

報道関係者各位

2019年2月4日
株式会社 にんべん

～にんべんアンバサダー・速水もこみち共同開発～
食卓を彩るワンランク上の新しいメニュー専用調味料
世界を美味しくする出会い「だしとスパイスの魔法」シリーズ
《ポークステーキ》《レモンソテー》を新発売

株式会社 にんべん(東京都中央区、代表取締役社長:高津克幸)は、俳優速水もこみち氏と共同開発している世界を美味しくする出会い「だしとスパイスの魔法」シリーズ《ポークステーキ》《レモンソテー》の2品を、2019年3月1日(金)より、春夏商品として全国で新発売します。



■「だしとスパイスの魔法」シリーズ 商品の特徴

調味液 & スパイス入り。いつもの食材で“ちょっと贅沢な気分を味わえる料理”を作ることができます。ブランドロゴは、「だしとスパイスの出会いが、いつもの食材に魔法をかけました。」をコンセプトとしています。



商品パッケージ裏面には、作り方の手順と併せて速水さんこだわり“moco'sポイント”が随所に記載



- にんべんならではのだし技術
- 食材の旨みを引き立てる特製スパイス
- 食卓華やぐおしゃれメニュー
- 化学調味料無添加

■《ポークステーキ》《レモンソテー》の特徴

ポークステーキ



- デイリー食材の豚肉を使用
- フライパンひとつで完成
- オイスターエキスでコク深く
- 粗挽き黒こしょうで薫り高く

化学調味料・保存料・着色料無添加

レモンソテー



- 魚料理のマンネリ化を解消
- フライパンひとつで完成
- 白ワインとレモンで爽やかに
- “セージ”で魚の臭みを消す

化学調味料・保存料・着色料無添加



今回もメニューのアイデア出しから施策・味見・シズル写真の撮影に至るまで、にんべんの女性開発チームを主体に速水もこみちさんと共同開発しております。

「暖かい時期に火入れ時間の長い料理は避けたい…」との意見から、新商品の調理時間は10分～15分と手軽に作って頂ける仕様になっています。

そんな“手軽さ”に加え“ワンランク上の上質さ”をもたせたメニューを成立させているのが【だしとスパイスの掛け合わせ】です。普段使いこなすのが難しい調味料やスパイスを使用し、ご家庭で簡単にワンランク上のメニューを作ることができます。

ポークソテーでいえばオイスターエキスや粗挽きこしょう、レモンソテーでいえばセージといった洋の要素とかつお節など和の要素を組み合わせ味に深みを出しています。

まさに、にんべんと速水さんのアイデアをもって生まれた新商品です。どんどん日常メニューとして、またアレンジレシピにも挑戦して頂き、さらに料理を楽しんで頂けると嬉しく思います。

経営企画部 家庭用企画グループ兼 女性開発チーム 係長 安齋成美

■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。

その他、TBS テレビ「ニンゲン観察バラエティ モニタリング」などのバラエティ番組にも出演し、幅広い年代に人気が拡大中。

出演作の映画「Bの戦場」が2019年3月15日より公開。



■商品概要

商品名	だしとスパイスの魔法	
	ポークステーキ	レモンソテー
内容量	70ml+6.0g	70ml+4.0g
希望小売価格	280 円(税抜価格)	
賞味期限	1 年	
発売日	2019 年 3 月 1 日	
販売地域	全国	
JANコード	4902381 008391	4902381 008407

< 本件に関するお問い合わせ >

株式会社 にんべん www.ninben.co.jp

〒103-0022 東京都中央区日本橋室町 1-5-5 室町ちばぎん三井ビルディング 12F

経営企画部 広報宣伝グループ 木村・中村までお願いいたします。

Tel:03-3241-0519 FAX:03-3241-0510