

報道関係者各位

2020年10月吉日
 株式会社 にんべん

家で冬の味覚「牡蠣」を味わいつくす！ アレンジ自在な牡蠣料理専用調味料
 「だしが世界を旨くする 牡蠣料理がおいしくできるたれ(醤油味)」

2020年11月16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、「だしが世界を旨くする」シリーズから「牡蠣料理がおいしくできるたれ(醤油味)」を2020年11月16日(月)より全国で新発売いたします。

- ① おいしさを引き立てる「鰹節だし」
 国内製造の鰹節だしと牡蠣の旨みをきかせた
 しょうゆベースの調味料が、
 牡蠣のおいしさを引き立てます
- ② レシピは無量大
 オリーフオイルとあわせて洋風に、
 ごま油と炒めて中華風に、
 基本のだしがしっかりしているので、
 アイデア次第でどんな料理にもアレンジ自在！
- ③ 化学調味料、保存料、着色料無添加



■商品規格

| | |
|--------|---------------------|
| 商品名 | 牡蠣料理がおいしくできるたれ(醤油味) |
| 希望小売価格 | 200円(税抜価格) |
| 内容量 | 100ml(50ml×2袋) |
| 賞味期間 | 1年 |
| JANコード | 4902381 008650 |
| 販売地域 | 全国 |
| 発売日 | 2020年11月16日 |

■アレンジレシピの提案

便利な個包装入り 和・洋・中とメニューの幅は無限大

「だし」の旨みが牡蠣のおいしさを引き出し、
いろいろなメニューを風味豊かに作ることができます。

パッケージ裏面や HP では、
「かき飯」「かき鍋」「かきと大根の和風ソテー」などの
旬を愉しむ定番和食レシピから、
「アヒージョ」「かきとチンゲン菜の中華炒め」などの
洋風・中華風アレンジまで、幅広いレシピを提案。

便利な個包装入りなので、お好きなメニュー・味の好み
で自由にお使いいただけます。ポイントです。

国内製造の弊社のだしと、牡蠣の旨みを効かせた
しょうゆベースの調味液が、牡蠣のおいしさを引き立てます。

かきの下処理 食卓水(水400mlに塩小さじ2)でやさしく振り洗い。

かきと大根の和風ソテー (2人前)

<材料>
かき(むき身) 片栗粉……………大さじ2
…1パック(150~170g) サラダ油…大さじ1と1/2
大根……………1/3本(300g) 牡蠣料理が
長ねぎ……………1本(100g) おいしくできるたれ
輪切り唐辛子…お好みで ………………1袋(50ml)

①大根は3~4mm幅のいちょう切り、長ねぎは1cm幅の斜め切りにする。下処理済
みのかきは、キッチンペーパー等に広げて水気をふき取り、片栗粉を塗しておく。
②フライパンにサラダ油を熱し、かきの両面を中火でこんがりと焼く。一度取り出す。
③②のフライパンに大根、長ねぎを入れ、焼き色が付くまで中火で炒める。
④フライパンにかきを戻し、牡蠣料理がおいしくできるたれ、輪切り唐辛子を加えて、
1分程度加熱しながら具材に絡める。

かき飯 (炊き込みご飯) (2合分)

<材料>
かき(むき身)…1/2パック(150~170g) 牡蠣料理が
米……………2合 針しょうが……………お好みで
牡蠣料理がおいしくできるたれ ………………1袋(50ml)

①炊飯器に米、牡蠣料理がおいしくできるたれを入れ、
2合の線まで水(分量外)を加えて軽く混ぜる。
②①に下処理済みのかき、お好みで針しょうがを
加えて、混ぜずに炊飯する。
③炊きあがったら、さっくりと混ぜて器に盛る。

かき鍋 (1~2人前)

