

報道関係者各位

2020年7月3日  
 株式会社 にんべん

～にんべんアンバサダー・速水もこみち共同開発～  
 食材一品だけで食卓を彩るワンランク上のメニュー専用調味料  
**白身魚だけでできる！「だしとスパイスの魔法」シリーズ**  
**「白身魚のレモンソテー」を新発売**

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、「白身魚のレモンソテー」を、2020年9月1日(火)より全国で新発売します。

大切な人に手作りしたい・・・

でも料理に時間をかけられない人へ

用意するのは、**白身魚とフライパン**だけ！

たったの**9分**で、いつもの食材が大変身！

爽やかなレモンと白ワインのマリアージュ。  
 だしとスパイスの魔法で、  
 普段使いの食材を、ちょっと素敵なメインディッシュに！

「だしとスパイスの魔法」シリーズは、  
 国内製造鰹節と専用スパイスで仕上げる  
 化学調味料・保存料・着色料無添加のメニュー専用調味料です



■商品規格

商品名	だしとスパイスの魔法シリーズ 白身魚のレモンソテー 78g
希望小売価格	250円(税抜価格)
内容量	78g(調味液 74g+スパイス 4.0g)
賞味期間	1年
JANコード	4902381 008643
販売地域	全国
発売日	2020年9月1日

## ■「だしとスパイスの魔法」シリーズ 商品の特徴

『だしとスパイスの魔法』とは、“だしとスパイスの出会いが、料理に魔法をかける”をコンセプトに、**いつもの食材・短時間で大切な人に美味しい料理**を作っていただけるよう、にんべんと速水もこみちさんが一緒にゼロから共同開発した商品です。速水さんが実際に調理しながら何度も検討を重ねております。**“にんべんのだし”と“こだわりのスパイス”**で、手軽に美味しくていねいな味わいのメインディッシュがご家庭で簡単に出来上がります。



★調味液

- ・化学調味料無添加
- ・かつお節だしをベースに
- 素材の旨みを配合

にんべんならではの  
だし技術

食材の旨みを引き立てる  
特製スパイス

食卓華やか  
おしゃれメニュー

化学調味料無添加

★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

## 開発者の声

白身魚を用意するだけで、レモンの爽やかさ・スパイスのセージ・白ワインとのリアージュを感じる一品が、フライパンを使って9分で簡単に作れるようにしました。  
白身魚の代わりに、鶏肉を使用しても美味しく召し上がれます。  
魚を料理に使いたいけど、いつも同じメニューになってしまう方へ。毎日の食卓をもっと楽しんでいただけるようにと開発しました。



経営企画部  
商品サービスグループ  
係長 安齋成美

## ■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』がフランスのグルマン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。

昨年 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。  
また、人気漫画原作の1月クールドラマ「この男は人生最大の過ちです」(ABC・テレビ朝日系)では主演を務める。  
その他 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。



《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