



シリーズ累計400万袋突破！ 「ふりかけるザクザクわかめ®」から 「生姜香るねぎ塩味」新発売

理研ビタミン株式会社（本社：東京都新宿区、社長：山木一彦）は2024年2月1日（木）、新商品「ふりかけるザクザクわかめ® 生姜香るねぎ塩味」を発売します。

「ふりかけるザクザクわかめ」は、独自の“ザクザク製法®※”が生み出す弾ける食感で、うちごはんのマンネリ化を打破し、毎日の食事をより楽しくアレンジできるわかめ商品です。

2022年9月の発売以降、これまでのわかめにはなかった食感とやみつきになる味が評価されシリーズ累計出荷数は400万袋を突破。数々のヒット賞を受賞しています。

シリーズ第3弾となる「生姜香るねぎ塩味」は、調味料やカップ麺などで注目を浴びる“ねぎ塩・ねぎ生姜”の味をふりかけで再現しました。しっかり食べて健康でいたい、食材のやりくりを上手にしたい、といった潜在需要に応え、わかめ商品のさらなる拡大を目指します。

※ ザクザク製法：調味わかめを一枚一枚バラバラにしながら極限まで乾燥させる、リケン独自製法。

商品特長



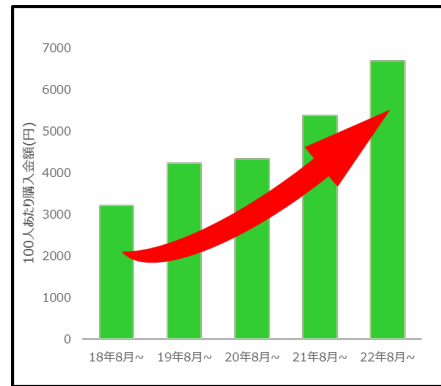
- 弾けるザクザク食感が楽しいねぎ生姜味のわかめふりかけ
- チキンとねぎ油のコクに、爽やかな風味で食欲をそそるザクザク食感の生姜チップ入り

薬味として料理のアクセントにも！



蒸し鶏のサラダに 蒸し茄子に

ねぎ塩・ねぎ生姜味 人気上昇中！



QPRより当社推計 加工食品で商品名に「ねぎ塩・ねぎ生姜」を含む

商品概要

商品名	内容量	賞味期間	参考小売価格	発売地区
ふりかけるザクザクわかめ® 生姜香るねぎ塩味	50g	300日間	330円（税別） 356円（税込）	全国

・発売日：2024年2月1日（木）

本件に関する報道関係者のお問い合わせ先
理研ビタミン株式会社 経営企画部 広報・IR室
TEL:03-5362-1315

猛暑を乗り切る新定番！リケンのノンオイルシリーズから
「野菜をモリモリ食べられる リンゴ酢仕立てのさっぱりごま」
新発売！

理研ビタミン株式会社（本社：東京都新宿区、社長：山木一彦）は、主力の「リケンのノンオイル」シリーズの新商品「野菜をモリモリ食べられる リンゴ酢仕立てのさっぱりごま」を2024年2月20日（火）に発売します。

2023年の夏は日本の平均気温が過去最高※となり、2024年の夏も引き続き猛暑の可能性がります。そんな夏でもお肉や野菜がモリモリ食べられるよう、夏の味覚に合わせたさっぱり味のノンオイルごまドレッシングを発売します。

※気象庁ホームページ（<https://www.jma.go.jp/jma/press/2309/01b/tenko230608.html>）より

商品特長



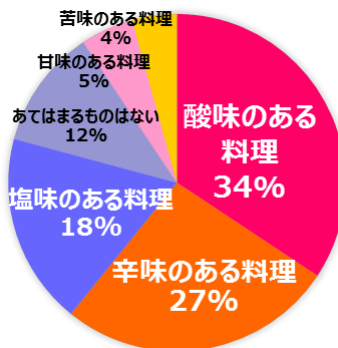
- まろやかな「ごま」に「リンゴ酢」を合わせた爽やかな味わい
- 暑い夏にお肉や野菜をさっぱりと、モリモリ楽しみたい時にぴったり！



野菜をモリモリ食べる
豚しゃぶサラダ

夏はさっぱりした
酸味のある味が好まれる！

夏に食べたくなる料理を教えてください



当社調べ
N:1000 2023年9月

商品概要

商品名	内容量	賞味期間	参考小売価格	発売地区
リケンのノンオイル 野菜をモリモリ食べられる リンゴ酢仕立てのさっぱりごま	190ml	240日間	246円（税別） 265円（税込）	全国

・発売日：2024年2月20日（火）

既存商品の一部で、パッケージデザインをリニューアルします

パッケージリニューアル内容

旧デザイン

新デザイン



- ▶ おいしさを伝えるコピーに変更し価値を分かりやすく提示
- ▶ ブランドマークを大きく配置
- ▶ イラストをシンプルにし店頭での視認性を向上
- ▶ 中身の見える範囲を拡大しフレッシュ感を付与

