

報道関係者各位

2019年2月4日
株式会社 にんべん

料理初心者の方も安心な、1本
「料理かんたんつゆの素(2倍濃厚)1000ml」

2019年3月1日(金)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、2019年3月1日に『つゆの素』シリーズから料理初心者向けの商品として「料理かんたんつゆの素(2倍濃厚)1000ml」発売いたします。

■商品特徴

つゆの素専用の本醸造濃口醤油を使用。だし本来の風味を生かすため製法はあらしぼりにこだわっており、かつお節とさば節の2種類のだしを使用しています。一番こだわったのは、砂糖を使用している点です。めんつゆだけでなく、様々な料理で使用しても、しっかりとしたコクを感じて頂けます。にんべんの商品を使用したことがない方や、料理初心者の方にも商品をお求め頂けるよう素材・製法・価格にこだわった商品となります。



料理を美味しくするためのこだわり。

砂糖使用

しっかりとしたコク。

本醸造特級醤油使用

料理を引き立てる、
つゆの素専用の醤油。

あらしぼり製法

だし本来の風味。

開発者の声

「合わせだしつゆ」のリニューアル商品となります。つゆ類を主にめんつゆ用途にしか使っていないユーザー層にむけて、様々な料理を作る際にも便利である点を改めて訴求し、とくに料理初心者向けの利用機会の拡大を狙います。



経営企画部
家庭用企画グループ
次長 町田忠男

■商品規格

商品名	料理かんたんつゆの素(2倍濃厚)1000ml
希望小売価格	550円(税抜価格)
内容量	1000ml
賞味期限	1年(未開封常温保管)
JANコード	4902381 008377
販売エリア	全国
発売日	2019年3月1日



めんつゆだけじゃない!

これ一本でいろんな料理。



親子丼

材料 (1人分)

- ・鶏肉……………40g
- ・玉ねぎ……………20g
- ・卵……………1個
- ・料理かんたんつゆの素…大さじ2
- ・水……………大さじ2
- ・ごはん……………丼1杯分

作り方

- ① 鶏肉は一口大のそぎ切りにします。玉ねぎは1cmの薄切りにします。
- ② 浅い鍋に、つゆ、水を入れ、加熱します。
- ③ 煮立ったら鶏肉を加え、表面の色が変わったら玉ねぎを加え、玉ねぎが透明になるまで煮ます。
- ④ 卵をときほぐして③に回し入れ、火を弱めて蓋をし、卵が半熟状態になるまで蒸らします。
- ⑤ 丼に熱いごはんを盛り、④を汁ごとのせます。



和風ポトフ

材料 (3~4人分)

- ・じゃがいも……………中3~4個
- ・キャベツ……………1/4玉
- ・にんじん……………1/2本
- ・玉ねぎ……………1個
- ・ウインナー……………一袋
- ・料理かんたんつゆの素…150ml
- ・水……………850ml

作り方

- ① じゃがいもは皮を剥き、大きめに切って、水にさらしておきます。キャベツ、玉ねぎはくし型に切ります。にんじんは大きめの乱切りにします。
- ② 鍋に①の材料をすべて入れ、つゆと水を入れて蓋をして火にかけます。
- ③ 材料に火が通ったら、ウインナーを入れて再度煮込み、火を止めます。

水菜の煮浸し

材料 (2人分)

- ・水菜……………2株
- ・油揚げ……………1/2枚
- ・料理かんたんつゆの素…大さじ2
- ・水……………200ml

作り方

- ① 水菜は食べやすい大きさに切ります。油揚げは細切りにします。
- ② 鍋につゆと水を加え、ひと煮立ちさせます。
- ③ 煮立ったら水菜と油揚げを加え、火を弱めて1~2分煮ます。
- ④ 火を止めてしばらく冷まし、味を含ませます。



豚肉のしょうが焼き

材料 (2人分)

- ・豚ロースうす切り肉…150g
- ・料理かんたんつゆの素…大さじ2
- ・しょうが(チューブ) ……小さじ1
- ・酒……………小さじ2
- ・サラダ油……………小さじ1

作り方

- ① つゆ、酒、しょうがを良く混ぜ合わせ、豚肉を漬けて15分以上漬けておきます。
- ② フライパンを熱して油をひき、漬けた①の豚肉を入れて焼き、中まで火を通します。
- ③ 残りの漬けたれを加え、豚肉に調味液を絡ませながら煮詰め、つや良く仕上げます。
- ④ お好みでキャベツの千切りと一緒に盛り付けます。



《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 木村・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