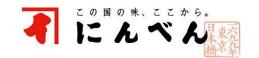
# 報道関係者各位



2021年11月吉日 株式会社 にんべん

# "追い鰹節"で味わう、冬季限定の炊き込みご飯の素 「だしを愉しむ ほたてご飯の素」 12月1日(水)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、冬季限定商品「だしを愉しむ ほたてご飯の素」を 2021 年12月1日(水)より、新発売いたします。



「だしを愉しむ ほたてご飯の素」は、「NIHONBASHI」シリーズ冬季限定の炊き込みご飯の素です。 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ことで、豊かな風味をお愉しみいただけます。 冬が旬の国産ほたてを主具材に、本枯鰹節の濃厚だしで仕立て、上品な味わいになりました。 炊き上げてから鰹節を混ぜ込む"追い鰹節"を、ぜひお試しください。

## 開発者の声

この商品のほたてはオホーツク海北部の厳しい環境下で育ったものを使用しており、 繊維質が強く、歯ごたえのある食感を愉しめるのが特徴です。 そのほたての風味を引き立たせるため、生姜など他の食材の選定にもこだわりました。 ぜひ冬季限定の炊き込みご飯を召し上がってみてください。



経営企画部 商品サービスグルー 部長 豊田義徳

## 〈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 繰り返し、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。



### ■商品規格



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・大木までお願い致します。

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