

報道関係者各位

2021年7月14日  
株式会社 にんべん

# 素材際立つだしのうま味 「だし薫る にゅうめん」 「あさり」「山菜ゆば」「焼甘鯛」9月1日新発売

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、「NIHONBASHI」シリーズより、「だし薫る にゅうめん」の「あさり」「山菜ゆば」「焼甘鯛」を、2021年9月1日(水)に新発売いたします。



## ■「だし薫る にゅうめん」の特徴

「だし薫る にゅうめん」は、だし薫る澄んだつゆと、トッピングのかつお節で愉しむ、「NIHONBASHI」シリーズの商品です。お湯を注ぐだけで簡単に召し上がれる逸品をぜひお楽しみください。

- 素材を生かす、かつお節だしが薫るつゆ
- 豊かな薫りと風味を愉しめる、かつお節と乾燥ネギのトッピング
- 小豆島手延そうめんを使用
- 化学調味料不使用

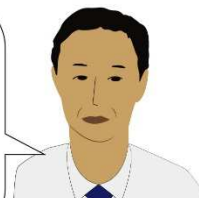
## 〈NIHONBASHI シリーズとは〉

「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。シリーズの中のひとつの 카테고리である「NIHONBASHI SELECT」では、鰹節とこだわりの素材を組み合わせ、鰹節の可能性を模索し、新たに広げていく商品を展開しています。



## 開発者の声

「だし薫る にゅうめん」は、つゆの“だしの薫り”やトッピングにこだわった商品です。つゆは、麺や具材に合う白だしベースのつゆで、トッピングのかつお節の風味は、つゆや麺の美味しさをより引き立たせます。「NIHONBASHI」シリーズに新たに加わった本シリーズ品を、ぜひお楽しみください。



経営企画部  
商品サービスグループ  
部長 豊田義徳

## ■商品規格



商品名	だし薫る にゅうめん あさり	だし薫る にゅうめん 山菜ゆば	だし薫る にゅうめん 焼甘鯛
商品特徴	甘辛く煮たあさりの旨みが際立つにゅうめんです。小豆島手延そうめんを使用しています。化学調味料不使用です。	山菜とゆばの旨みを楽しめるにゅうめんです。小豆島手延そうめんを使用しています。化学調味料不使用です。	焼甘鯛の香ばしい旨みが際立つにゅうめんです。小豆島手延そうめんを使用しています。化学調味料不使用です。
内容量	126.15g	126.15g	96.15g
希望小売価格	756 円(税抜 700 円)		
賞味期間	10 ヶ月		
発売日	2021 年 9 月 1 日		
JAN コード	4902381 209552	4902381 209569	4902381 209576

にんべんは、創業300余年の鯉節専門店として、食のあらゆるシーンで「鯉節」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