

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 8月26日

かけてサクッと、混ぜてしっとり！ 「きざみ塩こんぶ あおさ・天かす」

2026年9月1日(火)より新発売

—うま味・香り・食感が一体となった、ふりかけタイプの塩こんぶ—

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、「きざみ塩こんぶ」シリーズの第3弾として、「塩こんぶ」のうま味に磯の香り豊かなあおさと、サクサク食感の天かすを組み合わせた「きざみ塩こんぶ あおさ・天かす」を2026年9月1日（火）より新発売いたします。



きざみ塩こんぶ あおさ・天かす

■開発背景

近年、おむすび市場は国内外でのブームを受けて伸長を続けており、ふりかけ・おむすび用商品のバリエーションも多様化しています。ふりかけ市場では年間約 180 品程度の新商品が発売され、特に「個性派フレーバー※」への需要が高まっています。

※油や肉系の素材、調味料を使った個性的なフレーバーや組み合わせの商品

当社は、2023 年 9 月に第1弾「きざみ塩こんぶ ごま」、2025 年 3 月に第2弾「きざみ塩こんぶ 梅しそ」を発売し、多くのお客様から「短くカットされているので、ごはんにも混ぜ込みやすくて便利」「こういう商品が欲しかった」といった嬉しいお声をいただいております。

第3弾となる本品では、塩こんぶと油の相性の良さに着目し、近年の食のトレンドである「サクサク食感」と「やみつき感」を天かすでプラスしました。さらに人気上昇中の「あおさの香り」を合わせ、「塩こんぶ・あおさ・天かす」が三位一体となった、今までにない組合せが生み出す絶妙なおいしさを実現しました。

■商品特徴

✓ 国産昆布 100%使用、細かく刻んだ塩こんぶ

甘味・うま味・塩味のバランスよく炊き上げた塩こんぶを、ごはん合う短さに丁寧にカットしました。



✓ 磯の香り豊かなあおさのダブル使い

「乾燥あおさ」と「あおさ味付きのごま」をダブルで使用することで、磯の香りが一層引き立ち、ごはんの味を豊かに演出します。

✓ 天かすのサクサク食感とコクの掛け合わせ

サクサクとした食感とコクが塩こんぶのうま味と相性抜群です。ごはんにかければ食感をダイレクトに味わえ、混ぜ込みおむすびにするとごはんに油分がなじみ、しっとりとしたおいしさをお楽しみいただけます。



✓ 味の引き締めには長崎県五島列島「矢堅目（やがため）の塩」を使用

長崎県五島列島で海水のみを原料に、薪火でじっくり丁寧に焚き上げた「矢堅目の塩」を一袋あたり0.25g使用。大きめの粒が昆布に絡みやすく、パンチのある後味に仕上がっています。

当社は一般社団法人「離島振興地方創生協会」に参画しており、長崎県五島列島をはじめ生産者の思いがこもった素材の活用を通じた社会貢献の一環として、豊かな食生活をご提供してまいります。

■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 あおさ・天かす	28g	オープン	縦 190×横 135mm	常温	9 ヶ月

■発売日

2026年9月1日（火）

■発売エリア

全国の小売店

ブランドサイト リンク <https://www.fujicco.co.jp/kombu/shiokombu/kizamishiokombu/>

<お問い合わせ先>

フジッコ株式会社 開発事業本部 昆布事業部

TEL：078-303-5385

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