

報道関係者各位

2019年2月4日
株式会社 にんべん

愛され続けて50年、『フレッシュパック』シリーズよりプレミアム商品が新登場

「本枯鰹節フレッシュパック2.5g×8袋」

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年で発売から50周年となる『フレッシュパック』シリーズより、「本枯鰹節フレッシュパック2.5g×8袋」を2019年3月1日に発売いたします。

■商品特徴

創業から320年を迎えるにんべんが、熟練の技と伝統製法で作られた本枯鰹節を口当たりソフトなトッピング向けの形状に削り上げました。本枯鰹節特有の上品でまろやかな味と香りとともに、ご家庭でこだわりのある料理を楽しんでください。

50年愛され続ける

フレッシュパック

けずりたての味と香りを
堪能できる人気商品！

本枯鰹節

贈答用や、高級料亭などで使われる
ワンランク上の鰹節。



レシピ 「本枯鰹節フレッシュパック」を使った料理

おかかチーズ丼



材料 (2人分)

ご飯・・・・・・・・・・2杯
 プロセスチーズ・・・・・・・・4個
 しその葉・・・・・・・・・・2枚
 本枯鰹節フレッシュパック・・2袋
 しょうゆ・・・・・・・・・・小さじ2

作り方

- ① プロセスチーズは1cm角に、しその葉はせん切りに切る。
- ② ①とフレッシュパック、しょうゆを混ぜ合わせる。
- ③ 器にご飯を盛り、②を盛り付ける。

鶏のねぎみそ焼き



材料 (2人分)

鶏もも肉・・・・・・・・250g
 塩・こしょう・・少々
 レタス・・・・・・・・2～3枚
 ミディトマト・・3個
 大葉(千切り)・・2枚

★

長ねぎ(みじん切り)・・1/4本
 みりん・・小さじ1/2
 酒・・小さじ1/2
 ごま油・・小さじ1/2
 みそ・・小さじ1
 本枯鰹節フレッシュパック・・2袋

作り方

- ① 鶏肉は、皮目にフォークで穴を空け、塩・こしょうで下味をつける。レタスとミディトマトは、食べやすい大きさにする。
- ② フライパンに鶏肉の皮目を下に入れて入れ、ふたをして火にかける。
- ③ 3分ほど焼いて、皮に焦げ目がついたら、裏返してふたをする。
- ④ 鶏肉に火が通ったら、余分な油をふき取り、皮目に★をぬる。
- ⑤ 裏返して、ねぎみそを香ばしく焼きつける。
- ⑥ ④を食べやすく切って、レタスとミディトマトを盛り付けた器に盛り、大葉の千切りをトッピングする。

開発者の声

にんべんがこだわり続ける本枯鰹節。ご家庭で楽しんで頂くために、質・パッケージ・価格を追求した商品です。
 フレッシュパックが発売から50周年を迎えるに際し、この商品を通じて、改めてにんべんのブランド訴求にも力を入れていきます。



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	本枯鰹節フレッシュパック2.5g×8袋
希望小売価格	350円(税抜価格)
内容量	20g(2.5g×8袋)
賞味期限	1年(未開封常温保管)
JANコード	4902381 008421
販売地域	全国
発売日	2019年3月1日～

《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