

報道関係者各位

2022年1月24日
 株式会社 にんべん

チルドコーナーで好評のストレートつゆに、新風味が登場！
 厳選素材の一番だしと たっぷりの大根が 麺の美味しさを引き立てる
「そばうどんつゆ おろし入り」 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、好評のストレートタイプ「そばうどんつゆ」のシリーズ品として、「そばうどんつゆ おろし入り」を2022年3月1日(火)より全国で新発売いたします。



■保存料・着色料無添加、使い切りタイプのストレートつゆ
 容量 200ml の使い切りタイプなので、余らせることなく手軽につゆを楽しめます。

■こだわりの4種のだし素材による、うま味と風味の二層設計
 創業 320 余年の鰹節専門店にんべんがこだわる国内製造鰹節のほか、国内製造鯖節、国内製造宗田鰹節、北海道産昆布を使用しました。4種の厳選素材の一番だしが、力強いうま味と豊かな風味を生み出し、麺の美味しさを引き立てます！



■国産大根を贅沢に使用した、具材感たっぷりのおろしつゆ
 たっぷり入った大根おろしが麺の美味しさを引き立てます。
 <透明袋による中身のイメージ>



静置した状態



使用時に近い状態

■商品規格

商品名	そばうどんつゆ おろし入り
希望小売価格	237 円(税抜 220 円)
内容量	200ml
賞味期間	1 年
JAN コード	4902381 009060
販売地域	全国
発売日	2022 年 3 月 1 日

■「そばうどんつゆ おろし入り」でいろいろな麺を楽しめる！

そばでもうどんでも、温かい麺でも冷たい麺でもよく合うので、季節を問わずお好みの麺をお楽しみいただけます。つけ汁、かけ汁の他、天つゆや煮物等にも使用できる使い勝手の良さもポイントです！



開発者の声

2020年3月に発売したチルドコーナー商品の「そばうどんつゆ」が好評いただき、2020年度に対し、2021年度(2022年1月～3月は見込み)は、約183%の販売実績となりました。そこでラインアップを追加したく、具入りつゆとして新たに「そばうどんつゆ おろし入り」を開発しました。「そばうどんつゆ おろし入り」は、具材感たっぷりの国産大根を使用し、相性の良いだし素材として国内製造宗田鰹節をプラスして入れることで、より麺の美味しさを引き立てるうま味と風味に仕上げています。季節問わずお好みの食べ方でそばやうどんをお楽しみください。



経営企画部
商品サービスグループ
係長 成瀬久美

■シリーズ品「そばうどんつゆ」

創業320余年の鰹節専門店にんべんがこだわる国内製造鰹節のほか、国内製造鯖節、北海道産昆布を使用しました。保存料、着色料無添加、使い切りタイプのストレートつゆです。

だしのにごり(微粒子)を残す、こだわりの「あらしぼり製法」を採用しています。にごりの成分が麺にからむことで麺が美味しく感じ、力強い味を生み出します。また、あらしぼり製法により、つゆが麺に絡みやすく、そば・うどんによく合います。その他、天つゆ・煮物等にもお使いいただけますので、お好みの使い方で「そばうどんつゆ」をお楽しみください。

【商品ページ】<https://www.ninben.co.jp/product/ot871.html>



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