



NEWS RELEASE

報道関係各位

2022年3月1日

株式会社トリトンフーズ

好評につき今年も登場！
“旬のめかぶ”だからこそその鮮やかな色味と豊かな海の風味を楽しめる
トリトンフーズの1年で今しか食べられない人気商品
宮城県産鮮度抜群めかぶ（かつおタレ付）
3月上旬より数量限定で販売

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、旬のめかぶを一番美味しく楽しめる新物めかぶを使用した「宮城県産鮮度抜群めかぶ（かつおタレ付）」を数量限定で3月上旬より全国のスーパーマーケットなどで順次販売いたします。



野菜や魚に旬があるように海藻にも旬があることをご存知でしょうか。めかぶの旬は春先の2月下旬～5月で、今が一番美味しい季節です。旬の時期に収穫されためかぶは、鮮やかな色味と風味の強い味わいを楽しむことができます。

トリトンフーズでは、毎年この時期にだけ、「ワンフローズン製法」という特別な製法で加工した「鮮度抜群めかぶ」を製造しています。「ワンフローズン製法」とは、収穫したばかりのめかぶをそのまま加工し、風味を生かした製品に仕上げる加工法のことです。旬時期だからこそ、可能な製造方法です。宮城県・三陸沖で収穫したてのめかぶを、独自の加熱冷却機で加工し、色や食感、香りの品質劣化を限りなく抑えることによって、めかぶそのものの美味しさを存分に味わっていただけるのが特徴です。

そんな、旬の時期ならではの美味しさで例年大人気の本商品を、今年も数量限定で発売いたします。1年のうち今だけしか食べられない特別なめかぶをぜひこの機会にお楽しみください。

宮城県産鮮度抜群めかぶ（かつおタレ付）



- ・商品名 : 宮城県産鮮度抜群めかぶ（かつおタレ付）
- ・内容量 : 35g × 3段
- ・商品サイズ : 90 × 90 × 80 mm
- ・製造工場 : 仙台工場
- ・賞味期限 : 6日間
- ・参考小売価格 : 248円

■商品特徴

①食卓を彩るあざやかな緑

明るくフレッシュな緑色が特徴です。食卓に鮮やかな彩りを添えます。

②ネバネバが強い！

めかぶの大きな特徴の一つであるネバネバが強く感じられます。

めかぶのネバネバには水溶性食物繊維が含まれており、免疫を司る腸の環境を良好に保ったり、食後血糖値を抑えたりする働きがあります。めかぶの食物繊維量はレタスの約20倍ともいわれています。

③採れたてめかぶが運ぶ海の香り

収穫したてのめかぶをすぐに加工するため、風味をしっかりとキープ。

めかぶそのものの風味や食感を感じていただくことができます。

④栄養価の高さ

海藻は、旬の時期の栄養価がより高いと言われています。

「鮮度抜群めかぶ」には腸内環境を整える水溶性食物繊維をはじめとして、骨・歯を作るカルシウムやマグネシウムなどの栄養素が豊富に含まれています。

■美味しさのヒミツ

①旬である今の時期しか食べられない鮮度抜群のめかぶを使用

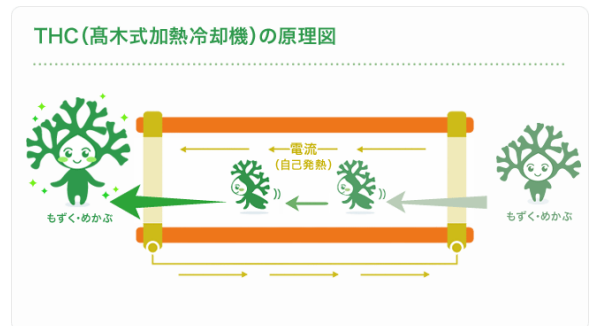
一般的なめかぶは収穫された後、原材料の段階で一旦冷凍保管され、加工の段階で都度解凍して製造されています。しかし、旬のこの時期だけ収穫したての新物めかぶを生のまま加工。

「鮮度抜群めかぶ」は、収穫時期の2月下旬～5月のみ製造が可能で、風味と色味を損なうことなく旬のめかぶをお召し上がりいただけます。

②業界唯一の加熱殺菌方法（THC製法）で加工

当社独自の加熱冷却機（THC製法）により、めかぶに直接通電させ、電気抵抗によりめかぶそのものを発熱させ加熱殺菌。通電により火や蒸気と比べ加熱時間を短縮することで、めかぶ本来の【色】

【食感】【風味】の品質劣化を限りなく抑えることが可能になります。トリトンフーズのめかぶの美味しさのヒミツはここにあります。



■めかぶファースト®について

めかぶには食事の前に1パック食べるだけで、食後の血糖値の上昇を抑えてくれる効果があります。食後血糖値の急激な上昇は糖尿病や心血管疾患、アルツハイマー型認知症、肥満など様々な健康に悪影響をもたらすと言われており、「めかぶファースト®」は手軽ながら様々な効果が期待できる健康法です。トリトンフーズは「めかぶファースト®」の普及を通して、人々の健康に貢献してまいります。

■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/>