

報道関係者各位

2019年6月27日
株式会社 にんべん

にんべんが得意なだしの技で最後の一滴まで美味しく！
「だしが世界を旨くする まろみ味噌 鍋スープ」
2019年9月1日(日)より発売開始

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、だしが世界を旨くするシリーズより「まろみ味噌 鍋スープ」を2019年9月1日(日)より、全国で新発売いたします。

■商品のセールスポイントと開発背景

素材を活かす化学調味料無添加の小分けタイプ鍋用調味料

・にんべんが得意な **だしの技**
 だしのうま味や香りを活かした味づくり
 米味噌の風味にコク深いねりごまを重ねた
 みそ味噌

・使う量が調整できる **便利な個包装**
 1人前×4袋入り

・化学調味料、着色料、保存料 **無添加**

にんべん
 だしが世界を旨くする
 化学調味料無添加
 まろみ味噌
 鰹節専門
 鍋スープ
 調理例
 1人前×4袋

■商品規格

商品名	だしが世界を旨くする まろみ味噌 鍋スープ
希望小売価格	350円(税抜価格)
内容量	120ml(30ml×4袋)
賞味期限	1年(未開封常温保管)
JANコード	4902381 008506
販売地域	全国
発売日	2019年9月1日～

—成長を続ける小分けタイプの鍋つゆ市場—

高まる消費者の健康志向や簡単に味がきまり一食完結する使い勝手の良さが評価され、増減はあるものの、鍋つゆ市場は全国的にみても継続伸長をしています。さらにみていくと、小分けタイプの鍋つゆカテゴリーは過去5年間で約2倍に伸長。今後も小分けタイプの鍋つゆ市場は成長市場であることが予想されます。

—求められる“無添加”に、だしのうま味を生かす—

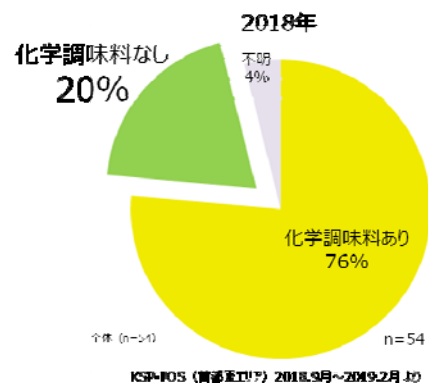
健康志向の高まりによって、食品添加物に対する消費者の見方も変わってきているといえます。その一方で、小分けタイプの鍋つゆカテゴリーでは化学調味料無添加商品の割合は全体の2割程度にとどまっており、潜在需要は高いと考えています。市場のニーズに応えるべく、国内製造の鰹節からひいただしを使用し化学調味料無添加でおいしさを追求した鍋つゆの開発を進めました。

Qあなたは、食材を購入する際に、添加物を気にしてお買いになっていますか？



日頃から食材を購入し、料理をされている20代～50代の女性
約2300人の回答結果を集計
(2012年11月) / 出典: 「ベルメゾン生活スタイル研究所」

小分けタイプの鍋つゆにおける
化学調味料無添加商品の割合



—使い勝手がよい万能調味料としての提案—

鍋つゆ市場の活性化と同時に、万能調味料としての提案も進めています。使い勝手がよい個包装のためコンパクトで場所をとらず保管もしやすい。鍋としての用途だけでなく、アレンジすれば様々な料理に活用が可能です。



■鍋スープ アレンジレシピ

味噌豚丼



【材料（2人分）】

豚肉生姜焼き用 4枚（200g）	サラダ油 小さじ2
紅生姜 適量	鍋つゆ（味噌味）30ml
温泉卵 2個	ごはん 2杯分
千切りレタス 2〜3枚分	

【作り方】

1. 豚肉はスジに数カ所包丁で切り込みを入れる。
2. フライパンを中火にして油を熱し、豚肉を焼く。片面に焼き色がついたら返し、肉に火が通ってきたら鍋つゆを回しかけ、煮詰め過ぎない程度にさっと炒め合わせる。
3. 丼にご飯1杯分を盛り、レタス半量をのせる。2.の豚肉2枚と汁を半量盛り、温泉卵1個と紅生姜をのせる。同じようにもう1つ丼を作る。

さばおろしうどん



【材料（2人分）】

冷凍うどん 2玉	大葉 4枚
鯖の水煮缶 1缶	鍋つゆ（味噌味）30ml
大根おろし 200g	水 100ml
おろし生姜 小さじ2	

【作り方】

1. うどんは茹でてザルに取る。鯖の水煮缶の汁けを切る。大葉2枚は千切りにする。
2. 鍋つゆを水で溶く。
3. 器にうどんを1玉分を盛り、半量分の鯖、汁気を軽く切った大根おろし、おろし生姜、大葉を盛り合わせた後、2.のつゆを半量回しかける。同じようにもう一皿作る。

開発者の声

昨秋、リニューアル発売しました『だしが世界を旨くする鍋スープ』に新フレーバーが仲間入りしました。現在、小分けタイプの鍋つゆ市場では様々なフレーバーが発売されており、味噌味に関しては“濃厚”や“辛め”の味付けがほとんどです。そこで、にんべんとしては新規性を求め、辛さではなく“まろやかな味噌味”で開発をスタートさせました。最後の最後まで苦労したのが、ネーミングです。味を的確に表現し、さらにシズル感も感じるワードを洗い出しては、自社内の関係部署と検討しました。さらにパッケージ等のデザイン会社様にも商品の試食をお願いし、アイデアを頂きました。そうして決定したネーミングが【まろみ味噌】です。にんべんのだしの技と味噌のおいしいバランスを楽しんで頂ければと思います。



経営企画部
商品サービスグループ
係長 成瀬久美

《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・中村までお願い致します。
【HP】 <https://www.ninben.co.jp> 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0510