

**ツンとした辛さがクセになる！わさび好き待望の味わいが登場！**  
**『ふじっ子煮 わさび昆布』新発売**  
**～ きくらげ & 山くらげのコリコリ具材を加えた新食感の昆布佃煮 ～**

フジッコ株式会社(本社:神戸市中央区/代表取締役社長:福井正一)は、わさびのツンとした辛味ときくらげ & 山くらげのコリコリした食感が楽しめる『ふじっ子煮 わさび昆布』(内容量 75g・標準小売価格 238 円/税込)を、8月1日より全国で発売いたします。

■商品画像



『ふじっ子煮 わさび昆布』商品画像ダウンロード:

<http://www.fujicco.co.jp/corp/info/newsrelease/detail/fujicconi/images/wasabi.jpg>

■開発背景

弊社の昆布佃煮の中で、辛味系素材(唐辛子・生姜等)を使った商品は、お客様から大変ご好評をいただいております。そのような中で、辛味系素材として人気の高いわさびは、風味や辛味がすぐにとんでしまう性質があり、弊社ではわさび味を長期間持続させる技術を探求してきました。今回は、従来よりもわさび味を長期間持続させることができましたので、本品を新発売致します。

独自の製法と配合により、おろしたてのわさびのようなツンとした香りと辛味を出し、わさび好きが求める風味を実現しました。北海道産昆布と醤油、本わさびの相性の良い組み合わせが、独特のおいしさを醸し出しています。具材には、きくらげと山くらげをたっぷり入れてコリコリとした新食感のアクセントを加えました。ご飯のお供やおにぎりの具はもちろん、お酒のつまみや多

彩な料理にも相性抜群です。

## ■商品特長

### ① わさびのツンとした香りと辛味

本わさびを使用した、ツンとくる刺激的なわさび風味が特長です。要冷蔵・窒素充填にすることで、熱や酸素による劣化をできる限り抑え、わさび風味を60日間持続させました。

### ② コリコリ具材の新食感

きくらげ&山くらげを入れ、アクセントの効いた新食感を演出。コリコリした歯ごたえがクセになります。

### ③ 多彩なメニューと相性抜群

わさびの代わりにわさび昆布を料理に合わせることで、辛さとうまみが加わり、より一層料理がおいしくなります。また、野菜と和えて、手軽でおいしい副菜が出来上がります。

<メニュー例>



手巻き寿司



わさび昆布の冷奴



大根のわさび昆布和え

## ■商品規格

商品名	内容量	標準 小売価格	商品サイズ	保存 方法	賞味 期間
ふじっ子煮 わさび昆布	75g	238円 (税込)	縦138×横138×高さ27 (mm)	要冷蔵	60日

■発売日 2013年8月1日

■販売エリア 全国の小売店

### <製品に関するお問合せ先>

担当者:フジッコ株式会社 開発本部 商品企画室 入道知生  
TEL:078-303-5916 FAX:078-303-5944

責任者:フジッコ株式会社 取締役開発本部長 山田勝重  
TEL:078-303-5371 FAX:078-303-5944

### <一般の方のお問い合わせ先>

フジッコ株式会社 お客様相談室  
TEL:0120-078126(受付時間:平日 9:00~17:00)

ホームページアドレス:<http://www.fujicco.co.jp>