

報道関係者各位

2016年8月31日
 株式会社 にんべん

にんべん新商品のご案内

**9月1日(木)、“NIHONBASHI”ブランド 液体調味料 5品を
 リニューアル発売、「日本橋だし場 だし醤油」を新発売**

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、“NIHONBASHI”ブランド液体調味料 5品をリニューアル発売、「日本橋だし場 だし醤油」を新発売させていただくことになりました。原材料に徹底的にこだわり、無添加(化学調味料、保存料、着色料)に仕上げた新しい調味料シリーズをご賞味いただきます。

リニューアル
 “NIHONBASHI”ブランド 液体調味料 5品

新発売
 「日本橋だし場 だし醤油」



	商品名	商品特長
1	和のだし	5種類の魚節だし(かつおぶし(枯節)(荒節)、さばぶし、そうだがつおぶし、さけぶし)と、3種類の昆布だし(真昆布、利尻昆布、日高昆布)を使用。化学調味料、保存料、着色料無添加。国産丸大豆醤油、種子島産粗糖、沖縄産塩、国産原料使用。
2	洋のだし	国内産野菜(玉ねぎ、にんじん、キャベツ、にんにく)使用。化学調味料、保存料、着色料無添加。種子島産粗糖、沖縄産塩、地鶏(阿波尾鶏)の鶏がらだし。
3	えど 江戸レッシング 煎り酒	江戸時代に醤油が広く普及するまで使われていた日本古来の調味料「煎り酒」を、こだわりの素材を用いて、にんべん風にアレンジしました。化学調味料、保存料、着色料無添加。本枯鰹節、下総醤油、沖縄産塩、紀州南高梅の梅干。
4	野菜を美味しく 食べるたれ(柚子)	本枯鰹節の豊かな香りと柚子果汁のさわやかな香りが効いて、野菜をおいしく食べられるたれです。化学調味料、保存料、着色料無添加。国産の柚子使用。

5	野菜を美味しく 食べるたれ(梅)	本醸造のしょうゆを使用し、本枯鰹節の豊かな香りと、梅のさっぱりとした風味が効いて、野菜をおいしく食べられるたれです。化学調味料、保存料、着色料無添加。紀州南高梅の梅干使用。
6	日本橋だし場 だし醤油	下総醤油を贅沢に使用し、本枯鰹節、鯖節、宗田鰹節を組み合わせ、だしと醤油の旨味の濃い味わいに仕上げました。化学調味料、保存料、着色料無添加。北海道産昆布、種子島産粗糖、沖縄産塩、国産原料使用。

商品仕様			
商品名	和のだし	洋のだし	江戸レッシング煎り酒
内容量	200ml		
希望小売価格	500 円	500 円	400 円
賞味期間	1 年	1 年	1 年
発売日	平成 28 年 9 月 1 日		
販売地域	全国		
JANコード	4902381207527	4902381207534	4902381203802

商品仕様			
商品名	野菜を美味しく 食べるたれ(柚子)	野菜を美味しく 食べるたれ(梅)	日本橋だし場 だし醤油
内容量	200ml		
希望小売価格	500 円	500 円	600 円
賞味期間	1 年	1 年	1.5 年
発売日	平成 28 年 9 月 1 日		
販売地域	全国		
JANコード	4902381206216	4902381206223	4902381207510

◆株式会社になべん

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。

<p>〈本件に関するお問い合わせ〉 株式会社になべん 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</p>