パッケージリニューアル対象商品

リケンのノンオイル（レギュラーシリーズ）190ml品、380ml品 全13品（画像は一部）
2024年2月生産分より、順次自然切り換えとさせていただきます。



本件に関する報道関係者のお問い合わせ先
理研ビタミン株式会社 経営企画部 広報・IR室
TEL:03-5362-1315

国内No.1のレシピプラットフォーム“クラシル”（※）とのコラボで誕生
もう1品！の副菜がパパッとできちゃう
水戻し不要の味付きわかめ
「あえるわかめちゃん® ナムル風うま塩味」新発売

理研ビタミン株式会社（本社：東京都新宿区、社長：山木一彦）は、2024年3月5日（火）に新商品「あえるわかめちゃん® ナムル風うま塩味」を発売します。

本商品は、野菜とあえるだけで簡単に副菜ができる、味付きソフトわかめです。国内No.1のレシピプラットフォーム“クラシル”との共創プロジェクトで生まれました。

プロジェクトの過程でクラシルユーザーに乾燥わかめについてインタビューしたところ、体に良いイメージの一方で「正直、わかめを戻すのが面倒くさい」といった近年のタイパ（タイムパフォーマンス）重視を反映した声があることがわかりました。

また、クラシルのデータでは、コロナ禍以降「副菜を作りたい」というニーズが高まっていることが明らかになっていました。そこで当社は独自技術で開発した「水戻しが不要な、しっとり柔らかいわかめ」を使った「パパッと簡単に副菜が作れる商品」を商品コンセプトとしました。味付けについてはクラシルユーザー約1,400人にメルマガでアンケートを実施、投票数No.1の「ごま油とニンニクが効いたうま塩味」を採用しました。わかめの表面に味をつけることで野菜との味馴染みを良くし、和えてでも食べられる味に仕上げています。

当社はあえるわかめちゃんを通して、皆さまのバランスの良い食卓づくりを応援します。

（※）クラシルは“料理/レシピ”カテゴリにおいてDL数No.1アプリ（2023年1月～2023年6月、iOS&Android合算値、対象国日本）※data.ai調べ

商品概要



- 水戻しなしで使える、ソフトタイプの味付きわかめ
- クラシルユーザー人気No.1、ごま油とニンニクが効いたナムル風うま塩味
- きゅうりやピーマンなどのお好きな野菜と和えるだけで副菜が完成します



たたききゅうりとわかめのうま塩ナムル風 レンジで！ツナピーマンのうま塩わかめ和え くせになる！釜玉わかめうどん

商品名	内容量	賞味期間	参考小売価格	発売地区
あえるわかめちゃん® ナムル風うま塩味	43g	300日間	オープン価格	全国

・発売日：2024年3月5日（火）

本件に関する報道関係者のお問い合わせ先
理研ビタミン株式会社 経営企画部 広報・IR室
TEL:03-5362-1315

家庭用和風だしの素「素材力だし®」シリーズ パッケージをリニューアル

理研ビタミン株式会社（本社：東京都新宿区、社長：山木一彦）は、2024年3月5日（火）「素材力だし®」シリーズのパッケージデザインをリニューアルいたします。

素材力だしは、「素材そのものからとったようなおいしいだし」を簡単にご家庭で使っていただきたい、という思いから、厳選した素材を使用し、食塩を加えていないだしの素です。

このたび、食生活における健康意識や素材へのこだわり意識の高まりを踏まえ、素材力だしの特長を分かりやすく表現したデザインに変更します。これにより、素材力だしの提供価値である「健康感」と「安心感」を皆さまにお届けしていきます。

パッケージリニューアルの内容

①「食塩無添加」で健康感を訴求

②「厳選素材」と産地で原料へのこだわりを表現、安心感を訴求

④素材のシズルを拡大し美味しさを表現



【現行品】



③消費者が重視する「だしの種類」をわかりやすく表示

【対象商品】

「素材力だし」シリーズ
本かつおだし・こんぶだし
いりこだし・焼きあごだし
計9品



※「七素材の旨みだし」のパッケージリニューアルはございません。

その他の変更について

●内容量変更および価格改定 ※2023年12月11日（月）にリリースした内容です。

素材力だしシリーズ9品（本かつおだし、こんぶだし、いりこだし、焼きあごだし）について、現行品の5g×7本入りおよび5g×14本入りは容量変更を、5g×28本入りは価格改定を実施いたします。

参考：2023年12月11日リリース「家庭用和風だしの素 容量変更および価格改定のお知らせ」
https://www.rikenvitamin.jp/news/news_file/file/231211.pdf

●賞味期限の年月表示化

素材力だしシリーズ10品（本かつおだし、こんぶだし、いりこだし、焼きあごだし、七素材の旨みだし）について、環境負荷低減への取り組みの一環として、賞味期限表示を年月日から年月表示に変更します。

当社家庭用商品の賞味期限年月表示化は2023年7月の「ふえるわかめちゃん®」、同年8月の「わかめスープ」に続き、3シリーズ目となります。

当社は、今回の変更にとどまらず、今後も環境負荷の低減につながる様々な取組みを進め、持続可能な社会の実現に貢献していきます。

商品情報

シリーズ名	内容量	賞味期間	参考小売価格	発売地区
素材力だし®	5g×6本	製造月+18か月	226円（税別）	全国
	5g×12本		394円（税別）	
	5g×28本		852円（税別）	

・発売日：2024年3月5日（火）

本件に関する報道関係者のお問い合わせ先
理研ビタミン株式会社 経営企画部 広報・IR室
TEL:03-5362-1315