

いきものクッキーkurimaroが海苔の福井と、3産地の海苔を食べ比べできるクッキーを共同開発  
～「世界で一番楽しい海苔のお土産屋さん」を掲げるのりもヴィソン店へ～



いきものの魅力をクッキーで表現し続けているいきものクッキー専門店kurimaro collection(本社:三重県桑名市、代表:栗田 こずえ、以下kurimaro)は、海苔を未来に繋げる海苔問屋 株式会社福井(本社:三重県桑名市、代表:福井慶則、以下福井)と共同開発した3産地の海苔が食べ比べ出来る「いきもの海苔クッキー」を7月20日より販売致します。

三重県桑名市は、木曾三川から供給される栄養に恵まれた好漁場で、良質な海苔産地として知られています。しかし、近年の海洋環境の変化や担い手の高齢化などにより、海苔養殖業を取り巻く状況は厳しさを増しています。

この度のコラボレーションは、海苔を洋菓子と掛け合わせることで幅広い世代に新しい美味しさをお届けできるのではないかと、福井からお声掛け頂き実現しました。kurimaroの顧客層は多世代で、クッキーを通していきものの魅力や取り巻く環境を伝える表現をし続けています。今回も海苔をクッキーに取り入れることにより、地域産業の課題と多様な生態系を守る海苔(藻類)の役割を知ってもらうきっかけになればと製作に至りました。

#### 共同開発に向けた福井の背景

食文化の担い手として持続可能な日本の海苔食を守るべく、2020年に福井はBtoC向けの株式会社百福を設立。「百年先に海苔をつなげる」をコンセプトに、変わり続ける海苔の在り方を考える新ブランド「のりも」を立ち上げました。

今回の共同開発は、のりもが三重県多気町の複合リゾート施設「VISON(ヴィソン)」に出店することを機に、入社1年目の社員が牽引。多世代が気軽に楽しめる海苔を目指して、入社時から構想していた洋菓子との掛け合わせを、地元桑名のクッキー専門店kurimaroに提案を持ちかけました。

#### いきもの海苔クッキーが出来るまで

香りが強い海苔の扱いは難しく、海苔の大きさや使い方、合わせる素材、焼き上げ時間等、海苔本来の美味しさを味わってもらえるように何度も試作を重ね完成。使用する海苔は、両社検討の上、第一弾として、地元桑名市の伊曾島産、同じ伊勢湾である三重県鳥羽市の菅島産、日本一の生産量を誇る有明の佐賀県芦刈産の3種に決定しました。収穫時期の天候・海の状態によって、味や色・香りが変わる自然の恵み。風味が決め手のサクッと口どけの良いクッキーで、好みの海苔との出会い創出を目指しました。海苔好きはもちろんのこと、普段海苔を召し上がらない方にもお楽しみ頂ける商品です。

#### 海苔の特徴について

▼三重県桑名市 伊曾島産(伊勢湾)

塩味が強め。口溶けが`良く、風味に優れています

▼三重県鳥羽市 菅島産(伊勢湾)

しっかりとした歯ざわりと食感で磯の香りが強めです

▼佐賀県 芦刈産(有明海)

香ばしさと甘みのバランスが良く柔らかいです

### いきもの海苔クッキーについて

価格:550円(税込)

販売場所:のりももヴィンソン店(三重県多気郡多気町ヴィンソン672番1 旨味12)

種類:海苔3産地・いきもの約10種

※kurimaro本店での販売時期は未定

### 【のりもも】

所在地:三重県桑名市安永1560-1

電話:0594-23-5211

URL:<https://www.norimomo.com/>

窓口:西村

### 【kurimaro collection】

所在地:三重県桑名市北鍋屋町84-1

電話:0594-41-5837

URL:<http://cookie-kurimaro.com>

### 【本件に関するお問い合わせ】

窓口:PR 事務局(株式会社On-Co内):福田

電話:080-5984-7800

mail:[support@on-co.co](mailto:support@on-co.co)