

かつおふりかけの概念を突き破る！「ほぐし鰹ふりかけ」誕生！！

～焼津産の鰹を使用した旨味引き立つふりかけ～

ニチフリ食品株式会社（本社：静岡県静岡市、代表取締役：塩坂 浩一郎）は、「ほぐし鰹ふりかけ」を2022年2月17日（木）より発売いたします。



● 『ほぐし鰹ふりかけ』3つの特徴



■ 『削りぶし』ではありません！『蒸した鰹の身』を使用
ほぐし鰹ふりかけは通常の「かつお削りぶし」ではなく蒸気で蒸した鰹の身を使用しています。

蒸した身をほぐし、味付け、乾燥することで鰹の旨味を閉じ込めています。

■ シンプルな味付け

「かつおふりかけ」でイメージする醤油味ではありません！
鰹本来の旨味を引き立てる、塩を効かせたシンプルな味付けのふりかけです。

「こんぶ」「わかめ」「あおさ」「いりごま」をブレンドし素材感たっぷりに仕上げました。

■ 甘いふりかけは苦手というあなたに

いつもの甘口のふりかけが苦手というあなたにおすすめの商品です。

素材本来の旨味が効いているのでごはんが進みます。

お茶漬け、釜玉うどん、パスタの味付けなど、料理のアレンジに調味料としても活用できます。

● 誕生の背景

コロナ禍で自宅で食事をする機会が増加し、献立のレパートリーに悩んだり自身の料理の味に飽きを感じたりしている方が増えています。毎日の献立に頭を悩ます方のお役に立ちたい！時短料理や節約レシピにも活用できる「ほぐし鰹ふりかけ」のご提案です。

● アレンジレシピ

使い方は無限大！！塩を効かせたシンプルな味付けだからどんな料理にもよく合います！！

使い方は無限大！
塩ベースのシンプルな味付けだから
どんな料理にもよく合います。

和風ツナおろし風スパゲティ
味付けはふりかけのみ。
大根おろし、刻んだ大葉、海苔をのせて。
《材料》
・スパゲティ…100g
・A：ふりかけ…12g
・A：オリーブオイル…小さじ2
・お湯…1000ml
・塩…10g
・B：大根おろし、大葉、海苔…適量
《作り方》
①鍋にお湯を沸かし、沸騰したら塩、スパゲティを鍋に入れる。
②Aの材料と、規定時間ゆでたスパゲティ、ゆで汁大さじ1を入れ、よく混ぜ合わせる。
③皿に盛り付け、Bをのせればできあがり！
※ふりかけの量は味の濃さを見て調整してください。

ごはんにまぜて
サクサクのほぐし鰹チップがしっとり食感に。こんぶやかめ等、素材がしっかり入った食べ応えのあるおむすび。
※ごはん160g（茶碗に多めの一杯）にふりかけ12gが目安です。

お茶漬けに
お湯ではなく、緑茶をかけるのがおすすめ★お酒を飲んだ後のムにぴったり。

釜玉うどんに
めんつゆや醤油不要！
材料は、うどん、卵、ふりかけのみ。
うどんの熱で卵が固まる前によく混ぜて召しあがれ♪仕上げに小ねぎを散らすと彩りアップ。

チャーハンの素として
おろしにんにくを少し加えたとさらにおいしい！
休日のお昼ごはん。

《材料》
・ごはん…160g
・ふりかけ…12g
・サラダ油…適量
・卵…1個
・おろしにんにく…少々

《作り方》
①フライパンにサラダ油を入れて熱し、とき卵、ごはんを入れて炒める。
②ふりかけ、おろしにんにくを加え、さらに炒めたらできあがり
※ふりかけの量は味の濃さを見て調整してください。

【製品概要】

「ほぐし鰹ふりかけ」

価格：200 円(税抜)

内容量：35 g

発売元：ニチフリ食品株式会社

発売日：2022年2月17日(木)

■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を続けています。

<https://www.nichifuri.co.jp/>



当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000013.000047481.html>

ニチフリ食品株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/47481

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

ニチフリ食品株式会社 広報担当

TEL：054-388-2211

e-mail：honsya@nichifuri.co.jp