

報道関係者各位
プレスリリース

2026年3月吉日
株式会社九鬼紋七商会

【新発売】海藻界の“香りの王様”が贅沢に舞う。
三重の伝統と革新が融合した「伝七郎すじ青のり醤油」2026年4月1日より販売開始

国の登録有形文化財「伝七郎」（総合管理：株式会社九鬼紋七商会）は、伝統の味を守り続ける「伊勢醤油本舗株式会社」、および最先端の海藻陸上養殖技術を持つ「株式会社南伊勢マリンバイオ」との共同開発により、最高級のすじ青のりを贅沢に使用した醤油「伝七郎すじ青のり醤油」を2026年4月1日より発売いたします。

商品特徴：

上質な「すじ青のり」は、その際立つ豊かな香りと濃厚な旨味で知られています。すじ青のりの風味を伊勢醤油に時間をかけて丁寧に漬け込み、香りと旨味を極限まで引き出した、贅沢で特別な一本の醤油に仕上げました。卵かけご飯やお刺身に、香り豊かにお楽しみください。

◆ 開発の背景：三重の食文化を未来へつなぐ

本商品は、気候変動等の影響で天然ものの生産量が激減し、一時は「幻」とも称された最高級海藻「すじ青のり」を、三重県を代表する地醤油である「伊勢醤油」に漬け込んだ逸品です。歴史的価値を持つ「伝七郎」、熟練の醸造技術を持つ「伊勢醤油本舗」、そして清浄な地下海水を用いた陸上養殖で安定した品質を実現した「南伊勢マリンバイオ」の三者が、「日本の豊かな海藻食文化を守り、その感動を届けたい」という想いで結集しました。



◆ こだわりのすじ青のりは、「冷風乾燥」と「長時間抽出」

南伊勢マリンバイオでは、香りは熱に弱いいため、25℃前後の冷風で約13時間かけてじっくり乾燥させて香りを保っています。この希少な原料を伊勢醤油に長時間じっくりと丁寧に漬け込む製法により、すじ青のり本来の爽やかな香りと濃厚な旨味を最大限に引き出しました。

■ おすすめの召し上がり方

- **究極の卵かけご飯:** 白身をメレンゲ状に泡立てたご飯に乗せ、この醤油を垂らしてください。伊勢醤油の香ばしさとのりの香りが卵の甘みを引き立てます。
- **白身魚のお刺身:** イカ、ヒラメ、タイなどの繊細な白身魚に最適です。のりの香りが魚の甘みを際立た

せ、料亭の味わいに仕上げます。

・ **乳製品とのマリアージュ**: バターやクリーム、オリーブオイルとも相性抜群です。パスタやムニエルの仕上げに使うことで、風味豊かな一皿に変わります。

◆ **大切な方へ「三重の記憶」を届ける、品格ある贈り物。**

自分へのご褒美はもちろん、特別な方への手土産や、三重の記念としても最適です。

持ち運びにも便利な 200ml サイズのボトルは、一滴から量を調節できるスクイズ式を採用。最後の一滴まで鮮度を保って新鮮な磯の香りが楽しめる実用的な仕様は、ご家庭での日常を少し贅沢にする贈り物として喜ばれます。

◆ **渋沢栄一ゆかりの料亭「伝七郎」監修**

「伝七郎」は、1896 年に実業家・伊藤伝七の別邸として建てられた、四日市の歴史的建造物。渋沢栄一をはじめとした政財界・文化人が集った場所でした。

約 600 坪の敷地内には日本庭園を有し、建物の一部は国の登録有形文化財にもなっています。

旬の食材と誠実なおもてなしで、人と文化が集う料亭として、今なお地元で親しまれています。



【商品概要】

- 商品名：伝七郎すじ青のり醤油
 - 内容量：200ml（スクイズボトル仕様）
 - 価格：810 円（税込）
 - 発売日：2026 年 4 月 1 日より順次
 - 販売者：株式会社九鬼紋七商会（三重県四日市市高砂町 6 番 12 号）
 - 製造者：ヤマモリ株式会社 桑名工場（三重県桑名市森忠 465-4）
-

【販売予定店舗】

- 伝七郎（四日市市）
 - 伝七郎 BRAND ショップ（オンライン）。
 - その他
-

本件に関するお問い合わせ：

株式会社九鬼紋七商会 三重県四日市市高砂町 6 番 1 2 号

TEL：059-327-7660（代） Email：support@100year-club.jp

担当者：藤本 担当者 TEL：090-4213-1488
