

報道関係者各位

2021年2月18日  
株式会社浜乙女

## 味付けのりの新定番へ 甘くない、江戸前風醤油だれで食べる 『磯の味のり 江戸前風醤油だれ』3月1日発売 ～のり専門店がお届けする贅沢な味わい～

のりやごま、ふりかけ、お茶漬けのもとなどの製造、販売を行う、株式会社浜乙女（本社：名古屋市中村区、代表取締役社長：服部義博）は、味付けのりの新商品『磯の味のり 江戸前風醤油だれ』を2021年3月1日（月）に発売いたします。

### ■ 甘くない、江戸前風醤油だれで食べる味付けのり

『磯の味のり 江戸前風醤油だれ』は、市場に数多くある「甘辛い」味付けのりと一線を画し、醤油本来の味や風味を大切に演出した味付けのりです。炙った香ばしい焼のりを、そのまま醤油につけたような味に仕上げています。やや濃い目の味付けで、白いごはんを食べたときによりおいしくなるように仕上げました。

### ■ のり・醤油へのこだわり

のりは、くちどけが良くうま味の強い有明海産原料を使用しています。醤油は、約170年の歴史のある千葉県産の高級醤油を使用しています。

### ■ 便利な卓上タイプ

食べる分だけ取り出せる卓上タイプです。食卓に常備でき、好きなときに好きな量をご使用いただけます。デザインは卓上のり商品としては珍しい白を基調として、「甘くない」醤油だれの味を紫色のアクセントにて表現しました。

### ■ 60年以上の歴史「磯の」シリーズの新商品

1951年「一枚の味付けのり」から始まった浜乙女ブランド。その当時、ふりかけには使われていなかった「味付けのり」と「ごま」を組み合わせ、1960年に「磯のふりかけ」が誕生しました。

「のり」専門店ならではの伝統的なおいしさと、時代にもあわせた新しい味わいで、60年以上に渡りご愛顧をいただいております。

この伝統を守りながら、「のり」を中心とした素材の新たなおいしさを追求し、これからの時代の日本の「ごはん」食文化を進化伝承していきたい。

「磯の」シリーズロゴは、「白いごはんを、もっとおいしく」をお客様へお約束する「シンボル」として、新たに誕生しました。

### ■ 特設サイトを開設！

3月1日より特設サイトを開設いたします。『磯の味のり 江戸前風醤油だれ』の魅力をたっぷりとお届けします。

URL：<https://www.hamaotome.co.jp/isono/index.html>



商品画像



「磯の」シリーズロゴ

## ■ 商品概要

商品名	磯の味のり 江戸前風醤油だれ
発売日	2021年3月1日(月)
希望小売価格	450円(税抜)
内容量	10切70枚
販売地域	全国の量販店



特設サイトイメージ

## ■ 浜乙女について

浜乙女は、1946年創業の総合食品メーカーです。のりやごま、ふりかけ、お茶漬けのもと、パン粉などを製造、販売しています。本社所在地の名古屋では、イメージキャラクターでえたらぼっちが登場する「のりは浜乙女」のCMでもご愛顧をいただいております。「食卓に満足と笑顔を届けよう」という理念のもと、全国に商品をお届けしています。

URL：<https://www.hamaotome.co.jp/index.html>

## ■ 会社概要

商号：株式会社浜乙女

代表者：代表取締役社長 服部 義博

所在地：愛知県名古屋市中村区名駅四丁目16番26号

創業：1946年5月

設立：1951年5月

事業内容：(1) のり、ごま、ふりかけ、お茶漬けのもと、パン粉などの製造と販売  
(2) 総合食品の卸売、小売  
(3) 衣料品の販売

資本金：3億2,000万円

URL：<https://www.hamaotome.co.jp/index.html>

### 【お客様からのお問い合わせ】

株式会社浜乙女 お客様相談室 tel：0120-147-178  
※9:00-17:00(土、日、祝日、年末年始を除く)