

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:2026 年 6月1日

賛否両論店主 笠原将弘氏考案！ 「ふじっ子®(塩こんぶ)」で楽しむ夏の新定番 『ツナマヨ冷製パスタ』公開 冷やして、混ぜて、驚くうまさ！暑い夏を乗り切る特製冷やしメニュー

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、東京・恵比寿の日本料理店「賛否両論」店主・笠原将弘氏考案による、「ふじっ子（塩こんぶ）」を使った夏の新定番レシピ『ツナマヨ冷製パスタ』を、2026年6月1日（月）より商品パッケージおよび公式サイトにて公開いたします。

暑くて食欲が低下する時期でも手軽においしく食べられる冷製パスタを通じて、塩こんぶの新たな楽しみ方をご提案いたします。



■取り組み背景

暑い夏でもさっぱり食べられるメニューとして、近年「冷製パスタ」への注目が高まっています。特に夏場は検索数も増え、ツナを使った冷製パスタが人気を集めています。「ふじっ子（塩こんぶ）」は、昆布のうま味にしょうゆの風味、ほどよい甘みと塩味が加わった、料理に使いやすい万能素材です。いつものメニューに加えるだけで味が決まり、レパートリーを広げたい方にもぴったりです。

そこで今回、東京・恵比寿の日本料理店「賛否両論」店主・笠原将弘氏に、「ふじっ子（塩こんぶ）」を使った、夏におすすめの新定番冷製パスタレシピを考案いただきました。

■笠原将弘氏考案「ふじっ子のツナマヨ冷製パスタ」の特長

✓ 塩こんぶの昆布のうま味が冷製パスタを格上げ

「ふじっ子（塩こんぶ）」の昆布のうま味が、ツナマヨと組み合わせることで、まるやかでうま味たっぷりの冷製パスタに仕上がります。黒胡椒がアクセントとなり、ピーマンの彩りも食欲をそそります。

✓ 冷やして混ぜるだけ！手軽さと本格感を両立

「冷やして、混ぜて、驚くうまさ」をコンセプトに、特別な調理技術を必要とせず、誰でも手軽に本格的な冷製パスタをお楽しみいただけます。暑くて



食欲がなくなる夏でも、さっぱりとおいしく召し上がっていただけます。

レシピURL : https://www.fujicco.co.jp/recipe/detail_1145.html

■詳細

レシピ名	ふじっ子のツナマヨ冷製パスタ
考案者	笠原将弘氏（東京・恵比寿 日本料理店「賛否両論」店主）
対象商品	ふじっ子 小袋、ふじっ子 大袋、減塩ふじっ子
	
	※パッケージにアレンジレシピ及びQRコードを掲載。 ※「ふじっ子（塩こんぶ）」は、2026年にブランド誕生60周年を迎えました。
公開日・公開先	2026年6月1日（月） 商品パッケージ（自然切り替え）および フジッコ公式特設サイト（ https://www.fujicco.co.jp/kombu/natsu-recipe ）
今後の展開	第2弾として、6月下旬には「ふじっ子煮（昆布佃煮）」を使用した「冷やし茶漬け」メニューも公式特設サイトにて公開予定です

■関連取組

今夏も“熱中症予防声かけプロジェクト”へ参画し、「ふじっ子（塩こんぶ）」に含まれるミネラル※をおいしく補いながら、暑い夏を乗り切るための情報発信や活動を行ってまいります。

※ミネラルとは、ナトリウム、カリウム、カルシウムを指します。



熱中症予防声かけプロジェクト公式サイト : <https://hitosuzumi.jp/>

■笠原将弘氏プロフィール

東京・恵比寿の日本料理店「賛否両論」店主。
和食の名店で修業を積んだ後、実家の焼き鳥店を継ぎ、2004年に独立。
親しみやすい味わいと家庭でも再現しやすい工夫を大切にした料理で人気を集め、テレビや書籍でも活躍。
和食の魅力をわかりやすく伝える料理人として幅広い世代から支持されている。



<お問い合わせ先>

フジッコ株式会社 マーケティングコミュニケーション部 広告 PR 課

TEL : 078-303-5916

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