

Press Release

2015年 7月 3日

神戸市中央区港島中町 6-13-4 フジッコ株式会社 東証第一部コード番号 2908

新しくて簡単でおいしい昆布の食べ方のご提案

一昨年、和食文化がユネスコ無形文化遺産に登録されました。

和食における昆布の役割は、和食の基本であり“うまみ”のもととなる出し汁や、保存食としての加工昆布など、ベースの部分で欠かせない食材であるということです。

一方で女性の社会進出の増加に伴い、食事の準備にかかる時間を短縮したいというニーズが高まっています。

そのような中、乾物は地味なイメージがあり、更に調理面でも面倒がられ、せっかくの和食文化の拡大の追い風を受けていながら、今ひとつその風に乗れていないというのが実態ではないでしょうか。

そこで、フジッコでは、簡単に調理時間もかからないのに美味しく食べられる、そんな昆布の食べ方のご提案をいたします。

① 昆布水

水出し昆布だしで、家庭の冷蔵庫で保存ができ、いつでもいろいろなお料理に使うことができます。和食の献立はもちろんのこと、カレーやシチュー、スープなど洋風メニューにお使いいただいても味に深みが出てお料理が一層おいしくなります。



② とろろ昆布玉のとろろ昆布スープ

フジッコの「純とろ」と塩昆布の「ふじっ子」プラスはるさめなどの乾物具材を丸めてラップで包み、一食分の“とろろ昆布スープ玉”を作ります。お弁当と一緒に持ち出して、お食事どきにカップに“とろろ昆布スープ玉”を入れてお湯を注ぐだけで簡単においしいとろろ昆布スープができます。昆布に含まれるミネラルや食物繊維も手軽に摂れる健康的なスープです。

具材を変えていろいろなバリエーションもお楽しみいただけます。



③ 塩昆布ドレッシング

オリーブオイルと刻んだ「ふじっ子」を合わせて、簡単でシンプルながらおいしいドレッシングができて上がります。トマトなどの生野菜はもちろん、電子レンジで加熱したかぼちゃなどの野菜にかけるだけ。和の食材が洋風メニューを引き立てる、旨みの効いた調味料になる画期的な使い方です。



「昆布の簡単で新しい」そして「おいしい使い方」を広め、昆布の新たな需要拡大を目指します。

豊かな日本食文化の一層の発展と将来世代への継承を目的として、「2015 年 和食合同商談会」にて、“過去から未来へ、昆布食を繋ぐ”というテーマのもと昆布を手軽に美味しく食べていただけるような提案をいたします。

* 和食合同商談会（メーカー6社合同による商談会）

開催日時：7月7日（火）11時～17時

開催会場：東京都港区 TKP ガーデンシティ品川 ボールルームウエスト

問い合わせ先

<担当者>

フジッコ株式会社 販売企画部

山本 和則 (E-mail:k-yamamoto@fujicco.co.jp)

TEL 078-303-5926 FAX 078-303-5913

ホームページアドレス <http://www.fujicco.co.jp/>