

～サクサク食感、削り節形状で用途広がる 新しいとろろ昆布～  
**新商品 「新食感さくとろ」**  
**9月1日(土)新発売!**

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、伝統食のとろろ昆布に新しい食べ方を提案し新規ユーザーを取り込むべく、サクサク食感・削り節形状で用途広がる新しいとろろ昆布「新食感さくとろ」を9月1日(土)から全国で発売します。

## ■商品画像



「新食感さくとろ」

商品画像ダウンロード:

<https://www.fujicco.co.jp/corp/info/newsrelease/detail/jyuntoro/images/sakutoro.jpg>

## ■開発背景

「とろろ昆布」は使用シーンが「汁物」「麺類」等限定的であり、一定のヘビーユーザーが購入している一方で、手に取る機会が無いという方も多い食材です。

また、当社の既存のシート状のとろろ昆布については「塊になる」「取り出しにくい」「酢の味が気になる」等、お客様からの更なる改良を求めのご意見も頂いております。(当社お客様情報より)

本品はお客様により簡便にとろろ昆布をお召し上がり頂くことを目指し、今まで使用頻度が低かった「ふりかけ」「トッピング」等使用シーンを広げる事で、健康的な日本の伝統食である「とろろ昆布」を新たな層へお届けします。

## ■商品特長

### ①昆布「そのもの」の素材感

- ・厳選した北海道産昆布を使用しています。
- ・一般的なとろろ昆布と比べ厚く削り、しょうゆ等最低限の味付けで昆布そのままの風味と食感を活かしました。
- ・酢を使わない為、とろろ昆布独特の気になる酸味がありません。素材の味を邪魔せずご飯との相性も抜群です。

### ②独自の「さくとり」食感

- ・昆布を切削した後、高温高速乾燥することで口に入れると「サクサク」、その後「とろける」独自の食感を実現しました。

### ③ご飯以外にも新しい食べ方の提案

- ・「削り節形状」なので、既存のとろろ昆布では使いにくい「トッピング・混ぜ込み」等の使用法が可能。

● サラダにトッピングとして



● 冷奴や湯豆腐にかけて



● パスタやチャーハンにふりかけて



■ 発売日 2018年9月1日（土）

■ 販売エリア 全国の小売店

## ■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	賞味期限
新食感 さくとり	11g	本体価格 218円 (税込 235円)	縦 200mm×横 160mm	常温	300日

### お問い合わせ先

責任者:開発本部 マーケティング部 ブランドマネージャー室長 田口 敬子(たぐち けいこ)  
担当者:開発本部 マーケティング部 ブランドマネージャー室 ドライ商品グループ ブランドマネージャー  
山下 正義(やました まさよし)  
TEL:078-303-5916 FAX:078-303-5944  
ホームページアドレス:<https://fujicco.co.jp>