人と自然を、おいしくつなぐ
はごろもフーズ株式会社

News Release　2025年7月30日

食塩相当量が約半分※　食塩不使用のマッシュルーム！！
厚切りスライスで食べ応え抜群。味付けの邪魔にならずお料理に使いやすい。
2025年8月18日(月)全国発売

はごろもフーズ株式会社(本社:静岡県静岡市　社長:後藤佐恵子)は、食塩不使用のマッシュルーム「Home Cooking 食塩不使用マッシュルーム」を発売します。※当社の「Home Cooking マッシュルーム」との比較



製品特長



「Home Cooking 食塩不使用マッシュルーム」は、インドネシアでハウス栽培されたマッシュルームを厚めにスライスし、食塩を使用せずに製品に仕上げました。1袋当りの食塩相当量は0.0～0.15gで、当社既存品の「Home Cooking マッシュルーム」と比べて約半分。こだわりの厚切りスライスで、食塩相当量も少ないので、お料理の味付けの邪魔にならず、マッシュルームの風味と食感をお楽しみいただけます。

次ページへ続く

開発担当者のおすすめアレンジメニュー

■マッシュルームたっぷりワンパンナポリタン



材料(2人分)

・Home Cooking　食塩不使用マッシュルーム(50g)……1袋
・ポポロスパ7分……200g
・玉ねぎ……中1/4個
・ウインナーソーセージ……4本
・ピーマン……中1個
・A　トマトケチャップ……120g
・A　オリーブ油……大さじ1
・A　水……600ml
・トマトケチャップ……大さじ1
・塩……少々
・こしょう……少々
・パルメザンチーズ……適宜

つくりかた

① 玉ねぎは薄切り、ウインナーソーセージは斜め切りにします。
② ピーマンは縦半分に切って種をとり、約5mm幅の細切りにします。
③ フライパンにポポロスパ、汁けをきったマッシュルーム、①、Aを入れ、沸騰したら蓋をして中火で15分、時々かき混ぜながら煮ます。
④ 蓋を取り、②とトマトケチャップを加え、強火で水分をとばしながら2～3分かけて全体を炒めます。
⑤ 塩、こしょうで味をととのえ、器に盛り、お好みでパルメザンチーズをかけます。

製品開発について

Q.苦労した点はどんな点ですか？
食塩不使用の記載が栄養強調表示にあたるため、使用する資材・製造工程の確認や栄養分析を念入りに行いました。

Q.おすすめの食べ方を教えてください
カレー・ハヤシライス・スープ等の煮込み料理に入れると厚切りの食感も感じられ、食べ応えがあると思います。

Q.伝えたいこと
食塩不使用で素材本来の味わいを感じられる製品です。さまざまなお料理に気軽にご利用ください。

（本製品開発担当）

製品詳細

製品名	Home Cooking　食塩不使用マッシュルーム
規格	固形量 50 g
賞味期間	16 ヶ月
参考小売価格(税抜き)	185 円/袋
販売予定数(年間)	432 千個
発売時期・地区	2025 年 8 月 18 日(月) 全国発売

※「Home Cooking」は、はごろもフーズ株式会社の登録商標です。

【本件のお問合せ先】
報道関係の皆様:　はごろもフーズ㈱ 企画部　TEL 054-288-5208　担当　牧田
お　客　様:　はごろもフーズ㈱ お客様相談室　TEL 0120-123620　(受付時間　平日9:00～17:00)
ホームページ　https://www.hagoromofoods.co.jp/