

TMC 展示・商談用『商材シート』			『商品・サービス』				TMC
【商品の特性】							1/3
商品名	浜ののりだれシリーズ (のりだれ／のりドレ／のりマヨ／のりバジル)	特長 機能	宮城県七ヶ浜の海苔を、料理に「かける・和える・仕上げる」ための調味料へ進化させた海苔ソースシリーズ。魚介、野菜、卵料理、パン、パスタなど和洋を問わず活用でき、飲食店・ホテルでは新メニュー開発や既存料理の付加価値づくりにも使えます。				
コンセプト	「海苔をご飯のお供から、料理の調味料へ。」 宮城県七ヶ浜町の海辺で営むレストランSEASAWの厨房から生まれた商品です。海苔を“Ocean Herb＝海のハーブ”と捉え、地域に受け継がれてきた海苔の価値を現代の料理へ翻訳。海苔の香りと旨味を、魚介・肉・野菜・パン・パスタなど世界の食卓へ広げることを目指しています。						
いいところ 『強み』	① 海苔を「調味料」として料理に使える新規性 ② 4種類それぞれに明確な料理用途 ③ 自社レストランで実際に使いながら開発・改良 ④ 商品だけでなく、料理への活用・メニュー提案まで可能						
他社との 優位性	一般的な海苔加工品が『ご飯と食べる用途』を中心とするのに対し、海苔を料理のソース・調味料として設計。自社レストランを持つため、商品開発から料理での検証、導入時の活用提案まで一貫して行えます。						
【ターゲット・利用場面・お客様メリット】							
ターゲット お客様は	第一ターゲット：飲食店、ホテル、旅館、レストラン、カフェ、食品卸・業務用食材卸 第二ターゲット：百貨店、高級スーパー、観光施設、ギフト・通販事業者						
利用場面 (利用シーン)	飲食店・ホテル：魚介料理、パスタ、パン、サラダ、前菜、豆腐、卵料理などのソース・仕上げ調味料として。地域性のある「宮城・七ヶ浜の海苔を使った一皿」の開発にも。 小売：家庭用調味料、地域ギフト、贈答品、食べ比べセット、お土産など。						
お客様の 『メリット』	飲食店・ホテルは、既存メニューに海苔の香り・旨味と地域ストーリーを加えられます。小売では「海苔なのにソース」という新規性と受賞実績を持つ商材として特徴を伝えやすく、ギフト・食べ比べ提案にも展開できます。						
地元での 『評判』等	2023年 第10回 新東北みやげコンテスト 最優秀賞 2025年 にっぽんの宝物 JAPANグランプリ グランドグランプリ（総合1位） 2025年 大阪・関西万博 にっぽんの宝物 世界大会 独自進化部門 Champion						

TMC 展示・商談用『商材シート』				『会社概要』				TMC
【企業紹介】								2/3
会社名	合同会社fluir			出展カテゴリー	食と農		出展回数	要確認
従業員	要確認	売上	57百万円	出展商品名	浜ののりだれシリーズ			
代表者名	久保田 靖朗							
代表者、社員からのメッセージ（思いなど）								
東日本大震災後、宮城県七ヶ浜町の海と人をもう一度つなぎたいという思いから地域での活動を始め、2016年、被災した海の目の前にレストランSEASAWを開業しました。 そこで出会ったのが、この地域が長く育んできた海苔という食文化です。私たちは、地域や歴史の中に受け継がれてきた価値を、そのまま残すだけではなく、現代に翻訳し、次の世代へつないでいきたいと考えています。 「浜ののりだれ」は、その思いから生まれました。 海苔をご飯のお供だけで終わらず、料理の調味料へ。 宮城の海苔の新しい可能性を、東北から日本へ、そして世界へ広げていきます。				地域貢献活動や地域とのつながりについて 2013年から七ヶ浜の海と人をもう一度つなぐ地域活動を継続し、2016年に菖蒲田浜の目の前でSEASAWを開業。現在は地域の海苔を新しい食文化として発信し、海苔の価値向上と地域産業の未来につなげています。 ビーチクリーンなどの海洋環境活動に加え、商品の生産・物流では福祉事業所との連携を進め、『地域の食・福祉・海の環境』が循環する事業づくりに取り組んでいます。				
【所在地・連絡先】								
所在地	〒985-0811 宮城県宮城郡七ヶ浜町菖蒲田浜長砂20-8							
URL	https://www.seasaw7beach.com/noridare							
担当者名	久保田靖朗・谷口有子							
E-mail	noridare.order@gmail.com							
TEL / FAX	080-3336-7779 / 022-355-9119							

