

報道関係者各位

2020年1月27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 全5種新発売

《ひき肉のトマトバジル炒め》 《豚バラポテトの白ワインソテー》  
 《旬の魚でアクアパッツァ》 《鶏肉のハーブソテー》  
 《厚切り豚のオイスターステーキ》

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、新しいメニュー専用調味料として、「だしとスパイスの魔法」シリーズ《ひき肉のトマトバジル炒め》《豚バラポテトの白ワインソテー》《旬の魚でアクアパッツァ》《鶏肉のハーブソテー》《厚切り豚のオイスターステーキ》の5品を、2020年3月1日(日)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 新商品パッケージ

左から 《ひき肉のトマトバジル炒め》 《豚バラポテトの白ワインソテー》 《旬の魚でアクアパッツァ》  
 《鶏肉のハーブソテー》 《厚切り豚のオイスターステーキ》



商品名	だしとスパイスの魔法				
	ひき肉の トマトバジル炒め	豚バラポテトの 白ワインソテー	旬の魚で アクアパッツァ	鶏肉の ハーブソテー	厚切り豚の オイスターステーキ
内容量	88.0g (調味液 87g +スパイス 1.0g)	78.3g (調味液 77g +スパイス 1.3g)	73.5g (調味液 73g +スパイス 0.5g)	79.0g (調味液 78g +スパイス 1.0g)	83.0g (調味液 77g +スパイス 6.0g)
希望小売価格	250 円(税抜価格)				
賞味期限	1 年				
発売日	2020 年 3 月 1 日(日)				
販売地域	全国				
JANコード	4902381 008599	4902381 008605	4902381 008612	4902381 008629	4902381 008636

## ■「だしとスパイスの魔法」シリーズ 商品の特徴

『だしとスパイスの魔法』とは、“短時間で大切な人に美味しい料理を”コンセプトに、にんべんと速水もこみちさんが一緒にゼロから共同開発した商品です。速水さんが実際に調理しながら何度も検討を重ねました。  
 “にんべんのだし”と“こだわりのスパイス”で、手軽に美味しくていねいな味わいのメインディッシュがご家庭で簡単に出来上がります。すべてフライパンで10分以内の調理です。

### ★調味液

- ・化学調味料無添加
- ・かつお節だしをベースに  
素材の旨みを配合



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

食卓華やく  
おしゃれメニュー

化学調味料無添加

### ★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

## ■にんべん×速水もこみち 共同開発の裏側

本シリーズ「だしとスパイスの魔法」は、にんべんの女性開発チームが主体となり、速水もこみちさんとメニューのアイデア出しから試作・味見・シズルの撮影に至るまで、一丸となって作り上げた【共同開発商品】です。速水さんは、にんべん本社で定期的に行われた「商品開発会議」にも何度も足を運び、会議のメンバーとして一から商品開発全般に携わっていただきました。

商品パッケージ裏面には、作り方の手順とあわせて速水さんのこだわり“moco's ポイント”が随所に記載されています。これは、実際に速水さんが試作を行う段階で導き出した【美味しく作るためのコツ】です。是非、こちらを参考に、速水さんと一緒に作る“楽しさ”を感じていただければと思います。

パッケージ裏面  
速水さんの  
こだわりポイント



商品開発会議(にんべん本社)にも  
何度も足を運び、自ら試作を始め  
ることも



ひき肉のトマトバジル炒め	実はトマトの酸味にかつお節だしが合います。唐辛子でパンチを効かせ、バジルチップで香りを立たせたら、食欲をそそるメインのおかず。
豚バラポテトの白ワインソテー	じゃがいもとタイムは相性抜群。白ワインにほのかなレモンの風味とかつお節だし、豚バラの旨みが加わってお箸が止まらないおいしさに！
旬の魚でアクアパッツァ	魚介の旨みをひきたてるかつお節だしを加えることで複雑な味わいのアクアパッツァが簡単に！それが「だし」のすごいところ。
鶏肉のハーブソテー	かつお節だしのうま味としょうゆの風味にバジル・オレガノをあわせた、和洋折衷のおいしさ。味のしみた鶏肉でごはんがすすみます。
厚切り豚のオイスターステーキ	かつお節だしとしょうゆ、オイスターの旨みをあわせることでいつもの手料理とひと味ちがう奥深い味わいに。和洋中のいいところをひとつのレシピに！

## ■商品開発担当者の声



今回、「だしとスパイスの魔法」シリーズの全面見直しを行い、コンセプトを「短時間で大切な人に美味しい料理を」に改めました。

時代のニーズである“時短”且つ“簡便”を実現しつつ、満足のあるメニューにするためにはどうしたら良いのか。食材、切り方、味のバランスなど様々な観点から検討し、速水さんと一緒に試作調理を何度も何度も行いました。試行錯誤を繰り返し、日常的によく使う食材をメインに、フライパン 10 分以内で調理可能な商品に仕上げています。

さらに、鰹節専門店としての“だし”を生かすことで深みのある味わいにし、速水さんチョイスの特製スパイスを合わせることで、いつもの手料理とはひと味違う、「だしとスパイスの魔法」ならではの味わいを実現しました。メイン食材を商品名、パッケージともに表現することで、食欲をそそるシズルを全面に出しています。

時間がない。でも食卓を家族と一緒に美味しいもので囲みたい。という要望にこたえるシリーズになっています。今日の晩ご飯に早速使っていただきたいです。

経営企画部 商品サービスグループグループ兼 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。昨年は 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。また、人気漫画原作の1月クールドラマ ABC・テレビ朝日系「この男は人生最大の過ちです」では主演を務めている。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多数出演し、幅広い年代に人気が拡大中。



だしの魔法 スパイスの  
にんべん

洋食も、だしで  
グングンおいしくなる。  
速水もみち

フライパン  
ひとつで

The advertisement features a central image of a smiling male chef in a white shirt and blue apron. Surrounding him are several plates of Western-style dishes: a vegetable and meat stir-fry, a roasted chicken with potatoes, a vegetable and chicken stir-fry, and a fish dish with tomatoes. To the right, a red circular graphic contains the text 'フライパンひとつで' (With one frying pan). Above the chef, there are illustrations of various spices and ingredients like chili peppers, ginger, and herbs. The top left corner has the Ninben logo, which includes a stylized oil drop and the text 'だしの魔法' (Magic of Dashi) and 'スパイスの' (Spices). The top right corner has the slogan '洋食も、だしでグングンおいしくなる。' (Western food is also delicious with dashi) and the name '速水もみち' (Tomimichi Hayashi).



株式会社 にんべん [www.ninben.co.jp](http://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 町田・木村・中村 までお願いいたします。

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