

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 秋冬新商品のご案内**  
**“だしが世界を旨くする”**  
**「こだわり鍋シリーズ 3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“だしが世界を旨くする”こだわり鍋シリーズ「コク味醤油」「香味ブイヤベース」「濃厚チキン白湯」の3種類のだしにこだわった鍋つゆ3品を全国で発売します。この3品は世界のだしにこだわった美味しいスープを楽しんでいただけます。

にんべん 女性開発チーム考案 ～こだわりの鍋スープ～

<p>“だしが世界を旨くする”  <b>「阿波尾鶏 コク味醤油」</b>                  30ml×4袋</p>  <p>【商品特長】                  「濃口醤油」に深みのある「たまり醤油」を加え、阿波尾鶏と国内産の鰹節だしを合わせた、あっさりしていてコクのある鍋スープです。</p>	<p>“だしが世界を旨くする”  <b>「三種の魚介だし入り 香味ブイヤベース」</b>30ml×4袋</p>  <p>【商品特長】                  完熟トマトをベースに、香味野菜(セロリ・ローレル)と三種の魚介(えび・あさり・ほたて)、国内産の鰹節だしを合わせたコクの深い鍋スープです。</p>	<p>“だしが世界を旨くする”  <b>「コラーゲン入り 濃厚チキン白湯」</b>30ml×4袋</p>  <p>【商品特長】                  コラーゲン入り鶏白湯スープに国内産の鰹節だしを合わせ、にんにく、生姜、こしょうの風味を効かせた濃厚な鍋スープです。</p>
---	--	---

商品仕様			
商品名	だしが世界を旨くする		
	阿波尾鶏 コク味醤油	三種の魚介だし入り 香味ブイヤベース	コラーゲン入り 濃厚チキン白湯
内容量	120ml(30ml×4袋)		
希望小売価格	350円(本体価格)		
賞味期限	1年		
発売日	平成28年9月1日		
販売地域	全国		
JANコード 4902381	007752	007769	007776

旨味の効いたスープだからこそ料理も美味しい！  
だしの旨みと風味を活かした鍋スープは、いろいろな料理を楽しめます。  
アレンジレシピでバリエーション豊かな食卓に！

醤油  
アレンジレシピ



炊き込みご飯



豚バラ大根

アユベース  
アレンジレシピ



ピラフ



カジキソテー

白湯  
アレンジレシピ



チャーハン



鶏のから揚げ

※各詳細レシピはホームページで公開中です。

◆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)