

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プ
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。



■商品規格

商品名	だしを愉しむ ほたてごはんの素
希望小売価格	1,080 円(税抜 1,000 円)
内容量	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	10 ヶ月
JANコード	4902381 209460
発売日	2021年12月1日(水)
その他	冬季限定商品

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