

報道関係者各位

2021年11月吉日
 株式会社 にんべん

厳選素材を使用した調味料シリーズから、新サイズが登場
「つゆの素特撰 500ml」「白だし特撰 500ml」
11月1日(月)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、最上位ブランドの NIHONBASHI シリーズより、「つゆの素特撰 500ml」「白だし特撰 500ml」を 2021 年 11 月 1 日(月)に新発売いたします。



開発者の声

「つゆの素特撰」と「白だし特撰」は、これまで 200ml を販売しておりましたが、今回新たに使い勝手の良い 500ml を追加しました。両品ともに、にんべんがこだわり続ける本枯鰹節と厳選素材を使用した、最上位ブランド「NIHONBASHI」シリーズの液体調味料です。いろいろな料理にお使いいただき、ワンランク上の味をご家庭でお楽しみください。



■商品規格

商品名	つゆの素特撰 500ml	白だし特撰 500ml
	本枯鰹節と下総醤油を使用し、すっきりとしながらうま味の濃い江戸から続く東京らしい味わいに仕上げました。煮物や料理の味つけなどいろいろな用途にお使いいただけます。化学調味料、保存料、着色料無添加です。	本枯鰹節、さば節、そうだがつお節と有機丸大豆の白醤油を使用し、淡色で上品な風味に仕上げました。お吸い物や茶碗蒸しなどいろいろな用途にお使いいただけます。化学調味料、保存料、着色料無添加です。
希望小売価格	972 円(税抜 900 円)	972 円(税抜 900 円)
内容量	500ml	500ml
賞味期間	1.5 年	1 年
JAN コード	4902381 209675	4902381 209682
発売日	2021 年 11 月 1 日	2021 年 11 月 1 日

■「つゆの素特撰」「白だし特撰」を使用した“冬に食べたい”おすすめレシピ

にんべん HP では「つゆの素特撰 500ml」「白だし特撰 500ml」を使用したおすすめレシピを公開しています。

<https://www.ninben.co.jp/recipe/>



「つゆの素特撰」を使用した
『つやつや ブリの煮付け』



「白だし特撰」を使用した
『おろしれんこんのもっちり茶碗蒸し』



「つゆの素特撰」を使用した
『鶏肉の簡単くんせい』



「白だし特撰」を使用した
『カニドリア』

〈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)を繰り返し、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。



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