

報道関係者各位

2022年1月24日
 株式会社 にんべん

生姜焼きに代わる新メニュー提案、使いやすい豚ロースが嬉しいごちそうに大変身！
 にんべんアンバサダー・速水もこみち共同開発「だしとスパイスの魔法」シリーズ
「豚ロースの香草焼き」 3月1日(火)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、俳優速水もこみち氏と共同開発している「だしとスパイスの魔法」シリーズより、「豚ロースの香草焼き」を2022年3月1日(火)より全国で新発売いたします。



使用食材：豚ロース肉

国内製造鰹節のだし×速水さんこだわりのスパイスの魔法で、“ふだん使いの食材”“フライパンひとつ”“6分”で完成！



■「豚ロースの香草焼き」について

鰹節のうま味をベースに、レモン果汁を合わせてすっきりと仕上げた調味液が、さわやかな香草の香りを引き立てます。豚肉と相性の良いローズマリー、セージ、ガーリックを合わせたスパイスをまぶしてこんがり焼き上げた豚肉に、レモン果汁の酸味の効いたソースを絡めて召し上がり下さい。化学調味料無添加です。

■商品規格

商品名	だしとスパイスの魔法 豚ロースの香草焼き
希望小売価格	270 円(税抜 250 円)
内容量	82g(調味液 77g+スパイス 5.0g)
賞味期間	1 年
JAN コード	4902381 008889
販売地域	全国
発売日	2022 年 3 月 1 日

開発者の声

手に入りやすく扱いやすい豚ロース肉、生姜焼きのように手軽だけどいつもと違う味にしたいという想いから開発がスタートしました。

作り方は簡単で、豚肉に特製スパイスをまぶし調味液を加えて焼くだけ！検討を重ねた素材を引き立たせるスパイスの配合に、調味液の鰹節の旨みにレモン果汁が合わさり、すっきりしながらも香りが立つ仕上がりとなっています。

簡単に家庭でできない味を作りたい方、いつも生姜焼きになってしまい変化を求める方などに特におすすめしたい商品です。



経営企画部
商品サービスグループ
係長 安齋成美

■素材のおいしさを存分に引き出すために、調味液とスパイスを分けました！

★だしベース調味液
・化学調味料無添加
・鰹節のだしをベースに
素材のうま味を配合



★特製スパイス
・食材の旨みを引き立たせる
速水さんこだわりの種類と配合

■作るところからご馳走感！さらに楽しく・美味しくできるコンテンツ！

1. 速水さんの調理ポイントの掲載

商品パッケージ裏面には、作り方の手順と併せて速水さんこだわりの“moco's ポイント”が随所に記載されています。これは実際に速水さんが試作を行う段階で導き出した「美味しく作るためのコツ」です。こちらを参考にすることで、手順は簡単なのに、作るところからご馳走感があり、料理を楽しく、さらに美味しく作ることができます。

パッケージ裏面の作り方 ▶



2. YouTube チャンネルにて、速水もみちさんによる「豚ロースの香草焼き 調理動画」の公開

チャンネル登録者数 **42.3 万人超え***の速水さんによる料理動画コンテンツ『M's TABLE by Mocomichi Hayami』にて、2020年9月より、「だしとスパイスの魔法」シリーズの調理実演動画を公開しています。普段づかいの食材が、まるで魔法にかかったかのように、ご馳走メニューに仕立てられていく様子を、わかりやすい調理手順や必見の調理ポイントとともに、速水さん自身の調理動画で紹介しています。「だしとスパイスの魔法」シリーズの総再生回数は **15 万回超え***！引き続き投稿予定の新商品もご期待ください！



×  にんべん



『M's TABLE by Mocomichi Hayami』
<https://www.youtube.com/c/MocomichiHayami>

※ 2021年12月時点

3. にんべん制作「だしとスパイスの魔法シリーズ調理動画」の公開
にんべん公式 YouTube では、にんべん社員による、定点カメラで
わかりやすい調理動画を公開しています。タイマーを使い、実際に
フライパンで10分以内に調理できることもわかります！

「豚ロースの香草焼き」の動画は、2022年3月以降に公開予定です。

<https://www.youtube.com/channel/UCsm6P-RkeSt0bxWz27f2dwQ>



■「だしとスパイスの魔法」シリーズとは

「だしとスパイスの魔法」シリーズは、「だしとスパイスの出会いが、料理に魔法をかける」をブランドコンセプトに、いつもの食材を使い、フライパンひとつ、10分以内で、大切な人に美味しい料理を作っていただけるよう、にんべんの女性開発チームと速水もこみちさんがゼロから共同開発した洋食メニュー専用調味料です。メニュー開発から商品発売まで1年以上かけ、速水さんが実際に調理しながら何度も検討を重ね、調理工程や盛り付け、パッケージ撮影までこだわり抜いています。メニュー選び～調理～片付けまで手軽にでき、にんべんの「だし」とこだわりの「スパイス」が効いたていねいな味わいのメインディッシュを、ご家族でお楽しみ下さい。



【だしとスパイスの魔法ブランドサイト】

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

■速水もこみち プロフィール

速水 もこみち (はやみ もこみち)/研音所属

生年月日：1984年8月10日 出身地：東京都 特技：料理

俳優として様々な作品に出演する傍ら、特技の料理を活かし、2011年4月から『ZIP!』にて料理コーナー『MOCO'S キッチン』を担当する。2013年、レシピ本『MOCO'S キッチン』がフランスのグルメ世界料理本大賞の日本料理部門でグランプリを受賞した。2018年には自身初のお弁当本『お弁当バイブル by 速水もこみち』を出版。2015年6月にはキッチン用品ブランド『MOCOMICHIHAYAMI』をプロデュース。

2017年3月1日より、にんべんアンバサダーに就任。

2018年、共同開発の料理専用調味料『だしとスパイスの魔法』シリーズが発売。

2019年、YouTubeチャンネル『M's TABLE by Mocomichi Hayami』を新たに開設し、様々なジャンルのレシピを世界に向けて配信中。

「だしとスパイスの魔法」シリーズやにんべん商品を使用したレシピも、同チャンネルにて、2020年8月より順次配信している。

TBS「ニンゲン観察バラエティ モニタリング」などバラエティ番組にも多数出演し、幅広い年代に人気が拡大中。

2020年1月15日から27日まで、銀座三越9階・銀座テラスにて自身の料理の世界観をアートとして表現する展覧会「速水もこみち Food Trip 料理の世界展 in 銀座三越」を開催し、好評を博した。



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