

報道関係者各位

2022年3月吉日  
株式会社 にんべん

**本枯鰹節の“濃厚だし”と“追い鰹節”で味わう  
春季限定「だしを愉しむ たけのこご飯の素」 3月1日(火)新発売**

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、「だしを愉しむ 炊き込みご飯の素」シリーズより、春季限定商品「だしを愉しむ たけのこご飯の素」を2022年3月1日(火)より、新発売いたします。



「だしを愉しむ たけのこご飯の素」は、「NIHONBASHI」シリーズ春季限定の炊き込みご飯の素です。春が旬の国産たけのこを主具材に、本枯鰹節の濃厚だしで、上品な味わいに仕上げました。別添の「フレッシュパック本枯鰹節 2.5g」を仕上げに混ぜ込む“追い鰹節”で、豊かな風味をより一層お楽しみいただけます。化学調味料・保存料・着色料無添加です。

〈NIHONBASHI シリーズとは〉  
「NIHONBASHI」シリーズのブランドマークは、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を、にんべんの最上位の商品として位置づけています。



**■本枯鰹節について**

本枯鰹節には厳密な定義があるわけではなく、にんべんの場合は、カビ付けと日乾の工程を4回以上繰り返したものを本枯鰹節と呼んでいます。荒節から裸節、さらにカビ付けと日乾(天日干し)を繰り返す、4~6ヶ月かけじっくりと仕上げた本枯鰹節は、魚臭さの少ない芳醇な香りとなります。高級料亭などでもよく使われる、本枯鰹節ならではの上品でまろやかな味と香りをぜひお楽しみください。



## 開発者の声

「だしを愉しむ 炊き込みご飯の素」シリーズの季節限定商品は、  
にんべん商品の中でも、人気のある商品の一つです。  
ぜひご賞味ください。



### ■商品規格

商品名	だしを愉しむ たけのこご飯の素
希望小売価格	1,080 円(税抜 1,000 円)
内 容 量	177.5g (具材 145g、調味だし 30g、かつおかれぶし削り 2.5g)
賞味期間	1 年
JAN コード	4902381 209439
発売日	2022 年 3 月 1 日
販売期間	春季限定品 3~5 月



### ■「だしを愉しむ 炊き込みご飯の素」シリーズ品の紹介 【通年商品】



商品名	あさりご飯の素	とり五目ご飯の素	鯛めしの素
		国産鶏肉使用	国産真鯛使用
希望小売価格	756 円(税抜 700 円)	864 円(税抜 800 円)	1,404 円(税抜 1,300 円)
内 容 量	152.5g (具材 120g、 調味だし 30g、かつおかれぶし 削り 2.5g)	177.5g (具材 145g、 調味だし 30g、かつおかれぶし 削り 2.5g)	177.5g (具材 145g、調味だし 30g、かつおかれぶし削り 2.5g)
賞味期間	1 年	1 年	10 ヶ月
JAN コード	4902381 209408	4902381 209415	4902381 209422
販売期間	通年商品	通年商品	通年商品

## 【季節限定商品】

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。



商品名	とうもろこしご飯の素	栗ごはんの素	ほたてご飯の素
	北海道産とうもろこし使用	※「フレッシュパック本枯鰹節物語 2.5g」は、本商品には添付されません。	国産ほたて使用
希望小売価格	756 円(税抜 700 円)	1,080 円(税抜 1,000 円)	1,080 円(税抜 1,000 円)
内 容 量	177.5g (具材 145g、調味だし 30g、かつおかれぶし削り 2.5g)	130g (具材 100g、調味だし 30g)	132.5g (具材 100g、調味だし 30g、かつおかれぶし削り 2.5g)
賞味期間	1 年	1 年	10 ヶ月
JAN コード	4902381 209446	4902381 209453	4902381 209460
販売期間	夏季限定品 6～8 月	秋季限定品 9～11 月	冬季限定品 12～2 月

にんべんは、創業300余年の鰹節専門店として、食のあらゆるシーンで「鰹節」や「だし」の無限の可能性を提案していく「かつお節・だしライフデザインカンパニー」を目指していきます。

《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・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