

山と海の恵み 和素材を味わう「梅こんぶふりかけ」新発売

～フリーズドライ加工の紀州産梅を使用した“本物の味”のふりかけ～

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、「梅こんぶふりかけ」を2022年2月17日（木）より発売いたします。



●『梅こんぶふりかけ』の3つの特徴



■相性ぴったり！『梅』と『こんぶ』の組み合わせ

愛されフレーバーの「梅+こんぶ」を組み合わせました。

昆布の旨味が梅のおいしさを引き立てます。

隠し味にかつお節粉末と醤油を加え、ごはんによく合う味 付けにしました。

■こだわり素材使用

原料には紀州産の梅を使用しています。

「梅干し」「こんぶ」「赤しそ」「わかめ」「いりごま」をブレンドし、素材感たっぷりのふりかけに仕上げました。

■疲れた体に梅の”すっぱい！”が効く

梅の酸味成分には唾液の分泌を促し食欲を増進させる働きがありま

す。また、梅に含まれるクエン酸は疲労回復 に効果があるといわれています。

食欲が落ちたと感じている方、お疲れの方に特におすすめです。

●誕生の背景

好きなおむすびの具ランキングで上位の「梅干し」と「こんぶ」ですが、ふりかけのラインナップでは意外と数少ないフレーバーです。そんな「梅こんぶ」なら、おうちごはんの増えた食卓で長く愛されるのではないかと思います、誰もが「ごはんに合う！」「おいしそう！」とイメージできるフレーバーを今回ご提案します。

●アレンジレシピ

じつは・・・ごはんにかけるだけじゃないんです！

和えるだけ、混ぜるだけでかんたん！時短！！アレンジメニューの完成！！

ごはんにかけるだけじゃない！
かんたんアレンジレシピ

梅こんぶふりかけ

梅こんぶおむすび
ほんのりピンクのかわいいおむすび。
お弁当にぴったり。
※ごはん160g（茶碗に多めの一杯）に
ふりかけ12gが目安です。

きゅうりの梅こんぶ和え
スライスしたきゅうりと和えるだけ★
さっと作れる簡単おつまみ。

梅こんぶおむすび
ほんのりピンクのかわいいおむすび。
お弁当にぴったり。
※ごはん160g（茶碗に多めの一杯）に
ふりかけ12gが目安です。

梅こんぶと鶏ささみスパゲティ
味付はふりかけにおまかせ♪
スパゲティをゆでたら材料と和えるだけ。

「材料」
・スパゲティ…100g
・A：ふりかけ…12g
・A：バター…10g
・お湯…1000ml
・塩…10g
・鶏ささみ…1本
・酒…小さじ1
・小ねぎ…適量

「作り方」
①耐熱容器に鶏ささみを入れ酒を振り、
ラップをして電子レンジで加熱する。
②①の鶏ささみをほくす。
③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。
④Aの材料と、②の鶏ささみ、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。
⑤皿に盛り付け、小ねぎを散らしてできあがり！
※ふりかけの量は味の濃さを見て調整してください。

おかゆのトッピングに
食欲のない時でも。
梅の酸味がさっぱりと。

・昆布の旨味が梅のおいしさを引き立てます。
・隠し味にかつお節粉末と醤油を加え、
ごはんによく合う味付けにしました。
・梅ぼし、こんぶ、赤しそ、わかめをブレンド。
素材感のあるふりかけです。

【製品概要】

「梅こんぶふりかけ」

価格：200円(税抜)

内容量：35g

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/000000012.000047481.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