

報道関係者各位

2022年7月25日  
 株式会社 にんべん

魚料理に新たなレパートリーを！  
 速水もこみち共同開発「だしとスパイスの魔法」シリーズ  
**「ハーブ香る白身魚のトマト煮」9月1日新発売**

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」シリーズから、「ハーブ香る白身魚のトマト煮」を2022年9月1日(木)より全国で新発売いたします。



**使用食材：白身魚、トマト、じゃがいも**

国内製造鰹節のだし×速水さんこだわりのスパイスの魔法で、“ふだん使いの食材”“フライパンひとつ”“10分”で完成！



■「ハーブ香る白身魚のトマト煮」について

鰹節だしと相性の良いトマトを合わせ、にんにくを効かせたソースで仕上げるトマト煮の素です。バジルとオレガノが爽やかに香ります。化学調味料無添加です。

■商品規格

商品名	だしとスパイスの魔法 ハーブ香る白身魚のトマト煮
希望小売価格	270円(税抜250円)
内容量	81.5g(調味液81g+スパイス0.5g)
賞味期間	1年
JANコード	4902381 009169
販売地域	全国
発売日	2022年9月1日

## ■開発者の声(商品サービス企画部 原えり子)

手に入りやすく、くせがなく食べやすい白身魚を使い、魚料理に新たなレパートリーを増やしたいという考えから開発しました。

使用する食材は白身魚とトマト、じゃがいもだけ！鰹節だしと相性の良いトマトを使用した調味液と、さわやかな香りが特徴のスパイスとともに蒸し焼きにすることで、バジルとオレガノが香るトマト煮ができます。

家庭では簡単にできない味を作りたい方、魚料理のマンネリから脱却し、新しいジャンルに挑戦してみたい方に特におすすめしたい商品です。

## ■「だしとスパイスの魔法」シリーズとは

「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」をブランドコンセプトに、いつもの食材を使い、フライパンひとつ、10分以内で、大切な人に美味しい料理を作っていただけるよう、にんべんの女性開発チームと速水もこみちさんがゼロから共同開発した洋食メニュー専用調味料です。メニュー開発から商品発売まで1年以上かけ、速水さんが実際に調理しながら何度も検討を重ね、調理工程や盛り付け、パッケージ撮影までこだわり抜いています。メニュー選び～調理～片付けまで手軽にでき、にんべんの「だし」とこだわりの「スパイス」が効いたていねいな味わいのメインディッシュを、ご家族でお楽しみ下さい。



【だしとスパイスの魔法ブランドサイト】

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

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