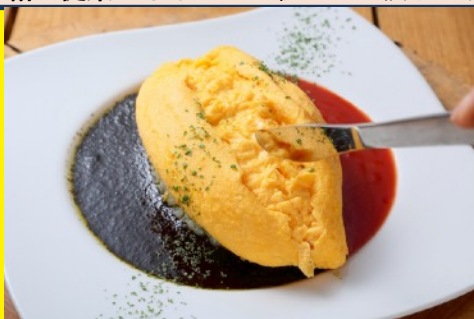
【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

「浜ののりだれ」は、2019年に海辺のレストランSEASAWの厨房で生まれました。

宮城県七ヶ浜町の海苔を、従来の「ご飯に巻く・のせる」という用途だけではなく、料理にかける・和える・仕上げる調味料にできないかという発想から開発を開始。レストランで実際に料理へ使用し、お客様の反応を確認しながら改良を重ね、現在では「のりだれ」「のりドレ」「のりマヨ」「のりバジル」の4種類を展開しています。家庭用だけではなく飲食店での使用も想定し、魚介、野菜、パスタ、パン、チーズ、卵料理など幅広い料理へ応用できます。

現在は業務用規格への対応も進めており、2026年の受注管理資料には業務用のりだれ500g・1kの受注も可能です。

全国・世界で評価された商品力と、自社レストランで培ってきた料理提案力を活かし、商品を卸すだけではなく、その商品を使ってどんな料理・売場をつくれるのかまで一緒に提案できることが私たちの強みです。



