

おいしさ、けんこう、  
つぎつぎ、わくわく。))



# Press Release

神戸市中央区港島中町 6-13-4 フジッコ株式会社 プライム市場コード番号 2908 発信日:2023 年 11月1日

## フジッコ史上、最高傑作の昆布佃煮が数量限定販売！ “北海道産天然真昆布”を使用し職人が手作業で仕上げた 「匠の佃煮」2品を11月8日(水)より一部ECサイトにて販売開始

フジッコ株式会社（本社：神戸市中央区/代表取締役社長執行役員：福井正一）は、“北海道産の天然真昆布”を使用し、長年培った職人の手で一釜一釜丹精込めて炊き上げた「匠の佃煮 角切り真昆布」「匠の佃煮 ちりめん山椒昆布」を、2023年11月8日（水）より一部ECサイト（楽天・Amazon）にて数量限定発売いたします。



「匠の佃煮 角切り真昆布」

「匠の佃煮 ちりめん山椒昆布」

### ■開発背景

フジッコは 1960 年の創業以来、豆と昆布のトップメーカーとして、美味しさと健康にこだわり続けてきました。普段は日常の食卓になじむ佃煮製品を提供しておりますが、ハレの日には「お客様に特別なお品をお届けしたい」という想いから、この度、こだわりの国産素材を使い、フジッコの技術力を結集させた「匠の佃煮 角切り真昆布」「匠の佃煮 ちりめん山椒昆布」を新たに発売することになりました。

新しい年を迎える食卓をより特別に過ごしていただくために、より多くのお客様に手に取って味わっていただきたいと考え、一部ECサイト（楽天、Amazon）での販売を決定いたしました。

### ■商品特長

#### ✓ 厳選された天然真昆布を使用

北海道の南端、函館から恵山岬、噴火湾沿岸に自生している天然の「真昆布」を使用。厳選した肉厚な真昆布のおいしさを楽しむことができます。

#### ✓ 職人の匠の技「二段階煮熟製法」

長年培ってきた職人の匠の技「二段階煮熟製法」で、一釜一釜丹精を込めて炊き上げました。食欲をそそる照りのある見た目と昆布本来のうまみが活かされた上品な味つけに仕上げています。

✓ 昆布のうまみを感じる2種類のラインナップ

今回、角切り昆布ならではのもちりとした歯ごたえを楽しむことができる「匠の佃煮 角切り真昆布」と、“国産”にこだわり厳選したちりめんと山椒の実を一緒に炊き上げ、爽やかな山椒の風味とちりめんの歯ざわりが絶妙な「匠の佃煮 ちりめん山椒昆布」を販売いたします。



■商品規格

商品名	内容量	税込価格	商品サイズ	保存方法	賞味期間
匠の佃煮 角切り真昆布	100g	1,350円	110×110mm	常温	2024. 2. 29
匠の佃煮 ちりめん山椒昆布					

※別途送料が発生いたします。

■販売 EC サイト

- ・フジッコオンラインショップ楽天市場店  
匠の佃煮 角切り真昆布  
<https://item.rakuten.co.jp/caspia/4017001-01/>  
匠の佃煮 ちりめん山椒昆布  
<https://item.rakuten.co.jp/caspia/4018001-01/>
- ・フジッコオンラインショップアマゾン店  
匠の佃煮 角切り真昆布  
<https://www.amazon.co.jp/dp/BOCL4M2V8S/>  
匠の佃煮 ちりめん山椒昆布  
<https://www.amazon.co.jp/dp/BOCL4MMLDK/>

<報道関係者のお問い合わせ先>

責任者：通信販売事業部 部長 平岡 健治（ひらおか けんじ）

担当者：通信販売事業部 ディレクターマーケティンググループ 新海 泉（しんかい いずみ）

TEL：078-303-5912

<一般の方のお問い合わせ先>

フジッコ ウェルネス倶楽部

TEL：0120-15-2425（受付時間：平日9：00～20：00、土日祝：9：00～17：00）

ホームページアドレス：<https://www.shop-fujicco.com/>