

創業318年 鰹節専門店 にんべん
3月1日より、速水もこみちさんが「にんべん アンバサダー」に就任！
～速水もこみち流・にんべん商品向けレシピを紹介する「MOCO'Sレシピ」公開スタート～

株式会社にんべん（本社：東京都中央区／代表取締役：高津 克幸、以下 にんべん）は、2017年3月1日付で俳優の速水もこみちさんを「にんべん アンバサダー」に任命いたしました。



キャッチコピーは、『未来に受け継ぐ。この国の、本物の味。』にんべんが創業以来、大切に守ってきた「日本の本物の味」を、次世代に「伝承」し、残していくことを目的としています。いま世界中から注目されている「和食」の心を、そしてその本物の味を、親世代から子ども世代に伝えていく。そのようなメッセージを、これから速水さんを通して伝えてまいります。

告知物のメインビジュアルは、速水さん（＝次世代）が、優しくも真剣な眼差しでにんべんの鰹節（＝伝統・本物）を手にとり見つめる象徴的なシーンを描くことで、真面目さ・温かさを持った「伝承」を表現しました。このビジュアルは、当社コーポレートサイトや、店頭ポスター、各種広告などで露出展開していく予定です。

そして速水さんのアンバサダー就任に合わせ、3月1日より、リニューアルした「つゆの素ゴールド」と「白だしゴールド」、さらに「塩分ひかえめ つゆの素ゴールド」「塩分ひかえめ つゆの素」を発売し、従来の50代・60代に加え、速水さん支持層の20代～40代を新規ターゲットとして、にんべん商品ブランドの認知度向上を目指します。

また、にんべんホームページに「速水もこみち×にんべん」特設ページを立ち上げます。（URL：<http://www.ninben.co.jp/moco/>）3月1日からは「つゆの素ゴールド」や「白だしゴールド」を使用した、速水さんオリジナルレシピの紹介ページ「MOCO'Sレシピ」を公開し、3月中旬からは、ECサイトにて、当社の人気商品・電子レンジで本格的なだしがとれる「だしポット」を使った、速水さんオリジナルの「本格だしレシピ」もアップしてまいります。

さらに、にんべんが運営する「日本橋だし場」にて速水さん考案のだしスープメニューを販売、また「日本橋だし場 はなれ」では、速水さん考案のオリジナル料理をご提供するなど、各種展開を予定しています。その他にも、にんべんが取り組んでいる働き世代の女性を応援する「おだしでキレイ習慣キャンペーン」の にんべん だしアンバサダーや、離乳食や子育てママを応援する だしアドバイザーとの連携企画も予定しております。

今後にもにんべんは、長い歴史の中で培われた本物の味を伝えていく「伝承」、次世代に向けて新しい食を生み育む「創造」、そして多くの方々に伝わるように変化していく「融合」、これらの「伝承」「創造」「融合」を実現していく事を目指していきます。

■速水もこみちプロフィール

速水 もこみち (はやみ もこみち) /研音所属

生年月日： 1984年8月10日

出身地： 東京都

特技： 料理

俳優として様々な作品に出演する傍ら、特技の料理を活かし、2011年4月から『ZIP!』にて料理コーナー『MOCO'S キッチン』を担当する。2013年、レシピ本『MOCO'S キッチン』がフランスのグルメ世界料理本大賞の日本料理部門でグランプリを受賞した。

その他、TBSテレビ「ニンゲン観察バラエティ モニタリング」などのバラエティ番組にも出演し、幅広い年代に人気が拡大中。昨年6月にはキッチン用品ブランド「MOCOMICHI HAYAMI」をプロデュース。



■にんべんとは

にんべんは本年創業318年(1699年 元禄12年)を迎える、東京・日本橋の鯉節専門店です。かつお節や各種加工食品を製造・販売しており、代表商品はオレンジ色のラベルでお馴染みのロングセラー商品「つゆの素」や、小分け包装された削り節「フレッシュパック」です。一汁一飯をコンセプトにだしを気軽に楽しめる「日本橋だし場」、だしの旨味を活かした料理の数々を一汁三菜のスタイルで提供する「日本橋だし場 はなれ」などの飲食業態も手掛け、新たな形で日本食の伝承に挑戦し続けています。



メインビジュアルポスター



等身大パネル



にんべんオリジナル「MOCO'S レシピ」
WEB サイトイメージ と 完成料理イメージ



<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社にんべん 経営企画部 担当：遠藤・木村

TEL:03-3241-0519 / FAX: 03-3241-0510 / Eメール: h-endo@ninben.co.jp