

## 新商品の海苔スナック「海苔裕(のりあわせ)」限定店舗で販売開始

大人気の「おつまみ海苔」にゆず胡椒と明太マヨの味を追加  
手土産にもぴったりの商品です。

株式会社山本海苔店(本社:東京都中央区/代表取締役社長:山本貴大)は、大人気商品の「おつまみ海苔」を小分けにしてより手軽に味わっていただける商品「海苔裕(のりあわせ)」を、**阪神梅田本店山本海苔店売店・伊勢丹浦和店山本海苔店売店 SMILETOKYO・PIER1の国内4店舗限定**で販売開始いたしました。「海苔裕(のりあわせ)」限定の新フレーバーもご用意しております。香り豊かな短冊形の上質な海苔で具材をサンドした、おつまみやおやつ、ちょっとした手土産にぴったりの商品です。



### ■海苔裕について

2枚の短冊形の上質な海苔で厳選具材をサンドした、おやつやおつまみに召し上がっていただける商品です。

通常のおつまみ海苔よりも手軽に召し上がっていただけるよう、少量ずつに分け、大きさも小さくいたしました。

フレーバーは「うめ」「明太マヨ」「ゆず胡椒」「だしかつお」「藻塩レモン」の5種類。「ゆず胡椒」と「明太マヨ」は海苔裕限定のフレーバーです。



海苔裕 うめ味



海苔裕 明太マヨ味



海苔裕 ゆず胡椒味



海苔裕 だしかつお味



海苔裕 藻塩レモン味



## ■フレーバーの詳細

うめ

和歌山県紀州産の南高梅を使用。酸味と塩味をバランスよく仕上げ、香り高い上質な海苔との味わいは格別です。

明太マヨ

明太子の辛さとマヨネーズのまろやかさが特徴。素材の風味をしっかりと感じられる一品。海苔裕限定の味です。

ゆず胡椒

口に入れた瞬間、ゆずの香りが広がり胡椒の風味が海苔のうま味を引き立てます。海苔裕限定の味です。

だしかつお

国産の鰹節粉末を使用。かつおのうま味と海苔のうま味がベストマッチの一品です。

藻塩レモン

海藻(ホンダワラ)のうま味を十分に取り込み、まろやかな味わいが特徴の藻塩。程よい塩気とレモンのさわやかな酸味が海苔と相性抜群です。

## ■商品詳細・販売詳細

価格:5袋箱入 864円(税込)  
8袋箱入 1,383円(税込)  
12袋箱入 2,074円(税込)

内容量:4g/袋

販売場所:阪神梅田本店山本海苔店売店

SMILE TOKYO(羽田空港第2ターミナル2階国内線出発ロビー内)

PIERI(羽田空港第2ターミナル2階国内線出発ロビー内)

伊勢丹浦和店山本海苔店売店(※6月1日販売開始)

エムアイプラザ 三越タピオ店(※6月8日販売開始)

今後順次販売店舗を拡大していきます。

## 【山本海苔店について】

1849年に日本橋で創業。「海苔ひとすじ」の海苔専門店です。

1869年には味付海苔を創案し、1965年には日本で初めてのドライブインを始めるなど長い歴史の中で数々のチャレンジをしてまいりました。

当社独自の基準で格付けされた海苔を使用した看板商品の「梅の花」や、スナック感覚でお召し上がりいただける「おつまみ海苔」など、進物商品からご家庭でお気軽にお召し上がりいただける商品まで幅広く展開しております。

- ・公式サイト <https://www.yamamoto-noriten.co.jp/>
- ・オンラインショップ <https://www.yamamotonori-shop.jp/>
- ・公式Instagram [https://www.instagram.com/yamamotonoriten\\_official/?hl=ja](https://www.instagram.com/yamamotonoriten_official/?hl=ja)
- ・公式Twitter <https://twitter.com/yamamotonorii?s=21>

## 【本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先】

株式会社山本海苔店 営業推進グループ 推進課 広報担当  
綿引(わたひき)

TEL:080-7254-5726 MAIL:watahiki@yamamoto-noriten.co.jp

