つるつと手軽に食べることができる麺類で、2つのレシピをご紹介します。

<トリトンフーズ考案> 麺の代わりにもずく！味噌もずくラーメン

もずくを麺に見立てた罪悪感のない味噌ラーメンです。旨味や香りが引き立つお味噌を使うことで、もずくも美味しく召し上がれます。



材料 (1人分)

完熟もずく・・・200g
もやし・・・50g
ごま油・・・小さじ2
豚ひき肉・・・50g
本みりん・・・大さじ2
おろしにんにく・・・5g
おろし生姜・・・5g
水・・・1カップと1/2
味の饗宴 無添加生・・・大さじ2
豆板醤・・・小さじ1
顆粒出汁・・・小さじ1
黒コショウ・・・ひとつまみ

★お好みで★コーン、小ねぎ、すりごま、バターなど適宜

1. ラーメン丼に完熟もずくと流水で洗ったもやしを入れ、電子レンジ600wで1分加熱する。
2. 小鍋にごま油を引き、中火にかけ、ひき肉をしっかり炒める。
3. 次に、本みりん、おろしにんにく、おろし生姜、水を加えて沸かす。
4. 沸いたら火を弱め、味噌と豆板醤を加えて溶かす。
5. 最後に顆粒出汁、黒コショウを加え、ラーメン丼に注いで完成。
6. お好みで、小ねぎやすりごま、バターをトッピングしてもよい。

<マルサンアイ考案> 梅みそを崩しながら食べる もずくにゅう麺

完熟もずくとそうめんを合わせ、梅干しと味の饗宴を合わせた梅みそを崩しながら、温かいつゆでいただきます。ヘルシーで胃にもたれないので、夜食にもぴったりです。



材料 (1人分)

完熟もずく・・・60g
味の饗宴 無添加生・・・大さじ1/2
そうめん・・・50g
【A】白だし・・・大さじ1
【A】水・・・300g
梅干し(薄塩)・・・1個 可食部8g
削り節・・・1g
白いりごま・・・小さじ1/2
小ねぎ・・・適量

1. 鍋に湯を沸かし、そうめんを入れて少しかためにゆでる。ざるにあけて流水で揉み洗いし、しっかりと水気を切る。
2. 梅干し(薄塩)は種を取り、たたいてペースト状にしたら、味の饗宴 無添加生、削り節、白いりごまを加えて混ぜ合わせる。
3. 鍋に【A】を入れて中火にかけ、沸いてきたら完熟もずくを入れる。
再び沸いてきたら1のそうめんを加えて温め、火を止める。
4. 器に3を盛り付け、2の梅みそ、小口切りにした小ねぎをのせる。梅みそを崩しながらいただく。

★レシピに使用したアイテム

トリトンフーズ「沖縄県産 完熟もずく」



内容量 240g/参考小売価格 398円
沖縄県のきれいな海で育った太もずく。シャキシャキとしたもずく本来の食感を味わえます。袋から出して、洗わずそのままご使用できます。味がついてないので、様々な料理にお使いいただけます。

マルサンアイ「味の饗宴 無添加生 750g」



内容量 750g/小売価格 オープン価格
マルサンアイオリジナル「三種麴元仕込み製法」でつくった、無添加あわせみそ。米・豆・麦の3種類の麴を元から仕込んで熟成することにより、“米の甘み”、“豆の旨み”、“麦の香り”が調和した、芳醇な味わいが特長。加熱殺菌をせず、蔵出しそのままの風味を楽しめる酵母が生きている「生」タイプ。

②海苔×豆乳でほっこり！優しい味わいのレシピ

海苔と豆乳の相性は抜群。腸活にもピッタリな優しい味わいのヘルシーなレシピです。豆乳に含まれるオリゴ糖と海苔に含まれる水溶性食物繊維を一緒に摂ると、より効果的に善玉菌を増やします。豆乳と海苔の食べ合わせは腸内環境を整える効果が期待できます。

<トリトンフーズ考案>磯香る豆乳ソースのヘルシーグラタン

カット済食材で楽即レシピ！豆乳ソースは作り置きして小分けで冷凍保存が可能です。無限素焼きのりと、サラダチキンとブロッコリーを使ったヘルシーなグラタンです。



材料（1人分）

サラダチキン・・・100g
冷凍ブロッコリー・・・50g
有塩バター・・・10g
薄力粉・・・大さじ1
有機豆乳無調整・・・1/2カップ
コンソメ・・・小さじ1/2
食塩・・・ひとつまみ
ピザ用チーズ・・・25g
無限素焼きのり・・・2g

