

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

生産者に寄り添う「ふじっ子煮MIRAI」シリーズから新登場！ 「ふじっ子煮MIRAI 減塩ごま生昆布・減塩しそ生昆布」 2025年3月1日(土)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、昆布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」シリーズから新商品として、減塩タイプの「ふじっ子煮MIRAI 減塩ごま生昆布」「ふじっ子煮MIRAI 減塩しそ生昆布」を2025年3月1日（土）より発売いたします。



ふじっ子煮MIRAI 減塩ごま生昆布



ふじっ子煮MIRAI 減塩しそ生昆布

■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。中高年だけでなく若年層でも減塩への関心が高まっていることを受け、ごま昆布・しそ昆布の減塩タイプを発売いたします。

※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

✓ 北海道産生昆布使用

北海道産の生昆布を使用することで、生昆布ならではのフレッシュ感のある昆布の風味や香りをお楽しみいただけます。また昆布を乾燥させていないため、ハリツヤがあり弾力のある食感も特徴です。

✓ 塩分25%カット

一般的な昆布佃煮※に対して塩分25%カットしつつも、物足りなさを感じず満足感のある味わいに仕上げました。

※日本食品標準成分表八訂比べ



■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
ふじっ子煮MIRAI 減塩ごま生昆布	65g	288円 (税込311円)	縦138×横136× 高24 mm	要冷蔵	120日
ふじっ子煮MIRAI 減塩しそ生昆布					

■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/namakombu/>

【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/>