

報道関係各位 二チフリ食品株式会社

## クレイジーソルトと二チフリがコラボ！プレートに盛りたい混ぜごはんの素発売

～隠し味に〇〇を使用。変化する食卓を彩る新提案！～

二チフリ食品株式会社（本社：静岡県静岡市）は、日本緑茶センター株式会社（本社：東京都渋谷区）とコラボレーションし、クレイジーソルトを使用した混ぜごはんの素「クレイジーソルト バターの素」2品を2020年8月7日（金）より発売いたします。



ごはん混ぜたらお茶碗ではなくぜひプレートへ！クレイジーソルトの特徴であるハーブの風味をしっかり活かした2品です。カット野菜やお惣菜と一緒に盛り合わせるだけでカフェ気分のワンプレートが完成する新提案です。

「クレイジーソルト バターライスの素」には醤油を、「クレイジーバジル バジルライスの素」にはチーズを、それぞれ隠し味として使用。パスタやサラダ、お肉に、オールインワン調味料として使えば、アイデア次第でうちごはんがもっと楽しくなります。チャックタイプで、保存も便利です。

《クレイジーソルト バターライスの素》3つの特徴



1. 万能感がすごい！クレイジーソルト+バター+醤油
2. ハーブのなかにバターが甘くふわっと香る
3. いつもの料理にちよいと足してガラッと味変

《クレイジーバジル バジルライスの素》3つの特徴



1. バジル感際立つ！クレイジーソルト+バジル+チーズ
2. 色鮮やかなグリーンが爽やか
3. オイルと合わせてパスタにも合う

※「クレイジーバジル バジルライスの素」にはクレイジーバジルを使用していません。クレイジーソルトとバジル粉末をブレンドしてクレイジーバジルの味を再現しています。

## 開発経緯～60年前の時短ワザを、変化の今こそ日本のごはんに～

今回は“混ぜごはんの素”という新たな切り口でのコラボに初挑戦となりました。クレイジーソルトは、塩やハーブ、スパイスを予め一緒に混ぜてつかうことで、料理の支度を簡単にしたいと考えたことがきっかけで、1960年にアメリカに住む当時60歳のジェーンおばさんのキッチンで生まれました。この発想はまさに今で言う“時短ワザ”です。そんな背景を思いながら、クレイジーソルトの特徴を活かしつつ、弊社がこれまでごはんとの相性を探る中で培ったノウハウを投入しました。

そこで、簡単で見栄えがする上に洗い物も減るワンプレートが家庭で人気の高いスタイルであることに着目。パッケージにもごはんをプレートに盛り付けた写真を採用し、「混ぜごはん＝おにぎり、お茶碗」のイメージから脱し、食卓に置きたくなるデザインとなっています。大きく変わりつつある日本の食卓を彩り、利用シーンの幅が広がる商品を目指しました。

## ニチフリのコラボレーションについて

潜在ニーズが具現化される楽しさ、新たな味に出会う発見を与えるコラボレーションは2015年よりスタート。“進化系ふりかけ”、“再現ふりかけ”といわれ、ふりかけ市場を刺激しています。SNSで話題になることも多く、米の購入数量が減少する中(2018年度家計調査)、“コト消費商材”としてふりかけ売場以外にも販路を広げています。

### 【製品概要】

「クレイジーソルト バターライスの素」

「クレイジーバジル バジルライスの素」

価格：130円(税抜) 内容

量：20g

発売日：2020年8月7日(金)

### ■クレイジーソルトについて

岩塩と数種類のハーブやスパイス(ペッパー、オニオン、ガーリック、タイム、セロリー、オレガノ)をブレンドした100%無添加の万能調味料です。1980年に日本緑茶センター株式会社により日本に初上陸してから今年で40周年を迎えます。

URL：<https://www.jp-greentea.co.jp/brand/krazysalt/>



### ■ニチフリ食品について

1940年静岡にて創業のふりかけメーカー。「あったらいいな、を食卓に。」をモットーに、ベーシックなロングセラー商品から市場にない味種まで、前傾姿勢で商品開発の挑戦を続けています。

URL：<http://www.nichifuri.co.jp/>



【本リリースに関する報道お問い合わせ先】ニチフリ食品株式会社

TEL：054-388-2211

e-mail：[honsya@nichifuri.co.jp](mailto:honsya@nichifuri.co.jp)