- 1.オーブントースターを200°Cの予熱にかけておく。
- 2.グラタン皿にほぐしたサラダチキンと冷凍ブロッコリーをのせ、ラップをし、電子レンジで600w1分30秒解凍する。
- 3.小鍋にバターを入れ、弱火にかけ、溶けたら薄力粉を加え木べらでよく混ぜる。
- 4.フツフツしてきたら豆乳を一気に加え、手早く混ぜる。
- 5.コンソメと食塩を加えよく混ぜたら、電子レンジから取り出したサラダチキンとブロッコリーの上からまんべんなくかけ、チーズをトッピングする。
- 6.オーブントースター200°Cで10-15分加熱する。
- 7.オーブントースターから取り出し、熱いうちに上から無限素焼きのりをトッピングして完成。

<マルサンアイ考案>海の香りたっぷり！素焼きのりの豆乳リゾット

無限素焼きのりと有機豆乳無調整を使ったリゾットです。無限素焼きのりと桜えびで、磯の香りがたっぷり！ヘルシーな材料でさっと作ることができます。



材料（1人分）

有機豆乳無調整・・・100ml
無限素焼きのり・・・2g 大さじ2程度
ご飯 120g・・・茶碗小盛り1杯分
桜えび(干)・・・2g 大さじ1程度
水・・・50ml
玉ねぎ・・・1/8個
粉チーズ・・・大さじ1
コンソメ(顆粒)・・・小さじ1/2
サラダ油・・・小さじ1
塩・・・少々
黒こしょう・・・適量

- 1.玉ねぎはみじん切りにする。
- 2.ご飯はざるに入れ、水で洗ってぬめりを取り、しっかり水気を切る。
- 3.フライパンにサラダ油を入れて中火にかけ、1の玉ねぎを炒める。
玉ねぎがしんなりしてきたら、桜えび(干)を加え、焦げないように混ぜながら1分ほど炒める。
- 4.桜えびの香りがたってから、水、有機豆乳無調整、コンソメ(顆粒)を加える。
沸いてきたら2のご飯を加え、あまりかき混ぜずに加熱する。くつくつとしてきたら、無限素焼きのり、塩、粉チーズを加えて混ぜる。
- 5.器に盛り付け、黒こしょうをふり、お好みで粉チーズ(分量外)をふる。

★レシピに使用したアイテム

トリトンフーズ「∞無限∞素焼きのり」

内容量 12g/参考小売価格 458円
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ばらのりです。有明海で採れたやわらかくふんわりとした質感が特徴の原料を100%使用し、新鮮なのりを香ばしく焼き仕立てました。味付なしのプレーンタイプで料理への汎用性が抜群です。



マルサンアイ「有機豆乳無調整」

内容量 1000ml/参考小売価格 328円
有機大豆だけを使用し、大豆本来のおいしさを追求した自然派志向の豆乳です。大豆固形分 9%の豆乳。



■企画担当者のコメント



株式会社トリトンフーズ 営業部 本田博紀

「この季節の新社会人を食で応援できないだろうか」というトリトンフーズの思いから本企画はスタートしました。その中でマルサンアイ様にご賛同いただき、海藻と、味噌・豆乳のパワーを存分に活かす「腸活レシピ」をそれぞれ考案・発表する運びとなりました。弊社として、他企業様とコラボレーションさせていただくことは今回初の試みでしたが、マルサンアイ様とご一緒させていただくことで、レシピの幅も広がり、海藻をより美味しく食べていただくきっかけになるのではと考えています。ぜひ海藻・豆乳・味噌を活用いただき、体の内側からパワーを得て、新しい環境でも活躍できるよう、応援しております。



マルサンアイ株式会社 開発統括部 若林伸一郎

今回、トリトンフーズ様よりお声がけいただきコラボレシピを開発することになりました。テーマが「新生活応援」ということでしたが、海藻と味噌・豆乳を掛け合わせることで得られるメリットを生かした、おいしいレシピを両社ともに開発できたと思いますので、ぜひお試しくださいと幸いです。海藻、味噌・豆乳を積極的に取り入れた食事で体調を整え、社会人生活を謳歌してください。みなさんのご活躍を心より祈念しております。

■株式会社トリトンフーズ

本社所在地 : 〒869-0462 熊本県宇土市城塚町169-1
営業所 : 東京営業所、大阪営業所
代表者 : 代表取締役社長 高木 良樹
ホームページ : <https://www.triton-foods.com/>
事業内容 : 海藻類(主にもずく、めかぶ)加工販売
海藻サラダ、トサカノリ、オゴノリ、その他海藻

■マルサンアイ株式会社

本社所在地 : 〒444-2193 愛知県岡崎市仁木町字荒下1番地
代表者 : 代表取締役社長 堺 信好
資本金 : 8億65百万円
設立 : 1952年3月
URL : <https://www.marusanai.co.jp/>
業務内容 :
大豆を主原料とするみそ・豆乳、無菌充填技術を活かした飲料、
その他食品の製造販売。2022年9月期の売上は、306億円。