

報道関係者各位

2020年7月3日
株式会社 にんべん

にんべんが得意な“だしの技”で最後の一滴まで美味しく！
「だしが世界を旨くする うまみ塩 鍋スープ」
2020年9月1日(火)より発売開始

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「うまみ塩 鍋スープ」を2020年9月1日(火)より全国で新発売いたします。

素材を活かす化学調味料無添加の小分けタイプ鍋用調味料

にんべんが得意な **だしの技**
だしの旨みや香りを活かした味づくり
国内製造 鰹節や上品な風味の焼あご等
計7種類の魚介の旨味が際立つうまみ塩味

化学調味料、着色料、保存料 **無添加**

使う量が調整できる便利な個包装

1人前×4袋入り



■商品規格

商品名	だしが世界を旨くする うまみ塩 鍋スープ
希望小売価格	350 円(税抜価格)
内容量	120ml(30ml×4 袋)
賞味期間	1 年
JAN コード	4902381 008766
販売地域	全国
発売日	2020 年 9 月 1 日

■アレンジレシピの提案

便利な個包装入り！
鍋以外でもアレンジメニューで使い道いろいろ！

「だし」本来の旨みを堪能頂けるので、
スープのように最後まで飲み干すことが出来る他、
海鮮あんかけ焼きそばや、ペペロンチーノ、煮物など、
様々なアレンジレシピも作ることができます。



パッケージ裏面では
アレンジレシピをアナウンス

■パッケージをリニューアル

商品のフレーバーの視認性を高めるため、
「だしが世界を旨くする鍋スープ」シリーズの
パッケージをリニューアルいたしました。

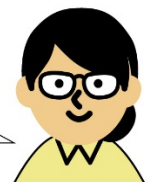
フレーバーは新商品の「うまみ塩」に加え、
既存商品である「こくみ醤油」「まろみ味噌」の
3種類を展開いたします。



商品名	だしが世界を旨くする こくみ醤油 鍋スープ	だしが世界を旨くする まろみ味噌 鍋スープ
希望小売価格	350 円(税抜価格)	350 円(税抜価格)
内容量	120ml(30ml×4袋)	120ml(30ml×4袋)
賞味期間	1年	1年
JANコード	4902381 008261	4902381 008506
販売地域	全国	全国
発売日	2020年9月1日	2020年9月1日

開発者の声

「だしが世界を旨くする」鍋スープは、元々、女性開発チームでコンセプトから設計した個包装タイプのシリーズです。今回、少人数からでも使い切りやすく、身体にも優しい化学調味料無添加の鍋つゆを作りたいとの思いから、弊社の国内製造の鰹節を使用し、コンセプトである「だしの旨み」はそのままに、新たに塩鍋スープを作りました。
ネーミングには苦労しましたが、味の的確に表現しつつシズル感が出るワードを洗いざらいおさえました。個包装タイプのため、特に単身世帯や人数の少ない家族世帯の方々にオススメです。



経営企画部
商品サービスグループ
係長 成瀬久美

《 本件に関するお問い合わせ 》

株式会社ninben 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