

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:2024年8月30日

アレンジ次第で“無限の組み合わせ”が楽しめる！ 生昆布をまるごと使用したグルメペースト調味料「MUGEN-KOMBU」 2024年9月1日(日)より新発売

フジッコ株式会社（本社：神戸市中央区/代表取締役社長執行役員：福井正一）は、北海道産の生昆布を独自製法でまるごとペーストにした調味料「MUGEN-KOMBU 青唐山椒」「MUGEN-KOMBU しその実生姜」「MUGEN-KOMBU プレーン」3商品を2024年9月1日(日)より新発売いたします。

「MUGEN-KOMBU」シリーズは、肉料理や刺身、生野菜などさまざまな料理や素材につけたりかけたりして“無限の組み合わせ”をお楽しみいただける、今までにない昆布の調味料です。



MUGEN-KOMBU 青唐山椒



MUGEN-KOMBU しその実生姜



MUGEN-KOMBU プレーン

■開発背景

フジッコは、創業当初から昆布を使った商品の開発・販売を通して、お客様の健康的な食卓を支えてまいりました。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。今回、新たに発売する「MUGEN-KOMBU」シリーズも、その「生昆布」の特徴を活かした商品です。

また、コロナ禍を経て、ご自宅でもちょっと贅沢な食事を楽しみたい方、今まで以上に食を大事にしたい方に向けて、もっと幅広い食シーンで「生昆布」を楽しんでいただきたいという思いから、組み合わせ次第で無限にアレンジができる新しい調味料「MUGEN-KOMBU」シリーズを開発いたしました。

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

■商品特長

✓ 北海道産生昆布を使用したなめらかなペースト

3～5月に水揚げした早採れの昆布をまるごとペーストにすることで、乾燥させた昆布では出せない口当たりなめらかな食感を実現しました。(特許出願中)

✓ **食品添加物※や油脂不使用**

増粘剤や着色料、不要な調味料、油脂などを使用せず昆布の素材を活かして仕上げました。

※調味料（アミノ酸等）、着色料、増粘剤

✓ **3種類の和素材フレーバー展開**

ミシュラン1つ星を獲得した「鈴なり」村田料理長監修のもと、和素材を活かした3種類のフレーバーを開発しました。「青唐山椒」には青唐辛子と山椒を掛け合わせ、アクセントに実山椒を加えて、キリッとした清涼感のある辛味に仕上げています。「しその実生姜」はきざみ生姜とプチプチしたしその実入りで、爽やかな風味と食感です。「プレーン」は醤油、砂糖をベースにしたシンプルな味の具なしタイプで、昆布本来の味わいを楽しめる味付けにしました。

村田 明彦氏

1974年 東京都江東区生まれ。祖父がふぐ料理屋を営んでいたことから料理人を志す。老舗日本料理店「なだ万」で13年間修行を積み、2005年 季旬「鈴なり」を創業。遊び心を加えた独自性溢れる品々で古典に縛られないオリジナルの和食を追及。



■ **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	MUGEN-KOMBU 青唐山椒	100g	700円 (税込756円)	Φ57mm× 高73mm	常温	7ヶ月
	MUGEN-KOMBU しその実生姜	100g				
	MUGEN-KOMBU プレーン	105g				

■ **発売日**

2024年9月1日（日）

■ **販売店舗**

一部のスーパー・百貨店など

■ **ブランドサイト**

<https://www.fujicco.co.jp/kombu/namakombu/mugen-kombu/>

<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/>