



News Release  
ニュースリリース

2009. 06. 10



こどものための 醤油を使わない味付のり  
「一番摘み 明石のり for kids」新発売のご案内

6月15日(月)より、地域限定で販売開始

兵庫県明石市で海苔を製造・加工・販売している、株式会社鍵庄（カギショウ 所在地：兵庫県明石市大久保町江井島1640-1 代表：入江恵子 以下：鍵庄）は、新商品「こどものための 醤油を使わない味付のり 一番摘み明石のり for kids」を開発致しました。

6月12日より、直売店・電話・FAX・WEBサイト（<http://www.kagisho.co.jp/>）にて、会員様限定で先行予約の受付を開始致します。また、6月15日より、直売店舗及びパントリー明石（兵庫県明石市）、6月26日より、パントリー西神そごう店（兵庫県神戸市西区）にて販売を開始致します。

## お母さん、お父さんの声から生まれました。

『こどもに美味しい味付海苔をたくさん食べさせたい、そして何よりも、健康な身体を育む、安心・安全なものを食べさせたい』そんなご家族の思いから誕生した新しい鍵庄の海苔は、塩分を抑えた、アレルギー特定原材料25品目※不使用のこどものための味付海苔です。

※厚生労働省の定めるアレルギー特定原材料25品目

卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

## (1) 開発の意図

創業から30年余り、鍵庄は、兵庫県産の一番摘み海苔、特に口どけが良く、うまみの深い海苔だけにこだわってまいりました。常に、「美味しさとさらなる安全・安心の両立」を念頭に「鍵庄一番摘み明石のり」の商品開発をすすめてきた30年でもありました。

食の安全・安心へのニーズの高まりを背景に、国産、自然、天然といった素材、原料の厳選と徹底した品質管理が、より強く求められるようになっていきます。「こどもに安心なものを食べて欲しい」「ご飯をおいしくたべてほしい」「アレルギーが心配」というお母さん、お父さんの声が弊社にも聞こえてくるようになりました。また、弊社社長もひとりの母親として、「こどもにはより安心できる‘本物’を食べさせたい」という強い願いがあり、この度の「一番摘み明石のり for kids」の開発に至りました。

## (2) コンセプト 《こどもが喜ぶのり --- パクパクご飯を食べるこどものそばにあってほしい》

鍵庄では、創業当初より、厳選した醤油をベースに、鰹・昆布・海老からとった、天然のうまみたっぷりのタレを使った味付海苔を販売致しております。醤油は海苔と相性もよく、海苔本来のおいしさをよりひきたたせ、風味豊かにしてくれます。弊社では味付海苔が最も人気があり、約9割のお客様がお求めになられます。

この度の「一番摘み明石のり for kids」は減塩とアレルギー物質に配慮し、あえて“醤油を使わない味付海苔”にチャレンジしました。この“醤油を使わないタレ”は、協力取引先と試行を繰り返しながら到達した、鍵庄自信の味です。

### ①安心のおいしさを成長の源に

乳幼児は成人より味覚が敏感で、食生活の基本である味覚は乳幼児期に形成されており、主食、主菜、副菜などさまざまな味を乳児に経験させることは、乳児期の味覚形成のためにはとても大切だと言われています。こどもに、天然の海苔本来の味を覚えさせられるよう、「国産の鰹・昆布」のだしをベースに、海藻と海水のうまみをたっぷり含んだ「淡路の藻塩」を使ったタレで、お子さまにやさしい、うす味で甘みの味付けに仕上げました。

## ②お子さまの笑顔と健康のために

卵や小麦など特定の食品を食べると身体に変調をきたす「食物アレルギー」。平成 17 年 厚生労働省のリウマチ・アレルギー対策委員会 報告書によると食物アレルギーを起こした人の割合は乳児が 10%、3 歳児が 4~5%、学童期が 2~3%、成人が 1~2%といわれています。(出典：厚生労働研究班による「食物アレルギーの診療の手引き 2005」)「一番摘み明石のり for kids」は厚生労働省の定める「アレルギー特定原材料 25 品目」を使わないタレを使用しており、アレルギーの有無にかかわらず食べていただけます。

原材料と味、アレルギー特定原材料を使わない「こども専用の味付のり」で新たな海苔の需要層の開拓につなげます。

## (3) 商品特長

- 兵庫県産の一番摘みのりを使用
- 全て国産原料を使用。  
(鹿児島産のきび糖、かつお節、北海道産のこんぶ、愛知県産のみりん、三重県産の水飴兵庫産の淡路の藻塩)
- 厚生労働省の定める「アレルギー特定原材料 25 品目不使用のタレ」を使用。
- 従来の味付のりに比べて、「塩分 20%カットしたタレ」(当社比)を使用し、「あま口、うす味」。
- 化学調味料・保存料など無添加
- 使いやすい「卓上用ペットボトル入」
- ごみ分別のしやすさに配慮し、弱粘着のりラベルを使用。

### 栄養成分表示：100g あたり (日本食品分析センター分析値)

熱量：323kcal たんぱく質：39.3g 脂質：4.7g  
糖質：20.6g 食物繊維：20.5g ナトリウム：1.93g

※8 切 1 枚あたりの食塩相当量は約 0.018g  
※8 切 1 枚あたりの重量は約 0.375g

## (4) 商品概要

商品名	醤油を使わない 味付のり 一番摘み 明石のり for kids
名称	味付のり
内容量	全形 7 枚 (8 切 56 枚)
小売価格	577 円 (税込)
発売日	2009 年 6 月 15 日 (月)
ターゲット	小さなお子さまを持つ 20 代~ 30 代の母親と祖父母
食シーン	こどもと囲む楽しい食卓
JAN コード	4963239002633

## このリリースに関するお問い合わせ

株式会社 鍵庄(カギシヨウ)

(本 社)〒674-0064 兵庫県明石市大久保町江井島1640- 1

(直売店)〒674-0064 兵庫県明石市大久保町江井島1640- 1

TEL: 078-935-8484 FAX: 078-935-8910

e-mail shop@kagisho.co.jp

担当 戎(エビス)

鍵庄ホームページ

<http://kagisho.co.jp/>

商品紹介ページ

<http://kagisho.co.jp/shop/kids>

ニュースリリース

<http://kagisho.co.jp/media/kids.pdf>

新商品発売にあたりまして、一人でも多くの、「お子さまのいらっしゃるご家族」に興味を持っていただければ  
と思ひこの度、リリースをさせていただきました。宜しくお取り計らいのほど、お願い致します。