

報道関係者各位

2022年7月25日  
株式会社 にんべん

江戸東京・日本橋の情緒感じるパッケージでにんべんらしさを表現  
「鶏だし醤油鍋つゆ」「海鮮だし塩鍋つゆ」

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、ストレートタイプの鍋つゆ「鶏だし醤油鍋つゆ」「海鮮だし塩鍋つゆ」を、2022年9月1日(木)より全国で新発売いたします。創業 1699年の鰹節専門店 にんべんが、これまで築いてきただしの知識をいかし、具材の旨みが引き立つ鍋つゆに仕上げました。化学調味料、保存料、着色料無添加です。



■「鶏だし醤油鍋つゆ」

キリっとした濃口醤油をきかせた江戸前風の味わいに仕上げた醤油鍋です。香りの良い鰹節を基本に、コク深い鶏がらだしを合わせています。

■「海鮮だし塩鍋つゆ」

鰹節を中心に、6種の魚介(かつお、さば、まぐろ、ほたて、むろあじ、いわし)の香りと旨みを合わせた、だしのひき立つすっきりとした味わいの塩鍋です。江戸時代から続く伝統の製法を継承した、まろやかな赤穂の天塩を使用しています。

## ■パッケージ

にんべんの強みである「だし」と、江戸時代から続く東京・日本橋の鰹節専門店という点を表現しました。裏面では、にんべんの歴史や鰹節へのこだわり、鍋のメにおすすめのレシピをご提案しています。



## ■「鍋のメ」提案

鶏だし醤油鍋つゆ・・・東京・日本橋のにんべんならではの「江戸前風蕎麦」  
 海鮮だし塩鍋つゆ・・・だしの味わいをいかした「だし煮込みうどん」



「鶏だし醤油鍋つゆ」で作る「江戸前風蕎麦」



「海鮮だし塩鍋つゆ」で作る「だし煮込みうどん」

## ■開発者の声(商品サービス企画部 係長 田中敬)

コロナ禍での内食需要の高まりから、去年は小売店でご当地鍋や専門店監修鍋の品揃えが目立ちました。そこで、「にんべんらしさ」をより表現することで、小売店やその先にいる消費者にとって選ぶ楽しさがある商品を目指しました。商品名は、より味のイメージが伝わりやすいシンプルなものにしています。お子様からお年寄りまで家族みんなで楽しめるように、味付けはどちらも馴染み深い人気のものにしました。鰹節専門店としての強みである「だし」が素材の味を引き立てるので、入れる具材によってさまざまな味わいを楽しめる飽きのこない鍋つゆです。より「にんべんらしさ」を味わえるよう、メは「江戸前風蕎麦」「だし煮込みうどん」でぜひお楽しみください。

**■商品規格**

|         |                 |                |
|---------|-----------------|----------------|
| 商品名     | 鶏だし醤油鍋つゆ        | 海鮮だし塩鍋つゆ       |
| 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 009176  | 4902381 009183 |
| 販売地域    | 全国              |                |
| 発売日     | 2022 年 9 月 1 日  |                |

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・小幡までお願い致します。

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