

かわさきSDGsゴールドパートナー連携で実現 「かわさき生まれの燃烧系やさい」を使用した味付海苔 「香辛子海苔」を開発、販売開始



1901年（明治三十四年）に創業した「海苔問屋 高喜商店（たかきしょうてん）」は創業120周年事業の一つとして、120年で培った技術を注ぎ込み・川崎の魅力を含んだフレーバー海苔「香辛子海苔」を開発し、11月1日より販売を開始致します。かわさき生まれの「香辛子」フレーバーの海苔を開発するにあたり、同市内で活動しているstudio FLAT様にパッケージデザインの協力を依頼しました。商品を食べ終わった後も「アート」部分を切り取り、本の付箋や小さな額に入れて部屋を彩るインテリアとしても楽しめるパッケージとなっております。原料は海苔養殖の発祥の地であり川崎でも養殖が盛んに行われていた東京湾に位置する神奈川県産の海苔を使用し、かわさきSDGsゴールドパートナーの繋がりを生かし、川崎市内の企業・団体が作り上げた、想いの詰まった商品となっております。

■ 川崎市内企業が手を取り合い目指す持続可能な社会



かわさきSDGs
ゴールドパートナー

川崎市は持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。

16 平和と公正をすべての人に



14 海の豊かさを守ろう



3 すべての人に健康と福祉を



5 ジェンダー平等を實現しよう



10 人や国の不平等をなくそう



11 住み続けられるまちづくりを



12 つくる責任 つかう責任



SDGsの概念・企業間の繋がりをもとに、海苔の味付のフレーバー原料である「香辛子」は、川崎市産のものを使用し、「美遊JAPAN」様協力の元、ドライ粉末化を実現。パッケージには同市内で活動する「studio FLAT」様協力の元、パッケージの枠を超えたアートとして活用頂けるデザインを採用しました。また売上に応じた一定割合を「studio FLAT」様へ還元することにより、studio FLAT様の活動を支援するプロジェクトでございます。



■ 香辛子とは

かわさき生まれの燃烧系やさい「香辛子」は、燃烧力の高い唐辛子であるハバネロやブートジョロキアから生まれた香りがとってもフルーティーで辛みが少ない「食べられるハーブペッパー」です。香辛子は、もともと味の素株式会社によって唐辛子に含まれる「カプサイシン」に比べて1/1000の辛味レベルである「カプシエイト」という成分を抽出することを目的として品種改良されたハーブペッパーであるため、辛味が抑えられているにも関わらず燃烧性に優れ、代謝促進効果が高いとされてます。



■ アートとの融合を目指したパッケージデザイン

パッケージデザインにご協力頂いた「studio FLAT」様はアートを通じた自己表現活動をおこない、障がいのある人たちの日常生活、総合的な支援を目的に社会貢献そして経済的自立を目的としたNPO法人。「パラアート」という概念を超越していきたいとの大平代表の思いと、食べ終わった後もアートとして楽しんでもらいたいと言う思いを元にパッケージをデザイン。パッケージは使用後に取り外してアートとしても楽しめる仕様となっています。



「香辛子」が鮮やかな海苔表面

■ 商品概要

商品名 : 香辛子海苔 (こうがらしのり)
 販売開始 : 2021年11月1日 (月) 【10月20日予約開始】
 商品内容 : 味付海苔 (香辛子フレーバー)
 8切60枚入
 販売価格 : 1,296円 (税込)
 販売店舗 : 高喜商店 ファクトリーショップ
 Webショップ
 サイズ : W77×D77×H122 (mm)
 Web : <https://takaki-nori.shop-pro.jp/>



特設サイト

■ 海苔問屋 高喜商店について

明治三十四年 (1901年) に海苔発祥の地、江戸前海苔の産地である東京湾に位置する「神奈川県川崎市」で創業し、創業120周年の海苔専門問屋です。海苔と120年向き合い続けた誇りと伝統の技術で海苔の製造を行っております。原料仕入れ、加工・卸し・販売までの全ての工程を自社で行う「自社一括管理」を実現しております。