<材料>
牡蠣料理が
おいしくできるたれ ………………1袋(50ml)
水……………200ml
かきお好みの具材…適量

①鍋に牡蠣料理がおいしくできる
たれ、水、かき、お好みの具材
を入れ、蓋をして火にかける。

中華炒めアヒージョ など
牡蠣料理(小袋)の加熱時間

栄養成分表示(1袋(50ml)当たり)
エネルギー 46kcal
たんぱく質 1.5g
脂質 0.6g
水化物 10.0g
食塩相当量 5.1g

※この表示値は、目安です。

使用上の注意
*小袋開封後は使い切ってください。
*使用前によく振ってからご使用
ください。
*調理の際は、やけどにご注意くだ
さい。

名称: とうざいの素 ● 原材料名: しょうゆ(国
内製造)、砂糖、食塩、でん粉、みりん、イスター
エクス、かつおぶし粉末、酵母エキス、魚介エキ
ス、醸造酢、(一部に小麦・大豆を含む) ● 内容
量: 100ml(50ml×2袋) ● 賞味期限: 容器外
に記載 ● 保存方法: 直射日光及び多湿を避けて
常温で保存してください。 ● 販売者: 株式会社
にんべん 東京都中央区日本橋室町2-3-1 ● 製造
所: ちば醤油株式会社 千葉県香取市木内1208
(株)にんべん お客様相談室 07865
0120-51-0241 (受付時間: 月~金曜日 9時~17時)
www.ninben.co.jp
※お好みで調整してください。
賞味期限(小袋開封前)
各自治体の定める区分に
従っていただきます。

4 902381 008650



かき飯



材料 (2 合分)

- ・かき (むき身): 1パック(150~170g)
- ・米: 2合
- ・針しょうが: お好みで
- ・牡蠣料理がおいしくできるたれ: 1袋 (50ml)

作り方

- ① 炊飯器に米、牡蠣料理がおいしくできるたれを入れ、
2合の線まで水(分量外)を加えて軽く混ぜる。
- ② ①に下処理済みのかき、お好みで針しょうがを加えて、
混ぜずに炊飯する。
- ③ 炊きあがったら、さっくりと混ぜて器に盛る。

アヒージョ



材料 (2 人前)

- ・かき: 150~170g
- ・ブロッコリー: 100g
- ・にんにく: 1片
- ・赤唐辛子: 1本
- ・オリーブオイル: 150ml
- ・牡蠣料理がおいしくできるたれ: 1袋 (50ml)

作り方

- ① 牡蠣は塩水でよく洗いキッチンペーパーなどで水
気をとる。ブロッコリーは小房に分けて洗い水気
をきっておく。
- ② にんにくは薄切りして赤唐辛子は種を取り除く。
- ③ 小鍋に1・2とオリーブオイルを加えて弱火で
加熱し沸騰してから約10分煮る。
- ④ ③に牡蠣料理がおいしくできるたれを加えて軽く
混ぜ、弱火のまま3分煮る。

■「だしが世界を旨くする」シリーズとは

日本の食文化の真ん中にあり続ける「だし」

「だしが世界を旨くする」シリーズは、
鰹節専門店にんべんが「だしの可能性」を追求し、
化学調味料無添加の「だしの力」で、
「日本のだし」本来の味わいと、「世界の料理」との
融合を愉しむ、使い方は無限大の調味料シリーズです。

「牡蠣料理がおいしくできるたれ」がラインナップする
「料理の素」のほか、最後の一滴まであきることなく
飲みほせる「鍋スープ」もシリーズ内で展開。

食卓を愉しむすべての方に、
あらゆる素材の持ち味を引き出す「だしの力」を
提案していきます。



開発者の声

商品開発のきっかけは、牡蠣に合う調味料を作ってほしいという営業からの声でした。
本商品は、牡蠣用の調味料として生鮮売り場とのクロス提案が可能です。
冬が旬の牡蠣を和・洋・中と様々なレシピでお楽しみいただけ、
牡蠣の料理の仕方がわからない方、レポートに悩んでいる方などにおすすめです。
本商品一つで様々な牡蠣料理が作れる「簡便さ」をわかりやすく伝えるため、
商品名からパッケージまで工夫しています。



経営企画部
商品サービスグループ
係長 安齋成美

《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