

<業務用食品 新商品 2/27 (木) 発売>
解凍してそのまま使える！
冷凍海藻 そのまま手軽に刺身わかめ 三陸産

理研ビタミン株式会社（本社：東京都千代田区、社長：山木一彦）は2020年2月27日（木）業務用食品の新商品「冷凍海藻 そのまま手軽に刺身わかめ」を発売いたします。



わかめはお味噌汁をはじめ、麺類へのトッピング、サラダメニューへの応用など、さまざまな使い方ができる食卓の名脇役として親しまれています。

通常、わかめは収穫後湯通ししてから塩蔵（塩をまぶして長期保存できるようにする）しますが、理研ビタミンは2013年、水揚げしたわかめを湯通しした後、塩蔵せずに急速凍結した「冷凍海藻 三陸産丸採りわかめ」を発売し、収穫したてのような風味、食感が高い評価を得ました。ただ、「丸採りわかめ」は解凍する際に一定時間の水戻しが必要でした。今回当社が発売する「冷凍海藻 そのまま手軽に刺身わかめ 三陸産」は塩蔵せずに凍結する良さはそのままに、脱塩とカット済みの商品です。自然解凍でそのまま使え、シャキシャキ食感が手軽に楽しめます。

業務用ルートで課題となっているオペレーションの簡略化にも役立つ商品として、海藻メニューの活性化を図ります。

商品特長

- 解凍してすぐ使える
- カット済みで簡単便利
- シャキシャキした歯ごたえとなめらかな食感

商品概要

商品名	内容量	賞味期間	発売地区
冷凍海藻 そのまま手軽に刺身わかめ 三陸産	500g	360日間	全国

お問い合わせ先
 理研ビタミン株式会社 経営企画部 広報・IR室 井上・相原
 TEL:03-5275-5835