

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 発行日:2024 年 1月25日

生産者に寄り添った“生昆布”で作る新感覚の昆布佃煮！ 「ふじっ子煮MIRAI わさび生昆布」「ふじっ子煮MIRAI うま辛生昆布」 2024年3月1日(金)より新発売 -「ふじっ子煮MIRAI 梅入り生昆布」もリニューアル発売-

フジッコ株式会社（本社：神戸市中央区/代表取締役社長執行役員：福井正一）は、「ふじっ子煮」シリーズより、生産者の労働負担を軽減するために生昆布を使用した「ふじっ子煮 MIRAI わさび生昆布」「ふじっ子煮 MIRAI うま辛生昆布」を2024年3月1日（金）より新発売いたします。

また、同じく「ふじっ子煮 MIRAI」シリーズから、「ふじっ子煮 MIRAI 梅入り生昆布」を2024年3月1日（金）よりリニューアル発売いたします。



ふじっ子煮MIRAI わさび生昆布



ふじっ子煮MIRAI うま辛生昆布

■開発背景

フジッコは「純とろ」、「ふじっ子（塩こんぶ）」、「ふじっ子煮」など、お客様の健康的な食卓を支える商品をお届けしてまいりました。しかし近年、昆布の生産量は減少の一途をたどっています。主な要因は、海洋環境の変化による生育不良、生産者の高齢化・重労働の敬遠等による後継者不足などが挙げられます。フジッコは生産者に寄り添う中で、水揚げ後の昆布を手作業で乾燥させる工程が大変な重労働であることに着目、負担を軽減するため「生昆布※」を使った商品開発の取り組みを始めました。「ふじっ子煮 MIRAI」は、その「生昆布」を活かし、味や素材の組み合わせにこだわった新シリーズです。

※生昆布とは：水揚げした昆布を、原則として、その日のうちに洗浄、切断し、冷凍貯蔵させる昆布です。

ハリツヤがあり、透明感のある色、弾力のある独特の食感、磯の風味や香りが特徴です。

■商品特長

<ふじっ子煮 MIRAI わさび生昆布>

✓ 弾力のある「生昆布」とコリコリ食感のきくらげ

北海道産の生昆布を使用し、さらにコリコリ食感のきくらげを合わせることで、飽きない味わいと食感に仕上げています。

✓ わさびの辛味とシャリッとした歯ざわりの茎わさび入り

ツンとしたわさびの辛味に、シャリッとした歯ざわりの茎わさびがアクセントになった新感覚の佃煮です。

✓ トッピングやお酒のおつまみにも

ごはんだけでなく、わさび味を活かしたトッピングやお酒のおつまみとしてもおすすめです。



<ふじっ子煮 MIRAI うま辛生昆布>

✓ 弾力のある「生昆布」と食感の変化が楽しめる4種の具材

北海道産生昆布の、弾力のある食感と磯の風味を生かしつつ、食感の変化が楽しめる4種の具材（姫たけのこ、椎茸、水くわい、ごま）を合わせました。

✓ 花椒の香りが決め手、隠し味には豆板醤を使用

華やかな花椒の香りと、隠し味に豆板醤を使用することで辛味がきいた味わいに仕上げた新感覚の佃煮です。

✓ トッピングやお酒のおつまみにも

ごはんだけでなく、あとひくうま味と辛味で、トッピングやお酒のおつまみとしてもおすすめです。



■商品規格

区分	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
新商品	ふじっ子煮 MIRAI わさび生昆布	68 g	248 円 (税込 267 円)	138× 138× 24mm	要冷蔵	60 日
	ふじっ子煮 MIRAI うま辛生昆布					120 日
リニューアル	ふじっ子煮 MIRAI 梅入り生昆布					120 日

※「梅入り生昆布」については、賞味期間を120日に延長しパッケージデザインを変更いたします。

■発売日

2024年3月1日（金）

■発売エリア

全国の小売店

■ブランドサイト

<https://www.fujicco.co.jp/namakonbu/>（更新日：3月1日（金））

<お問い合わせ先>

フジッコ株式会社 コア事業本部 昆布事業部

TEL：03-6912-2279

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