

報道関係者各位

2019年9月30日
 株式会社 にんべん



創業 320 周年記念

「レシートで当たる！ ありがとうキャンペーン」を開催

～抽選で総計 320 名様に、美味しい生活を楽しむグッズをプレゼント～




株式会社 にんべん(東京都中央区、代表取締役社長 高津克幸)は、創業 320 周年、にんべん「つゆの素」の発売 55 周年、「フレッシュパック」の発売 50 周年を記念し、お客様への感謝の気持ちを込めて、総計 320 名様に美味しいだしのある生活を楽しむグッズが当たるキャンペーンを実施いたします。

<キャンペーン概要>

- 【タイトル】レシートで当たる！ありがとうキャンペーン
- 【開催期間】2019年10月1日(火)～2020年1月15日(水)
- 【キャンペーン URL】<https://ninben-campaign.com>

【賞品・当選人数】

- A コース: スoup ピコ・ココット ラウンド 20 cm(10 名様)
 - B コース: タイガーホットプレート CRK-A100<RM>(55 名様)
 - C コース: ハリオ メタルドリップデカンタ(100 名様)
 - W チャンス: フレッシュパック発売 50 周年記念品フレッシュパック伊勢屋伊兵衛 鰹節事典 2.5g×5 袋(155 名様)
- ※A コースは対象商品税込 1,080 円以上購入、B コースは対象商品税込 540 円以上購入、C コースは対象商品税込 270 円以上購入、W チャンスは外れた方の中から抽選。

A
コース

**スープ ピコ・ココット
ラウンド 20cm**



10

名様

B
コース

**タイガーホットプレート
CRK-A100<RM>**



55

名様

C
コース

ハリオメタルドリップデカンタ



100

名様

W
チャンス

鰹節事典 2.5g×5袋
フレッシュパック発売 50 周年記念品
フレッシュパック伊勢屋伊兵衛



155

名様

【対象商品】

つゆの素(1000ml、500ml、300ml)つゆの素ゴールド(500ml、1000ml、塩分ひかえめ 500ml、糖質オフ 500ml)白だし(500ml、1000ml)白だしゴールド(500ml、塩分ひかえめ300ml)だしが世界を旨くする鍋スープ(醤油、鶏白湯、味噌)フレッシュパック(4.5g×8袋、4.5g×4袋、本枯鰹節 2.5g×8袋)かつおソフト削り(25g)かつおおかけ(40g)だしとスパイスの魔法(イタリアンソテー、アクアパッツァ、ボルシチ、クリームチャウダー、ポークステーキ、レモンソテー)旨い味だし(かつお、あご)濃い味だし(200ml)

※対象商品についてはキャンペーンサイトをご覧ください。



【応募方法】

- ① パソコン、またはスマートフォンからキャンペーンサイトにアクセスし、「応募要項に同意して応募する」ボタンを押してください。
- ② キャンペーン期間中に対象商品を購入したことが分かるレシートをスマートフォンなどで撮影、応募フォームにアップロードし、必要事項を入力の上ご応募ください。

※レシート画像をアップロードいただきますので、事前に対象商品を購入したレシートをお手元にご準備ください。

※通販サイトなどオンラインで対象商品を購入した場合、購入した日付・購入内容・購入金額がわかる領収書等の写真でご応募いただくことができます。

※購入金額にかかわらず、1枚のレシートで応募できるのは1回限りです。同じレシートを使用して複数回ご応募いただくことはできません。

※応募フォームでアップロードできるレシートは1枚のみになります。複数枚のレシートを合算してのご応募はできません。

※レシートは本キャンペーン期間内に発行されたもののみ有効となります。

※お1人様何口でもご応募いただけます。

※詳細はキャンペーンサイトをご覧ください。

【応募締切】2020年1月15日(水)

【当選者発表】当選発表は賞品の発送をもって発表とかえさせていただきます。

■にんべんのあゆみ

にんべんは、1699年(元禄12年)に江戸・日本橋で創業以来、鰹節やだしを通じた商いを続けて、本年で320周年を迎えました。特に半年の時を掛け熟成させて作られる本枯鰹節を中心に事業展開してまいりました。

ロングセラー商品のオレンジラベルでおなじみ「つゆの素」や「フレッシュパック」も、本年皆さまに愛されて半世紀の年を経て周年を迎えます。日本の食文化とともに歩んでまいりましたが、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」、また「日本橋だし場 はなれ」などの飲食事業も手掛け、新たな形での日本食の伝承に挑戦し続けています。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」、多くの方に伝わるように変化していく「融合」を実現していくことをこれからも目指してまいります。

【にんべん HP】 www.ninben.co.jp

■社名の由来

初代伊兵衛は、店の屋号を「伊勢屋伊兵衛」とし、暖簾印(商標)には“伊勢屋”と“伊兵衛”からイ(にんべん)をとり、商売を堅実にするための金尺の「」(曲尺)をあわせて「イ」(かねにんべん)としました。

江戸町民達は「伊勢屋」の代わりに、誰ということなく「にんべん」と呼ぶようになり、今日の当社の社名となっています。



■現代の日本人と食文化

日本食における鰹節をはじめとする「だし」は料理の味を決める「味のインフラ」と言えるものです。だしはカロリーが殆ど無いにも関わらず、料理を美味しく満足感を与えてくれます。またバランスの良い健康的な食生活の実現にも貢献しています。だしは世界でも類を見ない健康的な日本食の一端を担っているのです。

2013年に日本食文化がユネスコ世界無形文化遺産に認められました。現在、世界から日本食は注目を浴びていますが、日本国内では日本人自身が自らの食文化の良さを認識していないように思えます。そのような中で再び食の大切さを認識することは国内のみならず世界に対して良さを伝えられる機会であり、日本食の更なる発展にもつながることと信じています。今後の日本食文化の未来に大きな可能性を感じ、同時に鰹節やだしを通じた未来の可能性を感じています。

■周年商品について

にんべんの基幹商品である「つゆの素」が発売55周年、「フレッシュパック」が発売50周年を迎えました。

つゆの素商品概要



つゆに合うバランスの良い本醸造特級醤油を使い、かつお節の良さを100%引き出す独自の製造方法により、めんつゆ、天つゆから煮物や丼もの、ちよつと手を加えて和風ドレッシングまで、あらゆる料理に幅広く使えます。

つゆの素(3倍濃厚)
内容量:1000ml
本体価格:882円(税別)

フレッシュパック商品概要



薄く丁寧に削り上げたソフトタイプの鰹節ですので、お料理をより一層引き立てます。納豆や冷奴、お好み焼き等にふりかけたり、サラダのトッピングとしてご使用ください。

フレッシュパックソフト
内容量:36g(4.5g×8袋)
本体価格:484円(税別)

《本件に関するお問い合わせ》

株式会社 にんべん 経営企画部 広報宣伝グループ 町田・中村までお願い致します。

【キャンペーンサイト】<https://ninben-campaign.com>

【にんべん HP】 www.ninben.co.jp 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0510