

報道関係者各位

2016年7月1日  
 株式会社 にんべん

にんべん新商品のご案内  
 “NIHONBASHI”ブランド  
 「本枯鰹節つゆシリーズ 6品」を9月1日(木)に新発売

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、9月1日より“NIHONBASHI”ブランド本枯鰹節つゆシリーズ「つゆの素・白だし・そうめんつゆ・そばつゆ特撰」「だし入りぼん酢」「すき焼きわりした」の調味料6品を全国で発売します。本枯鰹節と下総醤油等、原材料にこだわった新しい“NIHONBASHI”ブランドをご賞味いただきます。

“NIHONBASHI”ブランド ～本枯鰹節つゆシリーズ～



|    | 商品名      | 商品特長  |
|----|----------|---|
| 1. | つゆの素特撰   | 本枯鰹節と濃口醤油を使用し、濃いだしをひくことで、すっきりとしながら旨味の濃い江戸から続く東京らしい味わいに仕上げました。 |
| 2. | 白だし特撰    | 本枯鰹節、鯖節、宗田鰹節と有機丸大豆白醤油を使用し、淡色で上品な風味に仕上げました。                    |
| 3. | そうめんつゆ特撰 | 本枯鰹節、鯖節と濃口醤油を使用し、濃いだしをひくことで、すっきりとしながら旨味の濃いそうめんに合う味わいに仕上げました。  |
| 4. | そばつゆ特撰   | 本枯鰹節、宗田鰹節と濃口醤油を使用し、濃いだしをひくことで、すっきりとしながら旨味の濃いそばに合う味わいに仕上げました。  |
| 5. | だし入りぼん酢  | 橙・柚子果汁と本枯鰹節を使用し、料理に合わせやすいよう果汁感のあるマイルドな味わいに仕上げました。             |
| 6. | すき焼きわりした | 下総醤油を贅沢に使用し、本枯鰹節だしと組み合わせ、すっきりとしながら旨味の濃い専門店のような本格的な味わいに仕上げました。 |

【NIHONBASHI ブランドについて】

NIHONBASHIブランド商品は、つゆの味は「江戸」をキーワードに濃口醤油を使用し、関東風の味わいにしました。つゆの素特撰の原料におきましても「国産丸大豆醤油」から千葉県産の特選醤油「下総醤油」に変更。かつお節だしについては、本枯鰹節、宗田鰹節を使用しておりますが、従来品より本枯鰹節を20%増量することにより、だし感が強く上品な風味に仕上げました。

また、「NIHONBASHI」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。にんべんでは最高峰の商品として位置づけられます。

| 商品仕様           |            |            |            |
|----------------|------------|------------|------------|
| 商品名            | つゆの素特撰     | 白だし特撰      | そうめんつゆ特撰   |
| 内容量            | 200ml      |            |            |
| 希望小売価格         | 500円(本体価格) | 500円(本体価格) | 450円(本体価格) |
| 賞味期限           | 1.5年       | 1年         | 2年         |
| 発売日            | 平成28年9月1日  |            |            |
| 販売地域           | 全国         |            |            |
| JANコード 4902381 | 207466     | 207459     | 207473     |

| 商品仕様           |            |            |            |
|----------------|------------|------------|------------|
| 商品名            | そばつゆ特撰     | だし入りぼん酢    | すき焼きわりした   |
| 内容量            | 200ml      |            |            |
| 希望小売価格         | 450円(本体価格) | 550円(本体価格) | 700円(本体価格) |
| 賞味期限           | 2年         | 1年         | 1.5年       |
| 発売日            | 平成28年9月1日  |            |            |
| 販売地域           | 全国         |            |            |
| JANコード 4902381 | 207480     | 207503     | 207497     |

◆株式会社 にんべん

1699年(元禄12年)創業 東京日本橋の鰹節専門店です。

本枯鰹節から時代に合った食提案を発信していきます。

かつお節や各種加工食品を製造・販売しております。

〈本件に関するお問い合わせ〉

株式会社 にんべん HP : <http://www.ninben.co.jp>

経営企画部 遠藤治彦までお願い致します。

TEL : 03-3241-0519 FAX : 03-3241-0510 E-mail [h-endo@ninben.co.jp](mailto:h-endo@ninben.co.jp)