

椎茸、舞茸、松茸、たもぎ茸のきのこ4種を使った“贅沢な舞昆”が誕生！

大阪のこんぶ店「舞昆のこうはら」で「きのこづくし舞昆」6/5(金)販売開始

おいしくなかったら全額ポイントで還元!40歳以下限定で味保証付きの自信作

大阪を拠点に塩昆布風発酵食品「舞昆」を製造・販売する株式会社舞昆のこうはら(本社:大阪市住之江区東加賀屋1-3-40、代表取締役社長:鴻原森蔵)は、2026年6月5日(金)より、椎茸、舞茸、松茸、たもぎ茸の4種のきのこを使った新商品「きのこづくし舞昆」(税込842円~)の販売を開始します。若い世代にも好評いただけるであろう自信作であることから、40歳以下限定で味にご満足いただけなかった方へ全額ポイントで還元する「味保証サービス」も行います。

■舞昆シリーズの集大成!4種のきのここと昆布の旨みを凝縮!

「舞昆のこうはら」は、昆布食品を製造販売する企業です。看板商品の「舞昆」は、大阪府立大学(現・大阪公立大学)との共同研究で生まれた塩昆布風発酵食品で、糖質を気にせず白ご飯をお腹いっぱい食べたいというお客様の声から誕生しました。これまでさまざまな食材と組み合わせ、50種類以上を展開しています。

新商品「きのこづくし舞昆」は、看板商品の舞昆シリーズの中でも特に人気の「黒舞昆」「松茸舞昆」「たもぎ茸舞昆」3種のそれぞれの選りすぐりの素材を一つに凝縮した商品です。食べても食べても次々ときのこが現れる、まさに“きのこづくし”の逸品です。コクのある椎茸、優しい甘みの舞茸、香り豊かな松茸、まろやかな旨みのたもぎ茸。これら4種類のきのこを贅沢に使用し、それぞれの魅力を昆布の発酵の力で凝縮しました。もちもちとしたやわらかい食感の昆布が、きのこのうまみと絶妙に絡み合います。まさに“うまみの黄金比”を表現した、深みのある味わいに仕上げています。

代表・鴻原森蔵の思いが詰まったご飯がすすむ自信作です。白ご飯のお供としてはもちろん、日々の料理に活用できる調味料としても重宝します。きのこがお好きな方や健康のために「腸活」を意識されている方にもぜひ試していただきたい逸品です。



4種のきのこを贅沢に使った
「きのこづくし舞昆」

■「きのこづくし舞昆」商品概要

販売開始: 2026年6月5日(金)

商品: きのこづくし舞昆(ご飯10膳分) 税込842円

赤富士入りきのこづくし舞昆(ご飯10膳分) 税込899円

販売店舗: 「舞昆のこうはら」全13店舗 (<https://115283.jp/shops/>)

■美味しくなかったら全額ポイント還元!40歳以下限定の味保証付き自信作

「舞昆」をはじめとする当社の商品は、70歳以上のお客様をメインにご愛顧いただいています。一方で、米離れや食の欧米化が進む今、「舞昆」を通じて次世代へ白ご飯中心の食生活が大切だと伝えることも重要だと考えています。そこで、物価高や昆布不漁が続く中、新商品「きのこづくし舞昆」をより多くの方に手に取ってほしいという思いから、**ご飯10膳分で税込842円**と手に取っていただきやすい価格に設定しています。さらに、**40歳以下の方には全額ポイントで還元する「味保証サービス」**を実施します。舞昆の人気素材を一つに凝縮したからこそ、若い世代にもまず食べてもらいたいと考えています。率直なご意見をいただき、さらに美味しい舞昆づくりに活かしてまいります。お米との相性抜群の新商品を食べていただくことで、食習慣を見直し、白ご飯を中心とした食生活を取り入れるきっかけを提供したいと思います。

