

報道関係者各位

2017年7月4日  
 株式会社 にんべん

**にんべん 新商品のご案内**  
**素材こだわり志向**  
**「すき焼わりした 300ml」を9月1日(金)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日より素材こだわり志向調味料「すき焼わりした」を全国で発売いたします。  
 この商品は素材品質にこだわり、鰹節だしの豊潤な味わいを実現した調味料として美味しさを楽しんでいただけます。

商品仕様	
商品名	すき焼わりした
内容量	300ml
希望小売価格	450円(本体価格)
賞味期限	1年
発売日	2017年9月1日
販売地域	全国
JANコード	4902381007899



「すき焼わりした」  
 300ml

**【商品特長】**

- ・本醸造有機醤油を100%使用した贅沢なすき焼わりしたです。
- ・有機醤油のまろやかな風味に国内産鰹節の旨味を合わせた豊潤な味わいです。
- ・化学調味料無添加でうすめずにそのまま使えるストレートタイプです。
- ・肉豆腐や肉じゃがにもおすすめです。

◆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 [www.ninben.co.jp](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)