

報道関係者各位

2020年7月吉日  
株式会社 にんべん

にんべん 日本橋本店限定  
ロングセラー商品「つゆの素」を使用した「みたらし飴」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、2020年7月4日(土)より、にんべんのロングセラー商品「つゆの素」を使用した「みたらし飴」を日本橋本店限定で新発売いたします。



### ■商品概要

1964年に発売し、にんべんのロングセラー商品となった「つゆの素」を使用した飴です。缶には、創業の地である東京・日本橋のシンボルである日本橋をあしらいました。お店にお越しくださった記念のお土産としてもギフトとしてもぴったりの商品です。

### ■商品規格

商品名	みたらし飴
内容量	30g
本体価格	741円
賞味期間	1年
発売日	2020年7月4日
その他	にんべん 日本橋本店限定販売

## ■「つゆの素」とは

にんべんは、1699年の創業より鰹節やだしをとおして「本物の味」をお伝えすることにこだわり続けています。

「つゆの素」は、1950年代から始まった高度経済成長期に、商品開発に着手した商品です。

当時の家庭料理では、利便性のある商品が求められ、めんつゆカテゴリーでは醤油にうま味調味料を加えた程度の簡易的なつゆ商品が台頭してきます。市場がそのようななかでも、にんべんとしては「本物の味」をお届けすることを諦めたくありませんでした。そこで、当時は劣化しやすく難しいとされていた動物性のかつお節だしと植物性の醤油・昆布だしを使用したつゆ「つゆの素」の開発に着手したのです。

数年をかけて独自の製造工程を確立し、1964年に業界内で初めて商品化に成功しました。

2019年には発売から55周年を迎えたロングセラー商品となっています。※写真は発売当時の「つゆの素」



## ■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](http://www.ninben.co.jp) 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0817