【品質管理情報】

商品検査

株式会社食品微生物センター

衛生管理

原材料の受入から製造、充填、保管、出荷まで工程ごとに衛生管理を実施。温度管理、器具・設備の洗浄・消毒、製造ロット・出荷記録を管理。

SEASAW 自社工場
惣菜製造業 営業許可
許可番号：57819-04-2501
有効期間：2023/10/31～2029/12/10

危機管理

製造ロット・出荷記録を管理し、問題発生時に対象商品を確認できる体制を整備。担当者・久保田靖朗。

【公的認証・受賞】

2023年
新東北みやげコンテスト
最優秀賞

2025年
にっぽんの宝物 JAPANグランプリ
グランドグランプリ（総合1位）

2025年 大阪・関西万博 世界大会
独自進化部門 Champion

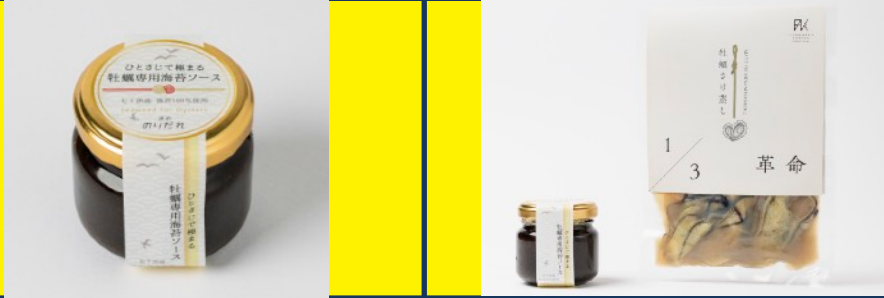
【取引条件等】

飲食店・ホテル・食品卸・小売など、販売形態に応じて個別に提案します。

小売用商品に加え、業務用規格にも対応可能です。容量、卸価格、最低ロット、送料、納期、支払条件は要確認。

導入予定の料理や使用方法を伺い、活用方法を含めて提案します。

TMC 展示・商談用『商材シート』			『商品・サービス』				TMC
【商品の特性】							1/3
商品名	Nori NOIR Oyster 牡蠣専用海苔ソース (業務用500g／小売用70ml)	特長 機能	牡蠣を提供する飲食店のために開発した、牡蠣専用の黒い海苔ソース。 宮城の海苔、和だし、柑橘、山椒、生姜、ごまを重ね、牡蠣本来の甘みや個性を活かしながら、深い旨味・香ばしさ・余韻を加えます。 業務用500gは約50食分、小売用70mlも展開し、料理への導入と店頭販売の両方に対応します。				
コンセプト	「牡蠣の本来の魅力を、海の旨味で引き出す。」 海苔を“Ocean Herb＝海のハーブ”と捉え、牡蠣専用に着目して味を設計したプレミアムソースです。海苔養殖では糸状体の培養に牡蠣殻が使われるという、海苔と牡蠣の昔からのつながりにも着想。七ヶ浜の海苔と南三陸の牡蠣が出会い、新しい牡蠣料理の価値を提案します。						
いいところ 『強み』	① 牡蠣専用に着目して味を設計した明確な用途 ② 旨味・香ばしさを加えながら牡蠣の甘みを活かす ③ 業務用500g＝約50食分。少ない仕込みでオリジナル牡蠣メニューをつくりやすい ④ 保存料・乳化剤・アルコール無添加 ⑤ 世界大会Championの一皿に使用 ⑥ 70ml瓶による店頭販売にも対応。飲食＋物販の両方を提案可能						
他社との 優位性	一般的な「何にでも使えるソース」ではなく、牡蠣料理での完成度を起点に設計。少ない工程で味を安定させ、料理の見た目と物語性まで含めてプレミアムな一皿をつくれます。蒸し牡蠣・焼き牡蠣を中心に、生食用として提供可能な牡蠣にも使用できます。						
【ターゲット・利用場面・お客様メリット】							
ターゲット お客様は	第一ターゲット：オイスターバー／牡蠣専門店／牡蠣を提供する海鮮・寿司店／ホテル・レストラン 第二ターゲット：牡蠣生産者・卸／ワインバー／観光施設・百貨店飲食／業務用食材卸						
利用場面 (利用シーン)	オイスターバー、ホテル、海鮮・寿司店などで、蒸し牡蠣・焼き牡蠣の仕上げソースとして使用。業務用500gは厨房でのメニュー提供に、小売用70mlはレジ横・店頭物販・ギフトとして展開できます。 刻み玉ねぎ＋レモン＋わさび等、店舗コンセプトに合わせたメニュー提案にも対応します。						
お客様の 『メリット』	業務用500gを使うことで、大きな仕込みを増やさずに「ここでしか食べられない牡蠣料理」を提供でき、約10g／牡蠣で1袋約50食分と味・使用量も管理しやすい商品です。さらに70ml瓶を店頭販売することで、料理を気に入ったお客様への物販にも展開できます。世界大会Championのストーリーも、メニューの付加価値として活用できます。						
地元での 『評判』等	2026年 につぼんの宝物 世界大会 in シンガポール 優勝						

