

報道関係者各位

訂正版

訂正箇所は赤字で記載しております

2021年4月1日
 株式会社 にんべん

**本枯鰹節の“濃厚だし”と“追い鰹節”で味わう
 創業 320 余年 鰹節専門店の「だしを愉しむ 炊き込みご飯の素」
 4月1日リニューアル発売**

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、「だしを愉しむ 炊き込みご飯の素」シリーズを 2021 年 4 月 1 日(木)より、リニューアル発売いたします。



「だしを愉しむ 炊き込みご飯の素」シリーズは、本枯鰹節の「濃厚だし」と「追い鰹節」で味わう、「NIHONBASHI」シリーズの「炊き込みご飯の素」です。全品、化学調味料・保存料・着色料無添加です。春夏秋冬の季節の素材とともに、上品でまろやかな味と香りの炊き込みご飯を、ぜひご賞味ください。

■既存商品「だし炊き込みご飯の素」シリーズ*からの改良ポイント

1. お客様の声を反映した商品軽量化と、本枯鰹節の「濃厚だし」と「追い鰹節」のダブルの美味しさ
 商品の重量が気になるというお客様の声を受け、従来の調味液 200g から、「濃厚だし」30g へ変更しました。さらに、「フレッシュパック本枯鰹節物語 2.5g」を添付しており、「濃厚だし」で炊いたご飯に「追い鰹節」をすることで、本枯鰹節特有の上品でまろやかな味と香りをより一層お楽しみいただけます。



2. 「NIHONBASHI」シリーズに統一

パッケージデザインを変更し「NIHONBASHI」シリーズに統一しました。にんべんの最上位ブランドとして、シリーズを通した統一感と、洗練されたデザイン性を表現しています。さらに、各商品のこだわりの素材や、炊きたてのだしの豊かな香りが伝わるよう、シズル感を高めました。

〈NIHONBASHI シリーズとは〉

「NIHONBASHI」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ににんべんの最上位の商品として位置づけています。



※既存商品



新商品

※2021 年 3 月末に終売

3. 季節限定の商品を新発売

季節限定商品として夏季限定「北海道産とうもろこしご飯の素」などを新たにラインナップに追加しました。春夏秋冬でそれぞれ異なる商品を予定しており、一年を通して旬な素材をお愉しみいただけます。
 ※春の「たけのこご飯の素」は 2022 年 3 月発売予定、秋の「栗ごはんの素」は 2021 年 9 月発売予定、冬季限定商品は現在開発中です。ご期待ください。

4. お求めやすい価格

美味しさを追求しながらも、パッケージを刷新し商品仕様を見直した結果、よりお求めやすい価格になりました。

■商品規格



商品名	だしを愉しむ あさりご飯の素	だしを愉しむ とり五目ご飯の素	だしを愉しむ 鯛めしの素	だしを愉しむ 北海道産とうもろこし ご飯の素
		国産鶏肉使用	国産真鯛使用	北海道産とうもろこし使用
希望小売価格	756 円(税抜 700 円)	864 円(税抜 800 円)	1,404 円(税抜 1,300 円)	756 円(税抜 700 円)
内容量	152.5g (具材 120g、 調味だし 30g、かつお かれぶし削り 2.5g)	177.5g (具材 145g、 調味だし 30g、かつお かれぶし削り 2.5g)	177.5g (具材 145g、 調味だし 30g、かつお かれぶし削り 2.5g)	177.5g (具材 145g、 調味液 30g、かつおかれぶ し削り 2.5g)
賞味期間	1 年	1 年	10 ヶ月	1 年
JAN コード	4902381 209408	4902381 209415	4902381 209422	4902381 209446
発売日	2021 年 4 月 1 日	2021 年 4 月 1 日	2021 年 4 月 1 日	2021 年 6 月 1 日
その他	通年商品	通年商品	通年商品	夏季限定商品

■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、カビ付けの工程を 4 回以上繰り返したものを本枯鰹節としています。本枯鰹節は荒節からさらにカビ付けと乾燥(天日干し)を繰り返すため、つくるのに手間と時間がかかります。

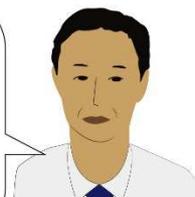
荒節の工程に加えて 3~5 ヶ月かけじっくりと作り上げた本枯鰹節は、長い時間をかけることで芳醇な香りとなり、魚臭さが弱まり、味に深みが出ます。

高級料亭などでもよく使われる、本枯鰹節だし特有の上品でまろやかな味と香りをぜひお楽しみください。



開発者の声

「だしを愉しむ 炊き込みご飯の素」シリーズは、お客様から要望があった、商品重量や価格面の不満を考慮しながら、開発に至りました。「濃厚だし」への変更や、パッケージの変更により、美味しさを追求しつつ、従来の商品より「軽く」「お求めやすい」仕様になりました。パッケージでは、よりシズル感が出るようにしました。にんべんがこだわり続ける本枯鰹節の「濃厚だし」と「追い鰹節」で味わう炊き込みご飯を、ぜひご賞味ください。



経営企画部
商品サービスグループ
部長 豊田義徳

《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