

報道関係者各位

2020年11月吉日
株式会社 にんべん

11月24日は和食の日
「春獲り、夏涸れ」の古式を承け継ぐ伝承の逸品
「初鰹節 伊勢屋伊兵衛」11月24日(火)数量限定発売

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、和食の日にちなみ、江戸文化を味わえるこだわりの逸品「初鰹節 伊勢屋伊兵衛」シリーズを2020年11月24日(火)より、「にんべん 日本橋本店」をはじめ にんべん直営店にて数量限定で発売いたします。



カツオや鮭、ナスといった江戸っ子にとって食すことがステータスになった「初物」たち。初物を食べると75日寿命が延びることを意味する「初物七十五日」という慣用句が生まれる程、縁起が良く重宝される食材でした。「初鰹節 伊勢屋伊兵衛」は、日本近海で一本釣りされた初鰹を使い、半年以上の時間と古式製法にこだわって作り上げた逸品です。さらに、鰹節界には「春獲り、夏涸れ」という言葉があり、節に適した春獲りのカツオで仕込みを開始し、夏の太陽を十分に浴びて乾燥・カビ付けを繰り返した一番いい仕上がり品になっています。大切な方への贈り物、お雑煮のおだしやおせちのトッピングなど、特別な日の逸品としてお楽しみください。

■商品規格



商品名	初鰹節削りぶし 伊勢屋伊兵衛	商品名	フレッシュパック初鰹節 伊勢屋伊兵衛	商品名	初鰹節本節 伊勢屋伊兵衛 ※1
内容量	20g	内容量	2.5g×10袋	内容量	
本体価格	500円	本体価格	1,500円	本体価格	1,100円/100gあたり※2
賞味期間	1年	賞味期間	1年	賞味期間	2年
発売日	2020年11月24日	発売日	2020年11月24日	発売日	2020年12月15日

※1 背節、腹節の2種類をご用意しております

※2 1本あたり背節は2,860円前後、腹節は2,530円前後の価格となります

■店舗紹介

にんべん 日本橋本店/日本橋だし場

東京・日本橋は「にんべん」の原点です。これから350年、400年と、日本の誇りである「鰹節〈熟成食品〉」を後世に伝え、世界の人々に「だしの美味しさ」を知ってほしいと考えています。

日本橋本店では、本枯鰹節削りの実演販売や、「一汁一飯」がコンセプトの『日本橋だし場』も人気です。

住所：東京都中央区日本橋室町2-2-1 COREDO 室町1・1階

TEL：03-3241-0968

営業時間の最新情報は、にんべん公式HPをご確認ください



《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】 www.ninben.co.jp 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0817