

報道関係者各位

2018年6月19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**」シリーズを新発売  
 《 アクアパッツァ 》 《 ボルシチ 》 《 イタリアンソテー 》 《 クリームチャウダー 》

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、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《 アクアパッツァ 》 《 ボルシチ 》 《 イタリアンソテー 》 《 クリームチャウダー 》の4品を、2018年9月1日(土)より、秋冬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 商品パッケージ  
 左から《 アクアパッツァ 》 《 ボルシチ 》 《 イタリアンソテー 》 《 クリームチャウダー 》

■商品概要

商品名	だしとスパイスの魔法			
	アクアパッツァ	ボルシチ	イタリアンソテー	クリームチャウダー
内容量	調味液 70ml +スパイス 0.5g	調味液 95ml +スパイス 0.5g	調味液 70ml +スパイス 1.0g	調味液 70ml +スパイス 7.0g
希望小売価格	280 円(税抜価格)			
賞味期限	1 年			
発売日	2018 年 9 月 1 日(土)			
販売地域	全国			
JANコード	4902381 008223	4902381 008230	4902381 008216	4902381 008247

## ■「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。



**スパイス**  
・食材の旨みを引き立たせる種類と配合

**調味液**  
・化学調味料無添加  
・かつおぶしだしをベースに素材の旨みを配合



## ■速水もこみち×にんべん 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、作り方の手順と併せて速水さんこだわり“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

## ■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。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。2015年6月にはキッチン用品ブランド「MOCOMICHI HAYAMI」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。直営の飲食店「日本橋だし場」「日本橋だし場 はなれ」でのメニュー開発、ギフト開発、レシピ開発などに携わり、今回初めて共同開発した一般スーパー向け商品を発売する。





■ 広告ビジュアル



グラフィック

< 本件に関するお問い合わせ >

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 木村 絵里子 までお願いいたします。

[e-kimura@ninben.co.jp](mailto:e-kimura@ninben.co.jp)

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