

報道関係各位

ニチフリ食品×岩下の新生姜！SNS から誕生したコラボふりかけ発売！

ニチフリ食品株式会社（本社：静岡県静岡市、取締役社長：塩坂 浩一郎、以下 ニチフリ食品）と、岩下食品株式会社（本社：栃木県栃木市、代表取締役社長：岩下 和了、以下 岩下食品）とは、岩下食品の代表商品「岩下の新生姜」をイメージしたふりかけ『岩下の新生姜味ふりかけ』をコラボレーションにより商品化、ニチフリ食品から発売いたします。



本商品は、11月11日「岩下の新生姜の日」記念イベントに合わせて、2020年11月3日(火)より岩下の新生姜ミュージアムおよび岩下の新生姜オンラインショップにて先行発売をいたします。一般発売は2021年1月18日(月)です。

【商品開発経緯】

2020年1月にニチフリ食品のツイッター（@nitchifuri_jp）にフォロワーの方から「岩下食品さんとコラボしてほしい」という投稿を頂きました。それについてコメントしたところ、岩下社長（@shinshoga）よりお返事を頂き、更に2020年2月には岩下の新生姜ミュージアムで岩下社長との面談が叶い、正式に商品開発が決定しました。その後試作を繰り返し、岩下社長や社員の皆様による味の監修を経て、この度商品化することができました。

【商品の特長】

ピリッと辛味のあるサクサクとした食感のチップと岩下の新生姜パウダーを使用し、お酢の効いた新生姜の漬け液をイメージした顆粒をブレンドしています。岩下の新生姜のイメージカラーであるピンク色のふりかけは、ごはんにふりかければやわらかな桜色が楽しめます。これからのバレンタインやひなまつり、お花見など春のイベントにもぴったりです。発売33周年を迎え根強いファンがいる岩下の新生姜とのコラボレーションにより、カテゴリーを越えた購入層の活性化を目指します。

■開発担当者より

「岩下の新生姜」の爽やかな香りと酸味をどうやって乾燥品のふりかけで再現すればよいか？ふりかけとして、ごはんの上でのおいしさを目指すことに苦労しました。ピリッとした生姜の辛味とお酢の酸味がマッチした、サクサクとした食感が楽しいふりかけです。

■ ツイッター担当者より

岩下社長のエゴサカが高いことは知っていましたが、まさか本当にご本人からコメント頂けるとは思わず、しかも投稿直後だったのでとても驚きました。ミュージアムに伺った際には社長自らとても丁寧にご案内して下さい、熱く岩下の新生姜愛を語られる姿が最高でした。

【ニチフリのコラボふりかけについて】

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、ふりかけ売場以外にも販路を広げています。



【「岩下の新生姜」について】

岩下の新生姜は、やさしい辛味、爽やかな香り、シャキシャキとした歯切れの良さが特長のさっぱりとした味わいの生姜の酢漬。台湾のみで丹念に育てられる本島姜（ペンタオジャン）という特別な生姜を使用した、岩下食品のオリジナル商品です。土掛けを繰り返す独特な栽培方法により細長く、みずみずしく、爽やかな風味が楽しめます。機能性表示食品〔届出番号：D662〕 URL：<https://iwashita.co.jp/>



【製品概要】

「岩下の新生姜味ふりかけ」

価格：130 円(税抜)

内容量：20g

発売元：ニチフリ食品株式会社

発売日：【先行発売】2020 年 11月3日(火)※岩下の新生姜ミュージアム (<https://shinshoga-museum.com/>)

および岩下の新生姜オンラインショップ (<https://www.shinshoga.shop/>) のみ

【一般発売】2021 年 1月18日(月)

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](https://prt看mes.jp/main/html/searchrlp/company_id/47481)

【本リリースに関する問合せ先】

ニチフリ食品株式会社 広報担当

TEL：054-388-2211

e-mail：honsya@nichifuri.co.jp