

報道関係者各位

2019年8月26日
 株式会社 にんべん

新製法のかつお節マイクロカプセルを採用した卓上用調味塩

NIHONBASHI ブランド

「本枯鰹節 かつお塩」

2019年10月1日(火)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、卓上用調味塩として NIHONBASHI ブランドより「本枯鰹節 かつお塩」を2019年10月1日(火)に新発売いたします。

■商品特徴

かつお節の削りや粉末は空気に触れると急速に酸化して風味が損なわれるため、従来は卓上用途にかつお節を利用することが困難でした。にんべんはコーティングによるマイクロカプセル化技術を応用し、空気中で長期間にわたって良好なかつお節の風味を保持することに成功しました。『本枯鰹節 かつお塩』は、この技術を利用した新製法によって、卓上用としての使い勝手そのままに開封後も継続してかつお節の好ましい風味をご賞味いただける商品となっています。

原料には、にんべんが1本1本丁寧に選別した本枯鰹節と沖縄の海水でつくられた食塩を使用するなど素材にもこだわり抜きました。料理の仕上げにふりかけたり、炒め物などの味付けにも便利に使える卓上用調味塩として、気軽に本物のかつお節の美味しさをお楽しみいただけます。



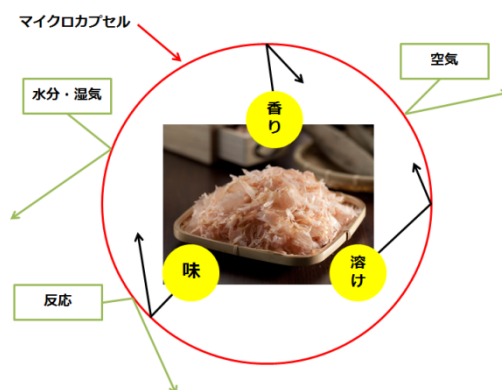
■商品概要

商品名	本枯鰹節 かつお塩
内容量	45g
希望小売価格	700円(税別)
賞味期限	1年間
発売日	2019年10月1日
JANコード	4902381 208913

■新製法 HPC コートマイクロカプセル

HPC(ヒドロキシプロピルセルロース)で、かつお節の表面をコーティングし、かつお節本来の風味や香りを酸化や劣化から守る製法です。

かつお節粉末のマイクロカプセル化により、空気中の酸素の影響を抑え良好なかつお節の風味が保持できるため、製品開封後も安定した美味しさを提供できます。



※ヒドロキシプロピルセルロースとは

ヒドロキシプロピルセルロース(以下、HPC)は、天然に広く存在するセルロース(パルプ)を原料とした、(中略)化学的に安定した物質であり、水溶性、油性いずれの食品でも食品中の他の成分に与える影響はほとんどないと考えられる。HPC が添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念がないと考えられ、一日の摂取許容量を設定する必要はないと評価した。
平成17年2月24日 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会より

■調味料として様々な料理にご活用ください

少量でもはっきりとしたかつお節の香りのアクセントがつけます。白米やお漬物にひとふり、スープやパスタ等に和える、といった仕上げにも最適です。野菜炒めなどの料理の調味料としても使用いただけます。かつお塩を幅広くご活用いただき美味しく楽しい食卓をお楽しみください。



■NIHONBASHI ブランドについて

「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、このロゴマークが付与された商品のにんべんの最高峰の商品として位置づけています。



開発者の声

料理屋では「鰹節は客の顔を見てから削れ」と言われるように、削りたてのかつお節は風味が良く、美味しいものです。かつお節の削りたての美味しさを手軽に召し上がれるように開発したものが「かつお塩」です。開封後もかつお節本来の風味が保たれますので卓上用調味塩として、いろいろな料理や食材に気軽にお使いください。また、「かつお塩」で作る料理は減塩にしても「うま味」が効いて、美味しく仕上がるのも嬉しいポイントです。



研究開発部
課長 永田敏章

《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 町田・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