

報道関係者各位

2021年7月14日
株式会社 にんべん

“かつおだし”のこだわり溢れる鍋つゆシリーズ

「かつおだし鍋つゆ 寄せ鍋 醤油味/塩味」

2021年9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、ストレートタイプ鍋つゆシリーズの「かつおだし鍋つゆ 寄せ鍋 醤油味」「かつおだし鍋つゆ 寄せ鍋 塩味」を、2021年9月1日(水)より全国で新発売いたします。



■「かつおだし鍋つゆ 寄せ鍋 醤油味」

従来品に比べて、醤油の角を抑えてだしが引き立つよう、味のバランスを調整しました。濃口醤油とたまり醤油をバランスよくあわせ、国内製造の鰹節と魚介の旨みに鶏がらだしを加えた「コク」のある醤油味の寄せ鍋つゆです。化学調味料、保存料、着色料無添加です。

■「かつおだし鍋つゆ 寄せ鍋 塩味」

ユーザー調査によって、「醤油系」の次に「塩系」鍋つゆの人気が高くなりました。そこでこの度、シリーズに「かつおだし鍋つゆ 寄せ鍋 塩味」を追加し、ニーズに応える人気の高い味をラインナップします。具材の旨みを引き出す赤穂の天塩を使用し、国内製造の鰹節、鯖節と帆立の風味を合わせました。魚介の香りと旨みを活かした塩味の寄せ鍋つゆです。化学調味料、保存料、着色料無添加です。

■商品規格

商品名	かつおだし鍋つゆ 寄せ鍋 醤油味	かつおだし鍋つゆ 寄せ鍋 塩味
希望小売価格	378円(税抜350円)	
内容量	750g	
賞味期間	1年	
JANコード	4902381 008926	4902381 008902
販売地域	全国	
発売日	2021年9月1日	

■パッケージ刷新について

ユーザー調査により、鍋つゆを選ぶうえでは「味」と「だし」を重視しており、味では「醤油系」に次いで「塩系」の人気が高く、だしでは「かつお節だし」の人气が一番高いことがわかりました。今回のリニューアルでは、商品名に「かつお」を追加し、人気のだしの味わいをイメージしやすく変更しました。パッケージでは、味の説明やシズル、背景色などを見直し、一目で味をイメージしやすく、商品の魅力であるだし感やブランドが伝わりやすいパッケージに刷新しました。裏面では引き続き、にんべんの歴史や鰹節へのこだわりを載せ、競合ブランドに負けない強みを訴求しています。



背景を深い色味へ

にんべんの紹介を
まとまりよく

味の説明を丁寧に

だし素材を明記

鍋に波紋を演出

裏面では、弊社の歴史や
Mのご提案などを
紹介しております！



■かつおだし鍋つゆを活かしたおすすめM料理



「かつおだし鍋つゆ 寄せ鍋 醤油味」
で作る「江戸風蕎麦」



「かつおだし鍋つゆ 寄せ鍋 塩味」
で作る「だし煮込みうどん」

開発者の声

鍋つゆはメニューとして定番化され、簡便ニーズの高まりと共に市場は拡大が続いています。今回のリニューアルにより、ユーザーが鍋つゆを求める際に重視する点(鍋の決め手:だし、人気だしの素材:鰹節)にさらにこだわった、にんべんらしいだしに特化した鍋つゆに仕上げました。鰹節と鶏がらだしを効かせた醤油味、鰹節と魚介の旨みと香りが引き立つ塩味、どちらも日本人になじみ深い人気の味付けとなっております。お子様から高齢者の方まで、団らんのひと時の食事として鍋を囲んでいただきたいと思います。残ったスープには鰹節と素材のだしがたっぷり効いていますので、Mとしてパッケージ裏面でご提案している「江戸風蕎麦」や「だし煮込みうどん」の他、「おじや」や「ラーメン」などお好きなアレンジで最後までお楽しみください。



経営企画部
商品サービスグループ
係長 安齋成美

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