



NEWS RELEASE

報道関係各位

2023年3月5日

株式会社トリトンフーズ

第34回全国水産加工品総合品質審査会で  
「熊本県有明海産∞無限∞わさびのり」が  
水産庁長官賞と主婦大賞をW受賞！  
トリトンフーズの大人気商品「∞無限∞のりシリーズ」

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）の人気商品「熊本県有明海産∞無限わさびのり（塩わさび味）」（以下：本商品）が、第34回全国水産加工品総合品質審査会において水産庁長官賞と主婦大賞を受賞いたしました。



第34回全国水産加工品総合品質審査会  
授賞式の模様



熊本県有明海産∞無限わさびのり（塩わさび味）

### ●全国水産加工品総合品質審査会とは

全国で生産されている水産加工品等の品質向上を図り、あわせて水産加工業者の生産、技術、販売についての意欲向上に寄与することを目的とし、農林漁業振興会の実施する農林水産祭の一環として行われています。

本商品は、第34回全国水産加工品総合品質審査会において、一般審査115点、特別審査16点の計131点の中から、一般審査である水産庁長官賞と特別審査である主婦大賞(※)を受賞いたしました。

※小学生までのお子様をお持ちの方を中心に、公募にて選出された5名が審査委員となり選定する賞です。

### ●授賞式の模様

本商品は、風味豊かな有明海産ののり本来のおいしさ、食感を味わえるばらのりタイプで、わさびで味付けをした商品です。天草の塩特有のまろやかな味わいが、ピリッとしたわさびの辛味を引き立てております。商品の背景には、コロナ禍明けのインバウンド需要に備えるため、外国人観光客にも人気の食材であるのりを生かした商品開発がテーマとしてあり、そのような“トレンドを反映させる商品開発力の高さ”が評価され、今回の受賞に至りました。

表彰式の後に行われた試食会では、本商品を使用したアレンジ料理として「熊本県有明海産無限わさびのりとキハダマグロのカルパッチョ」も振る舞われ、のりとわさびの風味を存分に生かしたアレンジの幅広さを、列席者の皆様にお楽しみいただきました。

そのほかにも、かけるだけ！簡単アレンジレシピは公式HPでも紹介しています。

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

## ●受賞商品 熊本県有明海産∞無限∞わさびのり（塩わさび味）

風味豊かな有明海産ばらのりを使い、味付けには天草の塩を使用した「塩わさび味」となっております。天草の塩特有のまろやかな味わいが、ピリッとしたわさびの辛味を引き立てます。わさび特有の鼻に抜ける香りが癖になる、ちょっと大人な味わいの商品です。

- ・商品名 : 熊本県有明海産∞無限∞わさびのり（塩わさび味）
- ・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（税込み）



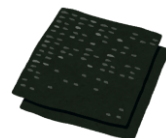
### ①こだわりの熊本県有明海産のりを使用

厳選された有明海産のりは、やわらかくふんわりとした質感が特徴です。有明海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、お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 → のり本来のおいしさを味わえます！



## ●∞無限∞のりシリーズ

「∞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。味付けタイプの「∞無限∞やみつきのり」、プレーンタイプの「∞無限∞素焼きのり」、わさび風味の「∞無限∞わさびのり」、うま塩味にかつお節のフレーバーを効かせた「∞無限∞かつぶしのり」の4種類が発売されており、シリーズ累計で160万袋を突破しております。



「∞無限∞やみつきのり」(うま塩味)  
「∞無限∞やみつきのり(大容量)」(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。



「∞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∞かつぶしのり」(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。
- ・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/>