

報道関係者各位

2021年8月30日
株式会社 にんべん

秋の味覚を“濃厚だし”で味わう 「だしを愉しむ 栗ごはんの素」9月1日(水)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、「だしを愉しむ 炊き込みご飯の素」シリーズより、秋季限定商品「だしを愉しむ 栗ごはんの素」を2021年9月1日(水)より、新発売いたします。



「だしを愉しむ 栗ごはんの素」は、本枯鰹節の“濃厚だし”で、秋の味覚“栗”を味わう、「NIHONBASHI」シリーズの炊き込みご飯の素です。化学調味料・保存料は無添加です。季節の素材とともに、本枯鰹節特有の上品でまろやかな味と香りの炊き込みご飯を、お楽しみください。

※「だしを愉しむ 炊き込みご飯の素」シリーズの他商品に添付されている「フレッシュパック本枯鰹節物語 2.5g」は、本商品には添付されません。

〈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。

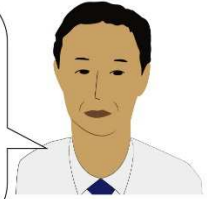


■商品規格

商品名	だしを愉しむ 栗ごはんの素
希望小売価格	1,080 円(税抜 1,000 円)
内 容 量	130g (具材 100g、調味液 30g)
賞味期間	1 年
JAN コード	4902381 209453
発売日	2021 年 9 月 1 日
その他	秋季限定商品

開発者の声

「だしを愉しむ 炊き込みご飯の素」シリーズは、お客様からご要望があった、商品重量や価格面の改善点を考慮しながら、開発に至りました。「濃厚だし」への変更や、パッケージの変更により、美味しさを追求しつつ、従来の商品より「軽く」「お求めやすい」仕様になりました。パッケージでは、よりシズル感が出るようにしました。にんべんがこだわり続ける本枯鰹節の濃厚だしで味わう炊き込みご飯を、ぜひご賞味ください。



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