< 取材に関するお問合せ先 >

■40歳以下限定の味保証サービスについて

受付開始：2026年6月5日（金）※詳細は店舗にてご確認ください

対象：「きのこづくし舞昆」をご購入いただいた40歳以下のお客様

内容：「きのこづくし舞昆」をご購入いただきお味に満足いただけなかった場合は、規定に従い商品代金を「舞昆ポイントカード」（作成無料）へのポイント付与の形で還元いたします。付与したポイントは、次回のお買い物にご利用いただけます。

狙い：自信作だからこそ、まず食べていただきたい。万が一お口に合わなかった場合も、ポイント付与で次回のご来店につなげ、お客様との新しいご縁をいただく機会と捉えています。若い世代のお客様の率直なお声は、これからの舞昆づくりの大切な財産です。

条件：レシートご持参の上、購入より指定日以内の営業時間内にご来店ください。ご来店時、品質改善のため、ご不満点や改善点をお知らせください。

実施店舗：「舞昆のこうはら」全13店舗 (<https://115283.jp/shops/>)

かがや店、田辺店、天王寺店、心斎橋店、大正店、アベノ店、天下茶屋店、エキマルシェ大阪店、北摂工場直売店、美和堂福島店、堺東店、イオンタウン松原店、イオンタウン守口店

※詳細は店舗にてご確認ください ※期間中、お1人様1回限り

※年齢が分かる身分証のご提示をお願いいたします

■北前船が育てた大阪の昆布文化と、函館2年もの真昆布のちから

「舞昆」に使用する昆布には、深い歴史があります。北海道の昆布は、江戸時代に北前船に乗って日本海側から山口県を回り、瀬戸内海を通過して大阪に入ってきました。その瀬戸内海航行中に、海洋を漂う天然酵母が船底の昆布に付着し、発酵熟成が始まります。大阪に着く頃には旨味が凝縮された出汁昆布となり、大阪を「鍋の街」にしました。昆布出汁を使ったお好み焼きやたこ焼きも、この昆布文化から生まれた大阪名物です。

当社が使用する北海道函館産2年もの真昆布は、海底火山から湧き出るミネラルをバランスよく吸収して育ちます。昆布は半年ほどで最大化した後、秋になると端から枯れていき、有害な金属が端に追いやられます。2年目を迎えた昆布は厚みが増し、必須ミネラル16種類がバランスよく含まれる希少な素材となります。現代の食生活で不足しがちな野菜のミネラルを補う食材として注目されており、「きのこづくし舞昆」にもこの貴重な2年もの真昆布を贅沢に使用しています。

■「舞昆のこうはら」について

大阪を代表する発酵食品メーカーとして、「食文化と健康への貢献」を企業理念に掲げ、地域に根ざした店舗展開と独自の商品開発を続けています。発酵食品の持つ健康機能を科学的に追求しながら、「おいしく、体にいい食品」を届けることを使命としています。

創業者・鴻原正一が淡路島から15歳で大阪の昆布商に丁稚奉公し、公設市場で試食販売をすればたちまち人だかりができる人気者でした。椎茸と昆布を合わせた「しいこん」は大阪のちゃぶ台の定番となり、高度経済成長期の家庭の食卓を支えました。二代目・鴻原森蔵は平成6年に農林水産大臣賞を受賞した後、昆布の発酵に着目。瀬戸内海の北前船の歴史にヒントを得て、淡路島で採取した天然酵母から世界初（当社調べ）の「発酵昆布」を開発し、2004年に「舞昆」を発売。以来、大阪府下13店舗を展開し、100万人を超えるお客様にお届けしています。

社名：株式会社舞昆のこうはら

代表取締役：鴻原 森蔵

本社所在地：大阪市住之江区東加賀屋1-3-40

事業内容：塩昆布風発酵食品「舞昆」の製造・販売、健康食材の研究開発

公式サイト：<https://maikon.tv/>

たもぎ茸舞昆について：<https://qr1.jp/MNIIXE>



たもぎ茸舞昆について



舞昆のこうはら かがや本店

<取材に関するお問合せ先>