

新感覚の調味料こんぶが爆誕！

“トリュフ塩こんぶ”2/8(木)より販売！

大阪のこんぶ屋「舞昆のこうはら」店舗・ECショップで販売。贈答用木箱入りも

大阪のこんぶ専門店「舞昆のこうはら」(本社:大阪市住之江区東加賀屋1-3-40、代表取締役社長:鴻原森蔵)は2024年2月8日(木)より、店頭とオンラインショップにてトリュフの風味が楽しめる塩こんぶ「トリュフ香る松葉」の販売を開始します。



お口でふわっと広がる「トリュフ香る松葉」



木箱入りをご用意
※パッケージデザインを変更する場合があります

■お茶漬けや料理の調味料に「異次元の驚き」が！

「舞昆のこうはら」は、トリュフの豊潤な香りが楽しめる調味料塩こんぶ「トリュフ香る松葉」を新発売します。トリュフと昆布のうまみが料理に異次元なおいしさをもたらす“ちょっと驚きのある”塩こんぶです。おにぎりやお茶漬けにしても美味しいですが、きゅうりに揉みこんだり、肉料理のおいしさを引き出せるほか、料理の調味料としても活用できる塩こんぶです。トリュフの香りとかんぶの味が、さまざまな料理をひとつまみで激変させます。もちろん料理にパラパラとまぶすことで、混ぜ込むよりも総塩分量が減るため、減塩料理にも欠かせない調味料塩こんぶとなるでしょう。

木箱に3カップ入った贈答用もご用意しているので、バレンタインデーやホワイトデーにもおすすめです。

■商品概要

発売日：2024年2月8日(木)

商品名：トリュフ香る松葉

価格：単品カップ入り(30g) = 432円(税込)、木箱30g3カップ入 = 1,296円(税込)

販売店舗：「舞昆のこうはら」全13店舗(かがや店、田辺店、天王寺店、心斎橋店、大正店、アベノ店、天下茶屋店、エキマルシェ大阪店、北摂工場直売店、美和堂福島店、堺東店、イオンタウン松原店、イオンタウン守口店)、各オンラインショップ

■「舞昆のこうはら」は昭和36年の創業以来、大阪を拠点に食文化に貢献し続ける企業です。当社は大阪府立医大と共同で開発した「舞昆」を通じて、ご飯の糖質を気にせずにおかわりが楽しめ、健康と長寿に寄与することを証明しました。特に、92歳の俳優・大村崑さんが「舞昆」20キロを担いでスクワットで立ち上がるパフォーマンスは注目の話題となりました。「舞昆のこうはら」は伝統と革新を融合させ、食の文化に新たな価値を提供しています。私たちは、食事を通じて生活習慣を改善し、健康で充実した日々を支える使命を持っています。舞昆を通じて、新しい食の未来を築くお手伝いをいたします。



舞昆のこうはら かがや店

<https://maikon.tv/>

ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

< 取材に関するお問合せ先 >

株式会社 舞昆のこうはら 広報事務局 担当：小村 TEL：06-4708-3766 EMAIL：pr@raple.co.jp