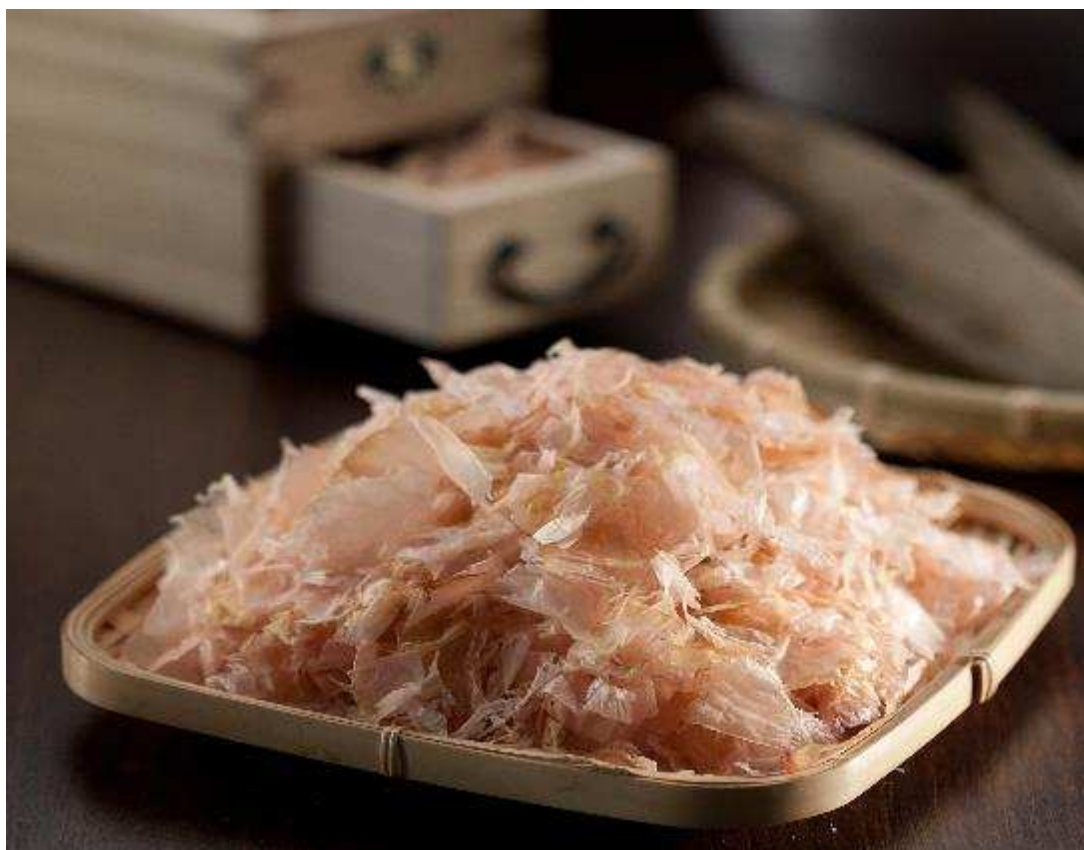


報道関係者各位

2021年11月吉日
株式会社 にんべん

11月24日は「^{ふし}いい節の日」「和食の日」
「春獲り、夏涸れ」の古式製法で作上げた期間限定の逸品
「初鰹節 伊勢屋伊兵衛」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、「いい節の日」「和食の日」にちなみ、江戸の食文化を味わえるこだわりの逸品「初鰹節 伊勢屋伊兵衛」シリーズを2021年11月24日(水)より、「にんべん 日本橋本店」をはじめにんべん直営店や一部の百貨店にて数量限定で発売いたします。



カツオや鮭、ナスといった江戸っ子にとって食すことがステータスになった「初物」。初物を食べると75日寿命が延びることを意味する「初物七十五日」という慣用句が生まれる程、縁起が良く重宝される食材でした。にんべんでは、毎年11月24日の「いい節の日」に合わせ、数量限定で「初鰹節 伊勢屋伊兵衛」シリーズを販売しています。「初鰹節 伊勢屋伊兵衛」は、日本近海で一本釣りされた初鰹を使い、半年以上の時間と古式製法にこだわって作り上げた逸品です。鰹節にも“旬”があり、鰹節界には「春獲り、夏涸れ」という言葉があります。春から初夏に獲れた節に適した脂肪の少ないカツオで仕込みを開始し、夏の太陽を十分に浴びて日乾とカビ付けを4回以上繰り返した初鰹節は、一番質のいい仕上がりになっています。大切な方への贈り物、お雑煮のおだしやおせちのトッピングなど、特別な日の逸品としてお楽しみください。

■商品規格



商品名	初鰹節削りぶし 伊勢屋伊兵衛	フレッシュパック初鰹節 伊勢屋伊兵衛	初鰹節本節 伊勢屋伊兵衛 ※1
内容量	20g	2.5g×10袋	
希望小売価格	540円(税抜 500円)	1,620円(税抜 1,500円)	1,188円(税抜 1,100円) ／100gあたり ※2
賞味期間	1年	1年	2年
発売日	2021年11月24日	2021年11月24日	2021年12月15日

※1 背節、腹節の2種類をご用意しております

※2 1本あたり背節は税込 4,000円前後、腹節は税込 3,000円前後の価格となります

■にんべん 日本橋本店／日本橋だし場

東京・日本橋は「にんべん」の原点です。これから350年、400年と、日本の誇りである「鰹節(熟成食品)」を後世に伝え、世界の人々に「だしの美味しさ」を知ってほしいと考えています。

「にんべん 日本橋本店」では、削りたてのかつお節を提供する「日本橋削り場」や、「一汁一飯」がコンセプトの「日本橋だし場」も人気です。

住所：東京都中央区日本橋室町 2-2-1 COREDO 室町 1・1 階

TEL：03-3241-0968

営業時間の最新情報は、にんべん公式 HP をご確認ください



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】 <https://www.ninben.co.jp> 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0817