

報道関係者各位

2022年7月25日
株式会社 にんべん

**鰹節専門店のこだわりを訴求したパッケージに刷新！
「だしが世界を旨くする 鍋スープ」シリーズ
「こくみ醤油」「うまみ塩」「うまから味噌」
9月1日リニューアル発売**

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 鍋スープ」シリーズの「こくみ醤油」「うまみ塩」「うまから味噌」を、パッケージを刷新し 2022年9月1日(木)より全国で発売いたします。



「だしが世界を旨くする 鍋スープ」は、1人前から使えて便利な小分けタイプの鍋用液体調味料です。だしの旨味で、スープのように最後の一滴まで美味しく召し上がれます。化学調味料無添加です。

■「だしが世界を旨くする こくみ醤油 鍋スープ」

キレのよい濃口醤油にこく深いたまり醤油を加え、国内製造の鰹節と魚介の旨み、鶏がらだしを合わせました。魚介の旨みと鶏がらだしが醤油の風味をさらに引き立てます。

■「だしが世界を旨くする うまみ塩 鍋スープ」

国内製造の鰹節、さば節、焼あごなどをを使用し、7種類の魚介の旨みを合わせたうまさ際立つ塩鍋です。だしの色を活かした黄金色のスープが、素材の色を引き立てます。

■「だしが世界を旨くする うまから味噌 鍋スープ」

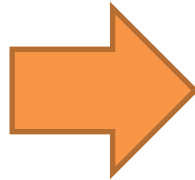
まろやかな米味噌とねりごまのこく深い味わいに、国内製造の鰹節とほんのり豆板醬を合わせた後引く美味しさの味噌鍋です。味噌の旨みが引き立つ適度な辛さの味噌鍋は、家族みんなで美味しく召し上がれます。

■パッケージ刷新

創業 300 余年の鰹節専門店らしい品格のあるパッケージに刷新。
だしの美味しさに期待が高まるシズル感のあるデザインで、商品の魅力を強化しました。



【旧パッケージ】



【新パッケージ】

■アレンジレシピで使い道ひろがる！

小分けタイプだからこそ、鍋つゆとしてだけでなく様々なアレンジメニューに使えます！
アレンジレシピはにんべん HP で公開しています。

炊き込みご飯



海鮮あんかけ焼きそば



棒棒鶏〈バンバンジー〉



■商品規格

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 うまみ塩 鍋スープ	だしが世界を旨くする うまから味噌 鍋スープ
希望小売価格	378 円(税抜 350 円)		
内容量	120ml(30ml×4 袋)		
賞味期間	1 年		
JAN コード	4902381 009190	4902381 009206	4902381 009213
販売地域	全国		
発売日	2022 年 9 月 1 日		

にんべんは、創業300余年の鰹節専門店として、食のあらゆるシーンで「鰹節」や「だし」の無限の可能性を提案していく「かつお節・だしライフデザインカンパニー」を目指していきます。

《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・小幡までお願い致します。

【HP】 <https://www.ninben.co.jp> 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0817