

2022年8月吉日  
株式会社 にんべん

## かつお節だし仕込み、うま味を味わう発泡酒が誕生 「13代 KATSUO BREW UMAMI / HOP」 「日本橋だし場 はなれ」を中心に8月4日より数量限定発売

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、日本橋小伝馬町にある地域密着の自家醸造型ビアホール「Our Craft」を営む株式会社ジウ(東京都中央区、代表取締役社長 下田和幸)にて、かつお節だしのうま味を活かした発泡酒を開発しました。この度、日本人に親しみのあるピルスナータイプとうま味のコラボレーションに挑んだ「13代 KATSUO BREW UMAMI」、かつお節だしのうま味と共に香りを愉しめるドライホップピルスナータイプ「13代 KATSUO BREW HOP」の2種類を2022年8月4日(木)より数量限定で発売いたします。



日本橋地域の繋がりから生まれたこの商品は、ビール好きである代表の高津自らが商品作りに関わりました。麦芽を発酵させる醸造工程で創られるうま味とかつお節だしのうま味のコラボレーションへの挑戦は、約1か月という期間を経て完成。「和食に合う発泡酒」を起点に、日本では馴染みのある飲み心地と苦みをもつピルスナータイプで開発に着手。もう一品は更にホップを加え香り際立つ商品作りにも挑戦をしています。添加するかつお節だしは、いずれも燻香が強い「荒節」のだしを使用した結果、発泡酒の香りや苦みとともにかつお節だしを愉しめる商品になりました。

これら2品は にんべん が運営する和ダイニング「日本橋だし場 はなれ」を中心に、イベントや日本橋地域の一部飲食店において数量限定で販売いたします。

## ■商品説明

### 13代 KATSUO BREW UMAMI ¥800(税込)

麦芽を90%以上使用して仕込んだ淡い黄金色のピルスナータイプの発泡酒です。更にかつお節だしを加え、うま味を感じる味わい深いオリジナル仕様です。和食に合うすっきりさわやかな飲み口に、ほのかにだしを感じられる後味になっています。



### 13代 KATSUO BREW HOP ¥800(税込)

かつお節だしを加えたピルスナータイプに、香り高くホップを利かせたオリジナル仕様の発泡酒です。フルーティーなホップの香りと共にかつお節だしの香りを感じられるかもしれません。泡立ち良い口当たりとホップにより、洗練された香味苦味が口の中に広がります。香りを楽しめる味わいに仕上げました。



※本製品は日本の酒税法規定により発泡酒に区分されますが、麦芽使用率90%以上で税率はビールと同じです。製造者は株式会社ジウとなります。

## ■発案者の声（代表取締役社長 13代当主 高津伊兵衛）

日本橋地域での繋がりから同じ日本橋にマイクロブルワリーがある事を知り、今回の開発に繋がりました。ビールに鰹節を入れた製品は他社からも発売されていますが、鰹節専門店として商品開発に関わってみたいと考えました。私自身ビールが好きという事もあり、ビールのうま味とコクや苦味、かつお節だしのうま味と香り、これらを調和させることが出来ないかと考えて商品作りに携わりました。今回、可能性のある面白い飲料が仕上がったと思います。是非、飲んでみてかつお節だしのうま味を感じてもらいたいと思います。



## ■販売店舗、イベント

### ・日本橋だし場 はなれ

8月4日(木)~なくなり次第、販売終了

2014年に、にんべん創業の地である東京・日本橋にオープンし、“だしのうま味”を活かした料理の数々を一汁三菜のスタイルで提供する和ダイニングです。

住所：東京都中央区日本橋室町 2-3-1

COREDO 室町 2・1 階

TEL：03-5205-8704

※最新の営業時間はHP、または店舗へ直接お問い合わせください。



## ・大屋根夏まつり 2022 in NIHONBASHI

8月4日(木)～8月7日(日) 期間限定販売

コレド室町テラス大屋根広場

平日 17時00分～21時00分

土日 15時00分～20時00分

コレド室町テラス 大屋根広場に夏まつり気分を味わえる憩いの空間が登場。にんべんは「13代 KATSUO BREW」と一緒に楽しめる「冷やしおでん」も販売予定です。



※雨天決行：コレド室町テラス大屋根広場にて縮小開催予定  
※荒天時のみ中止

## ・Our Craft

日本橋・小伝馬町にある地域密着の自家醸造ビアスタンド。醸造所併設だからできるメニューの数々を展開しています。「13代 KATSUO BREW」を生ビールスタイルで提供予定。

住所：東京都中央区日本橋本町 3-11-5

ライフサイエンスビル 2 1F

営業時間 11:30～23:00

※販売開始時期を検討中



## ・繁乃鮓

8月4日(木)から「13代 KATSUO BREW UMAMI」のみ数量限定で販売いたします。

昭和初期に鮓屋を創業。以来、代々受け継いでいる眼識と職人技を生かし、厳選した江戸前の味を提供しています。

住所：東京都中央区日本橋本町 1-4-13 高根屋ビル 1F

営業時間：11:00～14:00／17:00～21:00

定休日：土曜日、日曜日、祝日



※「13代 KATSUO BREW」は数量限定のため、なくなり次第終了となりますことご了承ください。

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】 [www.ninben.co.jp](http://www.ninben.co.jp) 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0817