

三陸産茎わかめ使用のヘルシーおつまみ
「おいしい減塩 茎わかめ」
3 月 30 日より全国発売

株式会社合食(本社:神戸市、代表取締役社長:砂川雄一)は、水産素材の魅力を活かした新商品「おいしい減塩 茎わかめ」を 2026 年 3 月 30 日より全国のスーパーマーケット、ドラッグストアなどで発売いたします。



本商品は、三陸産の茎わかめを使用したおつまみで、シャキシャキとした食感と爽やかな酸味が特徴です。塩分を当社従来品比で 25%カットし、素材の味わいを引き立てました。健康志向の高まりや、噛み応えのある食品へのニーズに応える商品として提案します。

●背景

近年、食品市場では次のような食のトレンドが注目されています。

- ・健康志向の高まり
- ・低糖質・低脂質食品への関心
- ・「噛む」ことで満足感を得られる食品へのニーズ
- ・環境負荷の少ない水産資源への関心

海藻は古くから日本の食文化を支えてきた食材であり、ヘルシーな素材としても知られています。なかでも、わかめの芯の部分加工した「茎わかめ」は、シャキシャキとした独特の食感とさっぱりとした味わいが特徴で、近年おやつやおつまみとしても注目されています。

当社は「素材の美味しさを生かした食品製造のグローバルリーディングカンパニー」を目指し、水産素材の魅力を活かした商品開発を進めています。

本商品では、茎わかめのシャキシャキとした食感を活かしながら、塩分を抑えることで素材の味わいを引き立て、毎日の間食やおつまみとして手軽に楽しめる商品を目指しました。

●商品特徴

- ・塩分を 25%カット（当社「茎わかめ」対比）
- ・三陸産茎わかめを使用。シャキシャキとした心地よい食感が特徴です
- ・爽やかな酸味とさっぱりとした塩味で、素材の旨みが楽しめます
- ・持ち運びにも便利な個包装タイプで、外出先でも手軽に楽しめます
- ・小腹が空いた時の間食や、ヘルシーなおつまみとしておすすめです

●おいしい減塩シリーズ

「おいしい減塩」は、塩分を抑えながらも素材の旨みを活かした味わいが楽しめる、合食の減塩おつまみシリーズです。

2016 年の発売以来、約 10 年にわたり展開しており、「さきいか」「くんさき」「焼きししゃも」「いかの姿あげ」など、水産素材を中心とした商品をラインアップしています。

健康志向の高まりを背景に、減塩ニーズに応えるおつまみとして展開しています。

発売日	商品名	規格	価格	JANコード
3月30日	おいしい減塩 茎わかめ	46g	300円(税抜)	4901540419955

本件に関するお問合せ先 株式会社合食 総務広報部（広報担当）

Tel：078-672-6045 E-Mail：press@goshoku.co.jp

神戸本社 〒652-0844 兵庫県神戸市兵庫区中之島1丁目1番1号