



報道関係者各位

2021年5月28日

宮城県よろず支援拠点

プレスリリース

気仙沼発！藻食伝承プロジェクト おふくろの味をとりもどせ！

創業90年 震災を乗り越え夫婦二人三脚で歩んできた海産乾物店が贈る
「朝から元気!!おのとく母ちゃんの腸活セット」を販売します。

この度、株式会社小野徳(宮城県気仙沼市、代表取締役 小野寺一登)は、子育てと仕事を両立する女性に対し、コロナ禍でうち食の機会が増えた今だからこそ、日本独自の海藻食の良さを手軽に体験でき、**食物繊維豊富で腸活にもなる海苔・昆布などの朝食セット「朝から元気!!おのとく母ちゃんの腸活セット」**を、令和3年5月20日から販売しました。

当社は気仙沼市で海産・乾物の販売をしていますが、このコロナ禍で飲食店等の取引、および店頭での売上が激減しました。今後は非対面でのネット通販部門を強化するとともに、海藻の素晴らしさも周知していく**「藻食伝承(そうしょくでんしょう)プロジェクト」**の**第一弾商品**をリリースいたしました。良質な海苔や海藻を味わうことで「昔食べていたあの味」を思い出し、現代の子供の味覚形成にも役立てるプロジェクトです。



腸活セットで手軽に作った一汁一菜の朝食



朝から元気!!おのとく母ちゃんの腸活セット内容



とろろ昆布トッピングのお味噌汁



前の晩に残ったミートソースをトッピング

1. コンセプト

働くお母さんの忙しい朝を応援。

海藻で一汁一菜(いちじゅういっさい)がとれる、朝からお手軽・時短腸活おにぎりのススメ。

2. 顧客ターゲット

子育てと仕事を両立する女性。特にご自身のお料理をインスタグラム等で投稿するユーザーに、映えるおにぎり・栄養満点のおにぎりとして発信してもらう。

3. 商品の特徴

①三陸産の海藻を使った素材にこだわった商品

当商品は、寒流のり 焼のり一番摘み 10 枚入り 1 袋、寒流のり 焼のり金印 10 枚入り 1 袋、三陸産 とろろ昆布 22g1 袋、寒流のり佃煮 130g1 個、ふりかけ かつおのり 30g1 袋の構成です。3人ご家族で毎日食べて一週間分の分量です。

三陸産とろろ昆布は、昆布本来の味と香りが際立つように添加物を最小限に抑えました。薄さ 0.02 ミリとふわふわとろとろのくちどけも自慢です。のり佃煮は、宮城県産みちのく寒流のりに青さのりを程よく混ぜ合わせ、回転釜でかき混ぜながら 5 時間半じっくり煮込んで一晩寝かせた味わい深い佃煮です。お腹にやさしいオリゴ糖入りです。

②食物繊維が豊富な海藻類の人気商品の詰め合わせで、腸活にも効果

海苔は、食物繊維を多く含み、ビタミン B12、葉酸、ヨウ素、ビタミン K が多いことが特徴です。ビタミン B12 と葉酸は貧血予防に欠かせない栄養素。また、ヨウ素は発育を促し、ビタミン K は強い骨を作るのに不可欠ですので、発育期の子供さんには欠かせません。のりは、全型1枚でも栄養豊富です。貧血や骨の健康のためにも毎日摂ることをオススメしますし、腸活にも効果があります。

③忙しい現代のお母さんにうれしい、時短料理用の朝食セット

焼のりさえあれば、前日の晩ごはんをリメイクしてパッと簡単におにぎりできて、その上栄養満点です。お味噌汁にも焼のりをちぎって入れると海のミネラルが感じられて美味しく頂けます。まさに海藻や海苔は忙しい現代社会の時短食材です。



ふりかけ かつおのり とご飯



寒流のり佃煮 とご飯

4. 提供の背景、「藻食伝承プロジェクト おふくろの味をとりもどせ！」について

海藻食の文化を持つ国は多くなく、特に日本では古来から大事な食文化として定着しています。いわば添加物が無い、日本人の DNA に刻まれた健康食ともいえると考えています。

現代の朝食はメニューが簡素化する傾向にあり、海藻の需要も減少傾向にあります。こうした状況を考え、時短・手軽に海藻を食べられるおにぎりや、味噌汁に入れるだけのとろろ昆布などをご提供することで、朝食から海藻食の良さを見直していく活動をしたいと考えました。

「藻食伝承(そうしょくでんしょう)」、これは当社の役割として以前より掲げてきた合言葉です。栄養豊富な海藻を食べる文化を伝えるため、朝食で手軽に海苔を食べて頂き、お子さまの味覚形成を行い、大人になってからも自分のお子さんたちに海藻・海苔食をすることで、海藻食を伝えていきたいと考えています。今後は気仙沼市をはじめとした飲食店や海産加工業者とも連携し「藻食伝承プロジェクト」に賛同いただける事業者とのコラボ商品などを開発していきます。

■当社概要

昭和 5 年創業、昭和 43 年 6 月法人設立。当社は、初代 小野寺徳蔵が昭和5年金物店として現在地(三日町)で創業。その後米穀商を経て終戦後乾物商に変わり、二代目 信一の時、三陸地域の海藻や加工品を扱う海産乾物の産地問屋となり現在に至っております。磯の香り本舗 小野徳は、これからも藻食文化の一翼を担い、健康な体作りに欠かせない三陸産の海藻を採る漁師さんとそれを食べて美味しいと喜んでくれる人をつないでいきます。

■商品概要

| | |
|------|--|
| 商品名 | 朝から元気！ 小野徳かあちゃん腸活セット |
| 内容 | みちのく寒流のり一番摘み 10 枚×1 袋 寒流のり金印 10 枚入り 1 袋 かつおのりふりかけ 30g 根昆布入りとろろ昆布 22g オリゴ糖入り寒流のり佃煮 130g ※特定原材料(アレルギー)…本製品で使用している乾のりは、エビ、カニが混入する漁法(養殖方法)で採取しています。 醤油に大豆・小麦・エビを使用しております |
| 発売日 | 令和3年5月より開始 |
| 販売先 | 磯の香り本舗 小野徳通販サイト(右画像) (https://www.onotoku.com/) |
| 販売価格 | 1,890 円(税込) |



■資料に関してのお問い合わせ先

株式会社小野徳 担当:小野寺 浩子(おのでら ひろこ) 電話:0226-22-0482

FAX:0226-22-0482 E-Mail:info@onotoku.com

Web サイト:<https://www.onotoku.com/>

住所:〒988-0085 気仙沼市三日町 1 丁目 2-15