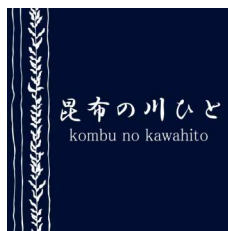


PRESS RELEASE

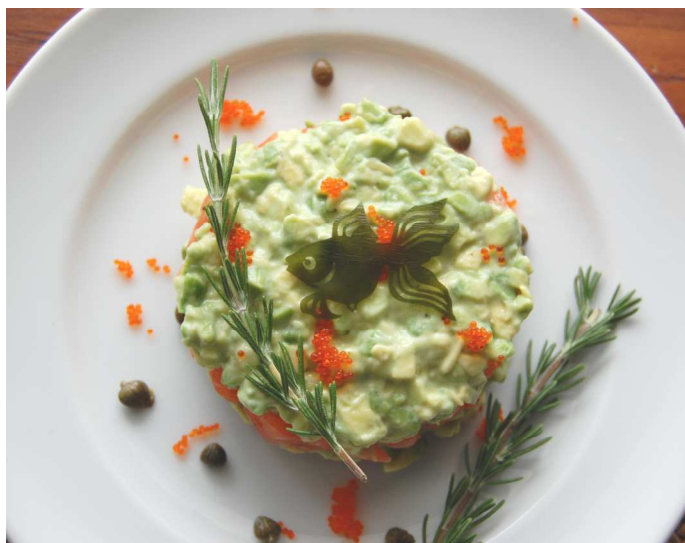


2018年5月24日

【金魚の形の昆布で夏料理が涼しげに！】 2018年6月15日に昆布の川ひとが期間限定商品を発売！ 〈金魚〉の形を模った彩り昆布が登場

笑顔を繋げる江戸の昆布専門店「昆布の川ひと」を運営する有限会社川人（本社：東京都江戸川区、代表取締役：川人満）は、乾燥した昆布を水でもどすと愛らしい絵柄に変化する彩り昆布の期間限定商品【金魚】を2018年6月15日（金）に発売いたします。

【彩り昆布〈金魚〉】は、乾いた小さな昆布を5分ほど水でもどすと金魚の形に早変わり！夏料理に添えれば、食欲がなくなる暑い夏でも楽しく涼しげに食事を楽しんでいただけます。



【商品概要】

商品名：彩り昆布〈金魚〉

内容量：3個

小売価格：324円（税込）

水もどし後サイズ：縦3.2cm×横4cm

発売日：2018年6月15日（金）

販売店：昆布の川ひとと浅草店、昆布の川ひとと日本橋三越店

■店舗情報

<http://www.office-web.jp/kawahito/pc/contents24.html>

【商品特長】

- ・水で5分ほどもどすとパッケージデザインの形の昆布になります。
- ・お料理やお弁当、お吸い物やスープ、焼酎の水割りなどに入れてお楽しみいただけます。
- ・製造段階で塩分やだしの成分のほとんどが抜けていますので、お料理の味を損なうことなくどんなお料理にも合わせることができます。
- ・味をつける際は、もどした昆布をだし汁や煮物の煮汁などに10分ほど漬けておくとしっかりと味が付きます。ハチミツなどに漬けて甘くしてスイーツにも飾ってください。

■商品情報：<http://www.office-web.jp/kawahito/pc/contents16.html>

【会社概要】

会社名：有限会社川人

代表者：代表取締役 川人満

所在地：東京都江戸川区新堀2-23-3

TEL：03-5243-3078

FAX：03-5243-3071

E-mail：kawahito@mf.point.ne.jp

事業内容：乾物海藻の小売、卸

■URL：<http://www.office-web.jp/kawahito/>



昆布の川ひと浅草店

【有限会社川人について】

昆布は無形文化遺産に登録されている“日本食”の基本素材。「昆布の川ひと」を運営する有限会社川人は、平成5年1月の創業以来、多くの人に昆布をおいしく楽しく食べてほしいという想いから、主に直営店および百貨店テナントでの小売販売、また全国百貨店の催事やイベント出展、各種卸しを通じ、昆布および海藻加工品の販売を手掛けています。

【本件に関するお問い合わせ】

会社名：有限会社川人

担当者：川人満

TEL：090-2487-8506

TEL：03-5243-3078

FAX：03-5243-3071

E-mail：kawahito@mf.point.ne.jp