

報道関係者各位

2021年1月26日  
 株式会社 にんべん

わずか10分でいつもの食材がメインディッシュに大変身！  
 にんべんアンバサダー・速水もこみち共同開発「だしとスパイスの魔法」シリーズ  
 「こんがりスパイシーチキン」「旬の魚でビネガーソテー」  
 3月1日(月)より全国で新発売

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、「こんがりスパイシーチキン」「旬の魚でビネガーソテー」を2021年3月1日(月)より全国で新発売します。



使用食材:鶏もも肉

鯉節のうま味を効かせたしょうゆベースのたれに、8種のスパイス(パプリカパウダー、唐辛子粉、ターメリック、コリアンダー、クミン、ガーリック、ジンジャー、こしょう)をブレンド。食欲をそそるスパイスの香りが特徴です。唐辛子とガーリックを合わせたスパイスをまぶし、こんがり焼いたチキンの香ばしさと、深みのあるカレー風味で、ごはんが進みます。  
 化学調味料無添加。

開発者の声

人気の食材鶏肉と、通年店頭に並ぶさばを、手軽にメインディッシュへと調理できるように考えた2品です。「こんがりスパイシーチキン」は、10分で調理が完結するように手間を省きつつ、スパイスをまぶすタイミングなど美味しく仕上がる手順を検討しました。さっぱり召し上がりたい方は鶏もも肉ではなく、胸肉もオススメです。「旬の魚でビネガーソテー」は、魚に合う味付けや合わせる食材、切り方などを検討しました。ぶり、あじ、鮭など季節に合わせた食材でお楽しみいただけ、魚料理のレパートリーが広がります。



使用食材:さば

鯉節のうま味をベースに、にんにく、しょうが、唐辛子の辛味を効かせたビネガーソースの酸味と、魚の旨みを引き立たせるタイムやローズマリーの香りが食欲をそそる一品。ローズマリーとガーリックを加えたスパイスをまぶすことで、魚の臭みもなく、こんがり焼いた魚にたっぷりのソースが食欲をそそります。  
 さばやアジなどのお好みの魚でお楽しみください。  
 化学調味料無添加。



経営企画部  
 商品サービスグループ  
 係長 安齋成美

## ■商品規格

商品名	だしとスパイスの魔法 こんがりスパイスチキン	だしとスパイスの魔法 旬の魚でビネガーソーテー
希望小売価格	250 円(税抜価格)	250 円(税抜価格)
内 容 量	83.7g(調味液 78g+スパイス 5.7g)	83.7g(調味液 78g+スパイス 5.7g)
賞味期間	1 年	1 年
JAN コード	4902381 008841	4902381 008858
販売地域	全国	全国
発売日	2021 年 3 月 1 日	2021 年 3 月 1 日

## ■「だしとスパイスの魔法」シリーズ

「だしとスパイスの魔法」シリーズは、「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ゼロから共同開発した商品です。シリーズ全品を、フライパン一つで 10 分以内に作るすることができます。にんべんの「だし」とこだわりの「スパイス」で、手軽に作れるていねいな味わいのメインディッシュを、お楽しみ下さい。

【だしとスパイスの魔法ブランドサイト】

<https://www.ninben.co.jp/dashiandspice/>

## ■だしベースの調味液＋特製スパイスでこだわりの味を実現！

★調味液

- ・化学調味料無添加
- ・かつお節だしをベースに
- ・素材のうま味を配合



★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

## ■速水さんの調理ポイントでさらに美味しく！

### 作り方

- 1 鶏肉の両面にスパイスを均等にまぶす。
- 2 フライパンにサラダ油を熱し、1を加えて、中火で両面をこんがり焼く。
- 3 フタをして、弱火～中火で2分程焼き、裏返してさらに2分程焼き、中までしっかり火を通す。
- 4 フタを開けて、調味液を加え、中火で1分程煮絡めたらできあがり。

**MOCO'S POINT**  
しっかり焼き色をつけて香ばしさアップ!

**MOCO'S POINT**  
風味良く仕上げるために余分な油をふき取ろう!

だしとスパイスの魔法シリーズの詳細はコチラ ▶ にんべん 🔍

パッケージ裏面には、速水さんの調理ポイントを記載

## ■YouTube チャンネル『M's TABLE by Mocomichi Hayami』

チャンネル登録者数 **38 万人** 超え<sup>※1</sup>の速水さんによる料理動画コンテンツ『M's TABLE by Mocomichi Hayami』にて、2020 年 9 月より、「だしとスパイスの魔法」シリーズの調理実演動画を集中的に公開。

普段づかいの食材が、まるで魔法にかかったかのように、ご馳走メニューに仕立てられていく様子を、わかりやすい調理手順や必見の調理ポイントとともに、速水さん自身の調理動画で紹介しました。「だしとスパイスの魔法」シリーズの総再生回数は **12 万回** 超え<sup>※2</sup>！引き続き投稿予定の新商品もご期待ください！

『M's TABLE by Mocomichi Hayami』

<https://www.youtube.com/c/MocomichiHayami>

※1 2021 年 1 月時点

※2 2021 年 1 月時点



×  にんべん



## ■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。

2019 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。

「だしとスパイスの魔法」シリーズやにんべん商品を使用したレシピも、同チャンネルにて、2020 年 8 月から 2021 年 3 月にかけて配信している。

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