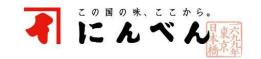
報道関係者各位



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 『庭用企画グループ | 次長 | 町田虫里

■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





親子丼

材料(1人分)

- 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6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)

- ・玉ねぎ………1個
 - 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
- 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 ・料理かんたんつゆの素…大さじ2
- 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。
 鍋につゆと水を加え、ひと煮立ちさせます。
 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。
 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 ・酒………小さじ 2 ・料理かんたんつゆの素……大さじ 2 ・サラダ油……小さじ 1
- ・しょうが (チューブ) ……・小さじ1

作り方

- ① つゆ、酒、しょうがを良く混ぜ合わせ、豚肉を漬け込んで15分以上
- 漬けておきます。
 フライバンを熱して油をひき、漬けタレを良く拭き取った①の豚肉を入れて焼き、中まで火を通します。
 残りの漬けタレを加え、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