

報道関係者各位

2019年8月26日
 株式会社 にんべん

フレッシュパック 発売50周年記念商品

「フレッシュパック 本枯鰹節物語 ソフト削り50袋」

2019年9月20日(金)より発売開始

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、フレッシュパックの発売50周年を記念して「フレッシュパック 本枯鰹節物語 ソフト削り50袋」を2019年9月20日(金)に新発売いたします。

■商品特徴

にんべんでは、カビ付けと天日干しを4回以上繰り返した枯節を「本枯鰹節」と呼んでいます。フレッシュパック 本枯鰹節物語は、にんべんがこだわり続ける本枯鰹節を、口あたりがなめらかなソフト削りにしています。上品でコクのある味は、おだしとしてだけでなく、トッピングにも大活躍。フレッシュパックの発売50周年を記念して、50袋入り限定パッケージでお届けします。



フレッシュパック本枯鰹節(小袋)



■商品概要

商品名	フレッシュパック発売50周年商品 フレッシュパック 本枯鰹節物語 ソフト削り50袋
内容量	2.5g×50袋
希望小売価格	1500円(税別)
賞味期限	1年間
発売日	2019年9月20日
JANコード	4902381 208968

■フレッシュパックの誕生秘話

1960年頃、専用カンナを使って家庭で削られていたかつお節の需要が減少し、削る手間がいらぬ袋入りのかつお節に人気が集まるようになります。しかし、かつお節は空気につれると急速に酸化し風味が劣化しやすいため、本来の“美味しさ”とはいえないものでした。そんな状況をみかねたにんべんは、「削りたての風味をいつまでも手軽に味わえる」商品開発に着手します。酸化の問題を解決すべく、フィルムメーカーとフレッシュパックのために新フィルムを共同開発。さらに、かつお節本来のふんわりとした質感を生かしながら風味を残すために、不活性ガスの充填技術も開発します。こうした苦勞の末、着想から発売まで約10年をかけ、1969年に「フレッシュパック」は発売にいたりました。おかげ様でたくさんのお客様にご愛用いただき、にんべんのロングセラー商品のひとつとなっています。



発売当初の広告



にんべん社員おすすめ!

おかかおむすびコレクション



みそに長ねぎを混ぜて。



ジャンクなおいしさがクセになる。

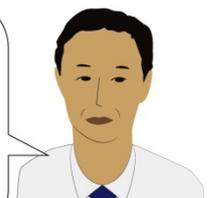


間違いなしのおいしい組み合わせ。

うまい! 「おかか」ごはん 著: にんべん 発行: 講談社

開発者の声

発売50周年商品にふさわしくなるよう、パッケージにこだわりました。小袋は丸く広がるように束ねてあるので、見た目も楽しくなっています。贈り物に喜ばれる形態となっています。



経営企画部
商品サービスグループ
次長 豊田義徳

《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。

HP: <https://www.ninben.co.jp> TEL: 03-3241-0519 FAX: 03-3241-0510