

2014年10月7日

株式会社 にんべん

Oisix × にんべん
おいしくす

初のコラボ商品 数量限定で新発売！

(10/2～)

秋を感じる【きのこが主役の炊き込みごはんの素】

鰹節やだしを製造・販売する株式会社になべん(東京都中央区、代表取締役・高津克幸)と有機や特別栽培の農産物などの安心食品宅配をインターネットで提供するオイシックス株式会社(東京都 品川区、代表・高島宏平)(以下、オイシックス)は、Oisixで人気のきのこ、になべんの素材の風味をいかした凍結だしを使って【炊き込みごはんの素】を初めて共同開発し、オイシックスが運営する「Oiチカ」(<http://www.oisix.com/oichika/>)で 2014年10月2日(木)より数量限定で販売します。また「になべん日本橋本店」でも販売を予定しています。

■ 2種のコラボ商品：

「旨みたっぷりマッシュルン×程よい酸味のトマトだし」「香り抜群のアロマイタケ×上品な醤油だし」

今回新発売する【炊き込みごはんの素】は、「マッシュルンと赤鶏さつまのトマトだし炊き込みごはんの素」と「アロマイタケと秋鮭のしょうゆだし炊き込みごはんの素」の2種類で、たっぷりのきのこ、素材の風味を閉じ込めた凍結だしとをあわせてつくりました。お米に混ぜて炊くだけで部屋いっぱい秋の香りが広がります。きのこは農薬を使わずに栽培したものを使用し、また化学調味料や着色料も一切加えていません。



「マッシュルンと赤鶏さつまのトマトだし炊き込みごはんの素」

口当たりの良く味わい深いマッシュルン(マッシュルームの石づき)と国内産のかつおぶしだし、トマトピューレで程よく酸味の効いた味に仕上げました。マッシュルンのぷりぷりな食感もそのまま残しています。



「アロマイタケと秋鮭のしょうゆだし炊き込みごはんの素」

香りと旨味のあるアロマイタケを使用し、国内産のかつおぶしだし、こんぶだしで和風の上品な風味に仕上げました。アロマイタケは大きめに縦にスライスして食感にもこだわりました。

価格： 1,500円(税抜)

規格： 2合用

形状： 冷凍

販売： Oiチカ (<http://www.oisix.com/oichika/>)
 にんべん日本橋本店

■共同開発に至った背景：

オイシックスが運営するインターネット上のデパ地下を目指したサービス「Oiチカ」で、これまで「にんべん」の商品を販売してきました。販売開始当初から【炊き込みごはんの素】が好評だったため、この度さらにコラボレーションを進化させ、Oisixで人気の食材を使った共同開発に至りました。Oisixのきのこ、にんべんのだしを様々に組み合わせさせて試作した中から、相性のよい2品を厳選し商品化しました。

■使用しているきのこ：

旨みたっぷりの隠れた名品「マッシュルン」／こだわりの栽培法で抜群の香りと食感「アロマイタケ」

マッシュルンはマッシュルームの石づき部分だけを集めたものです。旨みがたっぷり凝縮されており味わい深く、ぷりぷりとした食感も特徴的です。

石づきは生産者の中では日ごろから食べられていたものの、出荷時にパックにきれいに収めるために切り落とされ、食卓には届かない部分でした。Oisixの「もったいない野菜」(おいしく食べることができるのに流通の都合などで捨てられてしまう野菜)を集めたコーナーの中でも人気の高い商品です。

アロマイタケは、お味噌汁やスープに入ると、他にだしを加える必要がないほど香りの強い舞茸で、お客さまからご好評の声を多くいただく商品です。シャキシヤキとした歯ごたえも評価されています。また、舞茸独特のえぐみもないのでお子さまでも食べやすい味わいです。

香りや食感のよさの秘訣は、その栽培方法にあります。菌床にクヌギやナラなど自然の木を使うことで、一般の舞茸よりも香りを強く引き出します。また、通常の栽培期間よりもじっくり育てることで歯ごたえを出しています。

▼マッシュルン



▼アロマイタケ



Oiチカとは

「Oiチカ」(<http://www.oisix.com/oichika/>)は、オイシックスがインターネット上の“デパ地下”を目指して2013年5月にスタートしたサービスです。鰹節専門店「にんべん」、一杯のスープに象徴される「豊かな食事」を提案するスープ専門店「Soup Stock Tokyo」、世界中の美味しいものを集めた食のセレクトショップ「DEAN & DELUCA」など高付加価値ブランドを揃え、Oisix (<http://www.oisix.com>)商品とワンストップで購入できます。2014年10月2日時点で74ブランドを展開しています。商品はいずれもOisixの安全基準を満たすものです。

▼Oiチカ トップページイメージ



株式会社にんべんについて

株式会社にんべん(代表取締役:高津克幸)は、元禄12年(1699)の創業以来約3世紀にわたり、鰹節を中心とした商いを続けてまいりました。にんべんは、安全で安心して美味しく召し上がっていただける正直な食品作りを心掛けています。今年から、新業態として本店近くのコレド室町2の1階に飲食店『日本橋だし場 はなれ』をオープンしました。また、8月末には、初の外部出店となる『日本橋だし場』を羽田空港国際線ターミナルの4階にオープンしました。

オイシックス株式会社について

オイシックス株式会社(代表:高島宏平)は、「子どもに安心して食べさせられる食材」をコンセプトに、有機・特別栽培野菜、無添加加工食品など多様な食品と豊かで楽しい食生活に役立つ情報を、オンラインサイト「Oisix(おいしっくす)」(<http://www.oisix.com/>)にて提供する事業を2000年6月より行なっています。また、2010年11月から初の店舗事業を開始し、2014年1月には初の野菜デリを展開する「Oisix CRAZY for VEGGY(オイシックスクレイジー フォー ベジー)アトレ吉祥寺店」を開始しました。

本リリースへのお問合せ

株式会社にんべん 堀江

TEL:03-3241-0519 FAX:03-3241-0510 E-mail:n-horie@ninben.co.jp

オイシックス株式会社 上田・上堀(カミホリ)

TEL:03-5793-1207 FAX:03-5447-2689 E-mail:ueda-yuna@oisix.co.jp kamihori-uka@oisix.co.jp