

報道関係者各位

2021年9月24日
株式会社 にんべん

“かける” “和える” “つける” “漬け込む”が1本で！
「野菜を美味しく食べるたれ <うま塩><ごま>」
10月12日(火)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、NIHONBASHIシリーズより、「野菜を美味しく食べるたれ <うま塩>」「野菜を美味しく食べるたれ <ごま>」を2021年10月12日(火)より、新発売いたします。



「野菜を美味しく食べるたれ」は、1本で“かける” “和える” “つける” “漬け込む” といろいろな用途に使用できる「NIHONBASHI」シリーズの液体調味料です。本枯鰹節の豊かな香りを効かせました。化学調味料・保存料・着色料無添加です。

〈NIHONBASHI シリーズとは〉

「NIHONBASHI」シリーズのブランドマークは、歴史と伝統の象徴でありながらグローバルな視点と新しい感性を表現しております。にんべんでは、このロゴマークが付与された商品を、にんべんの最上位の商品として位置づけています。



■本枯鰹節について

本枯鰹節には厳密な定義があるわけではなく、にんべんの場合は、カビ付けの工程を4回以上繰り返したものを本枯鰹節としています。本枯鰹節は荒節からさらにカビ付けと乾燥(天日干し)を繰り返すため、つくるのに手間と時間がかかります。荒節の工程に加えて3~5ヶ月かけじっくりと作り上げた本枯鰹節は、長い時間をかけることで芳醇な香りとなり、魚臭さが弱まり、味に深みが出ます。高級料亭などでもよく使われる、本枯鰹節だし特有の上品でまろやかな味と香りをぜひお楽しみください。



■商品規格



商品名	野菜を美味しく食べるたれ〈うま塩〉	野菜を美味しく食べるたれ〈ごま〉
	本枯鰹節とレモン果汁、にんにくが織りなすうま味で野菜を美味しく食べられるたれです。	本枯鰹節とごまの濃厚な味わいで野菜を美味しく食べられるたれです。
希望小売価格	540 円(税抜 500 円)	594 円(税抜 550 円)
内 容 量	200ml	200ml
賞味期間	1 年	1 年
JAN コード	4902381 209699	4902381 209705
発売日	2021 年 10 月 12 日	2021 年 10 月 12 日

開発者の声

今回「野菜を美味しく食べるたれ」シリーズより新発売した〈うま塩〉と〈ごま〉は、この 2 つが人気のフレーバーであることから選定しました。にんべんがこだわり続ける本枯鰹節と厳選素材の香りやうま味で、野菜を美味しく食べることができます。“かける” “和える” “つける” “漬け込む” お好みの使い方でお楽しみください。



経営企画部
商品サービスグループ
部長 豊田義徳

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・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