

2015.03.26

株式会社合食

報道関係者各位

サクサク食感と風味を改良した「海苔天」を発売！

水産商社・加工食品メーカーの株式会社合食（本社：神戸市、社長：砂川雄一）は、4月1日、味、食感、パッケージを大幅にリニューアルし、「海苔天旨塩味」「海苔天山葵味」を、「大塩するめ」ブランドから、発売いたします。

「海苔天旨塩味」「海苔天山葵味」の特徴

- ・国内瀬戸内海産海苔に衣をつけて揚げた、気軽に食べやすいフライ
- ・サクサクした食感と海苔の風味が、クセになるおいしさ

「海苔天旨塩味」「海苔天山葵味」改良のポイント

- ・よりサクサクした食感にするため、原材料のでん粉の種類と比率を変更
- ・海苔とあおさの風味の相乗効果で、香ばしさをアップ
- ・パッケージは、他社との差別化を狙い、江戸日本橋・老舗海苔店の包装紙のイメージで制作

品名	賞味期限	特徴
海苔天旨塩味	150日	オリジナルブレンドの旨塩使用。サクサク食感。瀬戸内産海苔使用
海苔天山葵味	150日	オリジナルブレンドのわさび醤油味。サクサク食感。瀬戸内産海苔使用



＜問い合わせ先＞

社名：株式会社合食

住所：〒652-0844 神戸市兵庫区中之島1丁目1番1号

広報担当名：中島

電話：078-777-4106

FAX：078-651-6077

Eメール：s.nakashima@goshoku.co.jp

URL：www.goshoku.co.jp

Goshoku
Foods for Uniting People

食が人をつなぎ、人が食をつなぐ