TMC 展示・商談用『商材シート』				『会社概要』				TMC
【企業紹介】								2/3
会社名	合同会社fluir			出展カテゴリ	食と農		出展回数	2
従業員	要確認	売上	57百万円	出展商品名	Nori NOIR Oyster 牡蠣専用海苔ソース			
代表者名	久保田 靖朗							
代表者、社員からのメッセージ（思いなど）								
東日本大震災後、宮城県七ヶ浜町の海と人をもう一度つなぐ活動を続け、2016年に海辺のレストランSEASAWを開業。地域の手づかひ海苔を現代の料理へ翻訳する商品開発を進めてきました。 Nori NOIR Oysterは、南三陸のFISHERMAN'S KITCHENとともに「牡蠣をもっと美味しく届ける」ために生まれた挑戦です。海苔と牡蠣、二つの海辺の産業をつなぎ、まずは牡蠣を扱う飲食店の皆様とともに、新しい牡蠣の食べ方・食文化として全国へ広げていきたいと考えています。				地域貢献活動や地域とのつながりについて 七ヶ浜の手づかひ海苔と南三陸の牡蠣生産者が地域を越えて共創した商品です。震災後、それぞれの海と産業の未来に向き合ってきたつくり手同士が、海の恵みを次の価値へ進化させています。 海苔養殖と牡蠣には、海苔の糸状体培養で牡蠣殻が使われるという歴史的なつながりがあります。その関係性を現代の一皿として再構築し、「海の未来を食文化からつなぐ」ことを目指しています。				
【所在地・連絡先】								
所在地	〒985-0811 宮城県宮城郡七ヶ浜町菖蒲田浜長砂20-8							
URL	https://www.seasaw7beach.com/noridare							
担当者名	久保田靖朗・谷口有子							
E-mail	noridare.order@gmail.com							
TEL / FAX	080-3336-7779 / 022-355-9119							

【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

Nori NOIR Oysterの牡蠣専用海苔ソースは、宮城の海苔を主役に、国産米油、だしの効いた淡口しょうゆ、小松菜、米酢、レモン果汁、ごま、塩、山椒、生姜を重ねた非乳化タイプの黒い仕上げソースです。牡蠣の甘みや個性を覆わず、旨味・香ばしさ・コク・余韻を加えることを目的に設計しました。

業務用は500gパウチ。使用量の目安は牡蠣1個あたり約10gで、1袋約50食分。未開封は直射日光・高温多湿を避け常温保存、開封後は10℃以下で冷蔵し、清潔な密閉容器またはキャップ付きスクイズボトルへ移して使用します。自然に海苔と油が分離するため、使用前によく混ぜます。

同じ牡蠣専用海苔ソースを70ml瓶でも展開しており、飲食店で料理を提供した後、その味をご家庭でも楽しんでいただく店頭販売商品として活用できます。

保存料・乳化剤・アルコールは添加していません。SEASAW 自社工場にて製造し、惣菜製造業の営業許可を取得しています。



【品質管理情報】

【公的認証・受賞】

【取引条件等】

商品検査	株式会社食品微生物センター	2026年 にっぽんの宝物 JAPANグランプリ 素材進化部門 準グランプリ	【業務用／厨房用】500gパウチ ・約10g／牡蠣 ・1袋 約50食分 ・1ケース8袋
衛生管理	原材料の受入から製造、充填、保管、出荷まで工程ごとに衛生管理を実施。温度管理、器具・設備の洗浄・消毒、製造ロット・出荷記録を管理。 SEASAW 自社工場 惣菜製造業 営業許可 許可番号：57819-04-2501 有効期間：2023/10/31～2029/12/10	2026年7月29日 シンガポール にっぽんの宝物 世界大会2026 Champion（グランプリ） ※受賞対象は、本ソースと南三陸の牡蠣を組み合わせた一皿 「黒海苔オイスター（Nori NOIR Oyster）」	【小売用／店頭販売用】70ml瓶 ・約7牡蠣分の目安 ・料理を気に入ったお客様への物販・ギフトにも対応
危機管理	製造ロット・出荷記録を管理し、問題発生時に対象商品を確認できる体制を整備。担当者・久保田靖朗。		牡蠣を扱う飲食店への業務用500gの導入を中心に ご提案します。導入店舗では70ml瓶の店頭販売も可能です。 卸価格、最低ロット、送料、納期、支払条件は個別にご相談ください。料理や店舗コンセプトに合わせた提供方法・盛り付け提案にも対応します。