

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: 2025 年 2 月 26 日

ふりかけや混ぜ込みごはんにも使える 「きざみ塩こんぶ 梅しそ」2025年3月1日(土)より新発売 -「きざみ塩こんぶ ごま」もパッケージリニューアル-

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、ふりかけにも混ぜ込みにも使えるきざんだタイプの塩こんぶの新商品「きざみ塩こんぶ 梅しそ」を 2025 年 3 月 1 日（土）より発売いたします。また、同シリーズ「きざみ塩こんぶ ごま」も 2025 年 3 月 1 日（土）より新パッケージデザインに変更いたします。



きざみ塩こんぶ 梅しそ



きざみ塩こんぶ ごま



きざみ塩こんぶ ごま ボトル

■開発背景

2023 年 9 月、お客様からの根強い復活を希望する声にお応えして「きざみ塩こんぶ ごま入り」を発売いたしました。以来、多くのお客様にふりかけ用塩こんぶとしてご愛顧いただいております。

この度、より多くの方に「きざみ塩こんぶ」をお召し上がりいただきたいという思いから、長年ふりかけのフレーバーとして世代を問わず人気の梅・しそを使用した「きざみ塩こんぶ 梅しそ」を発売いたします。また、「きざみ塩こんぶ ごま」「きざみ塩こんぶ ごま ボトル」についても、ふりかけ売場でより視認性が高く若年女性を中心としたお客様が手に取りやすい新デザインにいたします。

■商品特長

✓ 国産昆布100%使用

素材にこだわり、厳選した国産昆布を100%使用しています。

✓ ご飯に合う長さに丁寧にカット

独自製法でじっくりうま味たっぷりに炊き上げた塩こんぶをご飯に合う短さに丁寧にカットしました。

✓ 梅しそのさわやかな風味

塩こんぶのうま味やごまの香ばしさと相性抜群で、飽きないおいしさです。混ぜ込みごはん、おにぎりにもお使いいただけます。



■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
きざみ塩こんぶ 梅しそ	32g	オープン価格	190×135mm	常温	9ヶ月
きざみ塩こんぶ ごま	40g				
きざみ塩こんぶ ごま ボトル	35g		Φ56×73mm		

■発売日

2025年3月1日（土）

■販売エリア

全国の小売店

■ブランドサイト

<https://www.fujicco.co.jp/kombu/shiokombu/kizamishiokombu/>

【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/>