

報道関係者各位

訂正版

訂正箇所は赤字で記載しております

2021年4月1日
株式会社 にんべん

ラインナップも新たに、季節の素材を味わう、「NIHONBASHI」シリーズへ刷新 創業 320 余年 鯉節専門店の「素材を愉しむ 混ぜご飯の素」 4 月 1 日リニューアル発売

株式会社 にんべん(東京都中央区、代表取締役社長 高津伊兵衛)は、「素材を愉しむ 混ぜご飯の素」シリーズを 2021 年 4 月 1 日(木)より、リニューアル発売いたします。



「素材を愉しむ 混ぜご飯の素」シリーズは、全品、化学調味料・保存料・着色料無添加で、春夏秋冬の季節の素材を愉しむ、「NIHONBASHI」シリーズの「混ぜご飯の素」です。

■既存商品「混ぜご飯の素」シリーズ*からの改良ポイント

1. 「NIHONBASHI」シリーズに統一

パッケージデザインを変更し「NIHONBASHI」シリーズに統一しました。
にんべんの最上位ブランドとして、シリーズを通した統一感と、洗練されたデザイン性を表現しています。さらに、各商品のこだわりの素材や、だしの豊かな香りが伝わるよう、シズル感を高めました。

〈NIHONBASHI シリーズとは〉

「NIHONBASHI」ブランドマークは、歴史と伝統の象徴でありながらグローバルな視点と新しい感性を表現しております。
にんべんでは、このロゴマークが付与された商品ににんべんの最上位の商品として位置づけています。



※既存商品



新商品

※2021 年 3 月末に終売

2. 通年・季節の新商品を追加

通年商品に「ひじき五目ご飯の素」を新規で追加し、さらに、季節限定商品として、春の「ちりめん山椒ご飯の素」、秋の「まいたけご飯の素」などを発売いたします。季節限定商品は、春夏秋冬でそれぞれ異なる商品を予定しており、一年を通して旬な素材をお愉しみいただけます。

※冬季限定商品は現在開発中です。ご期待ください。

■商品規格(通年商品)



商品名	素材を愉しむ ひじき五目ご飯の素	素材を愉しむ かしわ飯の素	素材を愉しむ かつお生姜ご飯の素
	5種の具材をかつおぶしだして上品な風味に仕上げました。化学調味料・保存料・着色料無添加です。	国産具材(鶏肉、ごぼう、にんじん)と本醸造特級しょうゆで上品な風味に仕上げました。国産具材とかつおぶしの上品な風味がご飯の味を引き立てます。化学調味料・保存料・着色料無添加です。	かつおなまり節としょうがを本醸造特級しょうゆで上品な風味に仕上げました。化学調味料・保存料・着色料無添加です。
希望小売価格	648 円(税抜 600 円)	648 円(税抜 600 円)	756 円(税抜 700 円)
内 容 量	140g	160g	140g
賞味期間	1 年	10 ヶ月	1 年
JAN コード	4902381 209491	4902381 209477	4902381 209484
発売日	2021 年 4 月 1 日	2021 年 5 月 10 日	未定
その他	通年商品	通年商品	通年商品

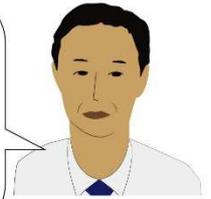
■商品規格(季節限定商品)



商品名	素材を愉しむ ちりめん山椒ご飯の素	素材を愉しむ 新生姜ご飯の素	素材を愉しむ まいたけご飯の素
	国産のちりめんとう実山椒を使用しました。国産具材とかつおぶしの上品な風味がご飯の味を引き立てます。化学調味料・保存料・着色料無添加です。	高知県産新しょうがを使用しました。新しょうがとかつおぶしの上品な風味がご飯の味を引き立てます。化学調味料・保存料・着色料無添加です。	国産まいたけを使用しました。国産具材とかつおぶしの上品な風味がご飯の味を引き立てます。化学調味料・保存料・着色料無添加です。
希望小売価格	864 円(税抜 800 円)	648 円(税抜 600 円)	648 円(税抜 600 円)
内 容 量	110g	100g	140g
賞味期間	1 年	6 ヶ月	1 年
JAN コード	4902381 209507	4902381 209514	4902381 209521
発売日	2021 年 4 月 1 日	2021 年 6 月 1 日	2021 年 9 月 1 日
その他	春季限定商品	夏季限定商品	秋季限定商品

開発者の声

「素材を愉しむ 混ぜご飯の素」シリーズは、ご飯の味を引き立てる鰹節の上品な風味とこだわりの素材が特徴です。パッケージでは、よりシズル感が出るようにしました。「NIHONBASHI」シリーズに新たに加わった本シリーズを、ぜひご賞味ください。



経営企画部
商品サービスグループ
部長 豊田義徳

《 本件に関するお問い合わせ 》

株式会社になべん 経営企画部 広報宣伝グループ 町田・中村・會田までお願い致します。

HP:<https://www.ninben.co.jp> TEL:03-3241-0519 FAX:03-3241-0817