

2015 年 7 月 17 日
株式会社 にんべん

にんべん 2015年秋冬新商品のご案内

鰹節専門店の本格ふりかけ「おかかふりかけシリーズ」 胡麻入り/昆布椎茸入り
しっとりソフトタイプ「まぜるひじきシリーズ」 わかめ入り/梅しそ入り

株式会社になべん(東京都中央区、代表取締役社長:高津克幸)は、9月1日より“鰹節専門店の本格ふりかけ”「おかかふりかけシリーズ」をはじめ2品種4アイテムを全国で発売いたします。

記

鰹節専門店の本格ふりかけ「おかかふりかけシリーズ」

「おかかふりかけ 胡麻入り」、「おかかふりかけ 昆布椎茸入り」 各 90g

2015 年 9 月 1 日全国発売 希望小売価格 : 各 380 円(本体価格)

〈おかかふりかけ〉 胡麻入り／昆布椎茸入り

- ・国内産のかつお節を醤油と砂糖でじっくりと煮込んだ、本格派の味わいのソフトタイプのふりかけです。
- ・化学調味料無添加のやさしいおいしさで、たっぷり使える 90g 入り。
- ・定番人気の「胡麻入り」と風味と食感の豊かさがうれしい「昆布椎茸入り」
- ・保存料、着色料は使用しておりません。



しっとりソフトタイプ「まぜるひじきシリーズ」

「まぜるひじき わかめ入り」、「まぜるひじき 梅しそ入り」 各 30g

2015 年 9 月 1 日全国発売 希望小売価格：各 130 円(本体価格)

〈まぜるひじき〉 わかめ入り／梅しそ入り

- ・鉄を豊富に含んだ、ソフトタイプの混ぜ込みご飯の素です。
- ・炊きあがったご飯に混ぜればすぐに味がなじみおいしくいただけます。
- ・ひじきと『わかめ・梅しそ』にごまを加えた、上品な風味がご飯の味を引き立てます。
- ・保存料は使用しておりません。



◆ にんべん

元禄12年（1699年）創業「フレッシュパック」で有名な鰹節専門店です。和食の“うまみ”の元となるかつおぶしから作る削り節をはじめ、ふりかけ、調味料の製造、販売を行っています。

商品のお問い合わせ

〈本件に関するお問い合わせ〉

株式会社 にんべん HP：<http://www.ninben.co.jp>

経営企画部 遠藤治彦までお願い致します。

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

以上